



# Prefeitura Municipal de Tatuí

## SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Rua Dr. Gualter Nunes, 468 – Jardim Junqueira- Tatuí- SP.-Cep: 18.270-210

Fone: (15)3251.5848 / Fax: (15)3251.4711 e-mail: educacao@tatui.sp.gov.br

Tatuí, 04 de Outubro de 2021

Ofício nº 0743/GSME/2021

Assunto: **Resposta ao Requerimento nº2692/2021**

Prezado Senhor

Em resposta ao Requerimento nº 2692/2021 da autoria do Vereador Eduardo Dade Sallum, cumpre-nos informar o que segue:

- 1- Sim. O CAE (Conselho de Alimentação Escolar), a Nutricionista da Secretaria Municipal da Educação e os Diretores das Unidades Escolares onde a merenda é servida.
- 2- Através das visitas periódicas que são realizadas às Unidades Escolares onde a merenda escolar é servida, pela Nutricionista responsável, pelo CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e pelos Diretores de Escola, que também são responsáveis pela fiscalização.
- 3- Seguem anexos a este, os relatórios das visitas e as Atas do CAE.

Sendo o que nos cumpre informar, reiteramos a V.Sª os nossos protestos de estima e consideração.

**Atenciosamente**

  
**Profª. Elisângela da Costa Rosa Cecílio**  
Secretária Municipal da Educação

Ilmo Sr.

**Dr. Renato Pereira de Camargo**

DD. Secretário de Negócios Jurídicos

Prefeitura Municipal

Tatuí/SP



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

Creche: ESCOLA: Maria de Lourdes R. Bueno

DATA: 14/02/19 HORÁRIO DA VISITA: 8:40 às \_\_\_\_\_ hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	sim	
É transportada?		não
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?	sim	
Com qual frequência <u>Danilo</u>		
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	sim	
Cardápio (especificar quantidades): <u>10l</u> <u>cega</u>		
<u>leite com achoc. + pão</u>		<u>laranja descascada</u>
<u>Arroz 2,5 kg</u>		<u>brocolis 1kg</u>
<u>Feijão 2,5 kg</u>		<u>tomate</u>
<u>frango 2kg</u>		<u>salada chicória</u>
		<u>Crema de mandioca à tarde</u>
		<u>9 Kgs</u>

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	sim	
B - Estavam amassados ou estragados?		não
C - Estavam limpos e higienizados?	sim	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		não
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		não
F - Produtos dentro do prazo de validade?	sim	
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	sim	
H - os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	sim	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	sim	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		não
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		não
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	sim	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?		não
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?		não
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	sim	
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		não
Inclui-se sanitários?		não



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	sim	
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	sim	
C - Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	sim	
D - com uniforme limpo?	sim	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	sim	
F - Lavam as mãos com frequência?	sim	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	sim	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita? <i>sim laudos</i>	sim	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		não
Há fogão para o preparo dos alimentos?	sim	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	sim	
Há refrigerador com freezer? <i>refrigerador e freezer</i>		
Há local acessível para os alunos e efetuam a alimentação?	sim	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	sim	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		não
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	sim	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)? <i>falta liquidificador e espremedor de laranja</i>		não
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	sim	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade? <i>fase de execução casas e adequação.</i>		não

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	sim	
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		não
C - Tamanho da pia adequado?	sim	
D - Pia apresenta avarias? *	sim	
E - Revestimento do tanque de água utilizado <i>Cerâmico</i>		
F - Cozinha de amianto? Qual?		não
G - Janelas possuem telas? <i>protetiva estoque - Mosquiteira NÃO</i>	sim	*
H - Janelas apresentam avarias? <i>sem telas (em licitação)</i>		
I - Paredes em bom estado de conservação?	sim	
J - Teto apresenta gotelras, infiltrações, mofo ou deterioração? *	sim	-

\* Cuba da pia com vazamento e teto com manchas devido destelhamento do beiral com as chuvas.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	sim	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	sim	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	sim	
N -	É azulejada?	sim	
O -	A ventilação é adequada? *	sim	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	sim	
B -	A fila para distribuição é organizada?	sim	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	sim	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?		
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos? <i>parcial</i>	sim	
F -	A quantidade é suficiente?	sim	
G -	Gostam de salada?	sim	
H -	Gostam de frutas?	sim	
I -	Gostam de suco?	sim	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa? <i>saborosa</i>		
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	sim	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	sim	
M -	Alta quantidade de sobra?		
N -	Baixa quantidade de sobra?		
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>moela, Canjica e Arroz doce</i>		
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Gelatina 100% e salsicha</i>		

\* Moela nos bebês (fase da Comida B2) não conseguem se alimentar da moela (farofa)  
Os doces canjica e arroz doce não tem aceitação.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

pode comprovar a necessidade da colocação de um toldo protetivo, pois em dias de sol e calor não se consegue ficar na cozinha devido ao calor e sol. A cuba da pia está com vagamentos, onde 2ª a dirigente, já solicitou o conserto.

2ª a dirigente ela tem 3 crianças que tem dificuldades de se alimentar: 1ª não gosta de alimentos aos pedaços, ela suga o caldinho (casa só mama - a noite 3 mamadeiras) outros 2 não gostam de macarrão com molho, arroz misturado. O nutricionista Danilo, junto com a Coordenadora Priscila autorizaram a servir a comida para eles como gostam.

A orientação é que se apresentem aos pratos todos os itens do cardápio para que visualizem e proveem toda a composição do mesmo.

Orientei a dirigente e cozinheiras sobre a contagem dos alunos por etapa e que o documento seja arquivado para comprovação.

Tatuí, 14 de fevereiro de 2019

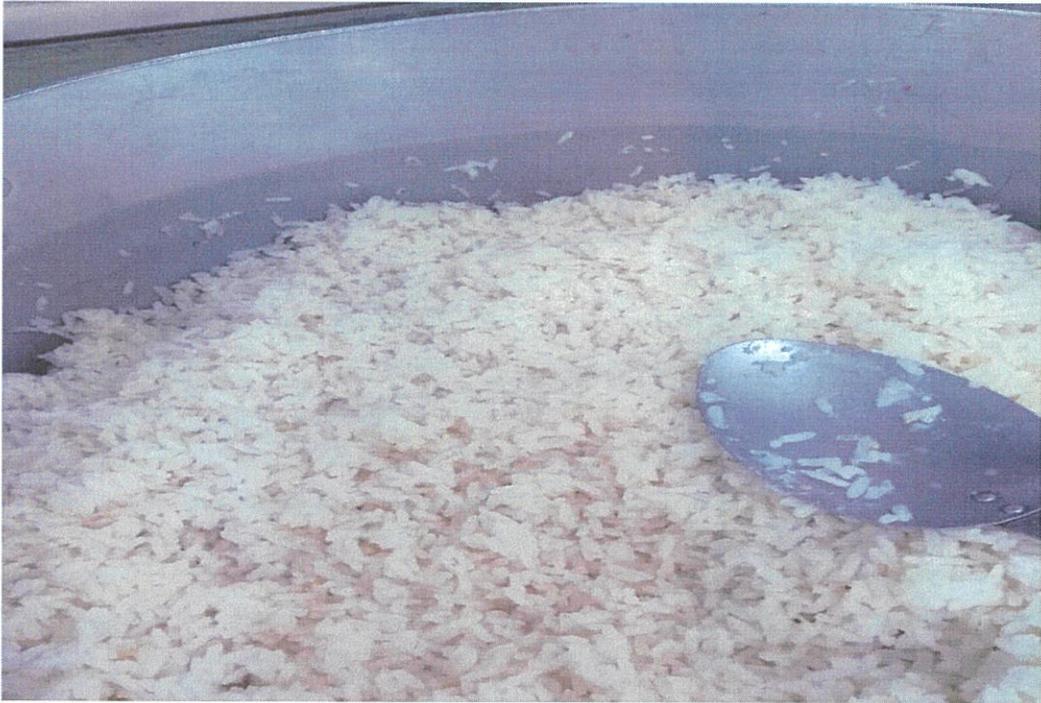
  
Responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição da Escola de Educação Infantil

Cozinheira:   

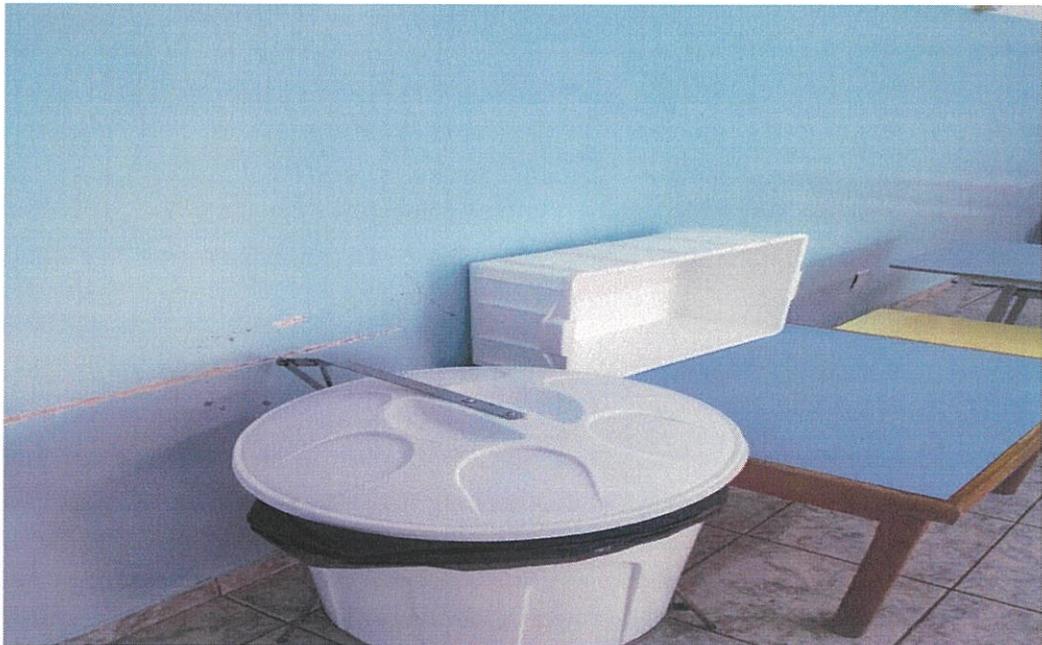

  
Responsável pela supervisão  
Mª Cecília Peixoto C. Antônio  
RG: 13.409.985-0  
Resp. Alimox. Central - Merenda Escolar.

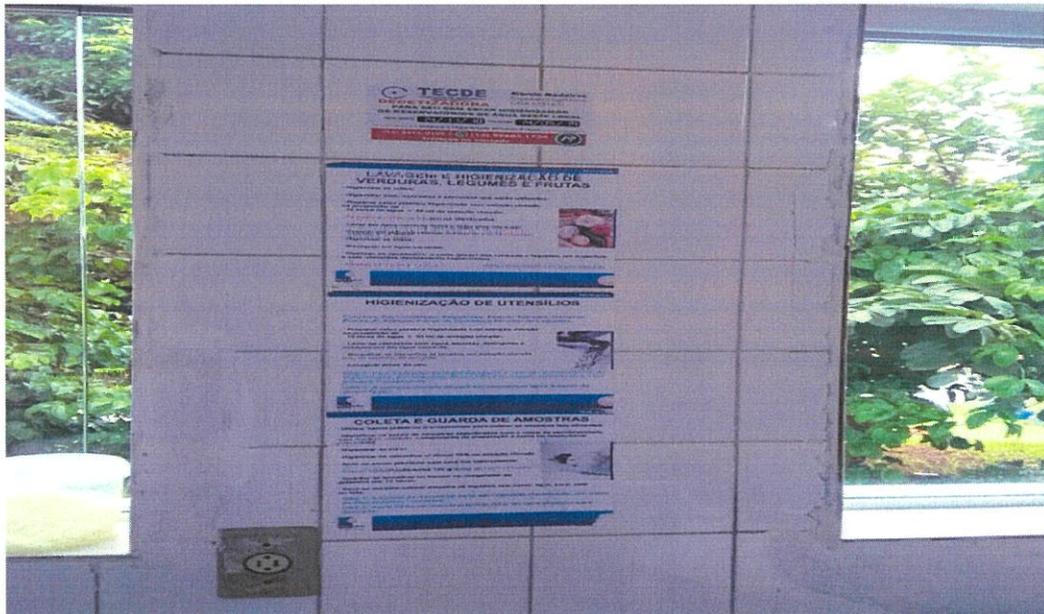
crechesanpaphael@gmail.com









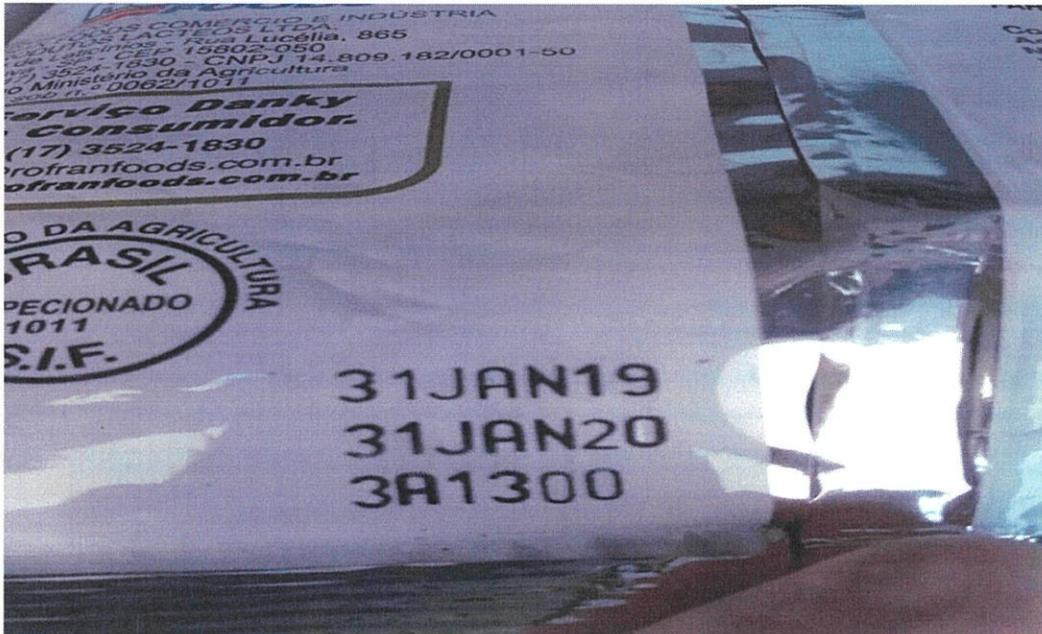




**INFÂNCIAS DE 01 A 03 ANOS**  
**DOÇO, LANCHE e JANTAR**  
 Tabela de composição de alimentos - Sônia Tucunduva 4ª edição 2013

Quarta-Feira 13/02/2019	Quinta-Feira 14/02/2019	Sexta-Feira 15/02/2019																														
LEITE COM ACHOCOLATADO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO DE COCO																														
ARROZ PEIXE FRANGO COM ABÓBORA LISTA E CHUCHU TINA DE ABACAXI	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM BROCOLIS E TOMATE SALADA DE AÇILGA BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM CENOURA E REPOLHO MACA																														
SALADA DE FRUTAS (Banana, Maçã, maçã e mamão)	TORTA DE MACA DE MARACUJÁ SUCO	CANJICA																														
SOBRE MESA COM CARNE DE FRANGO, BROCOLIS E CENOURA SUCO DE LARANJA E BROCOLIS	CREME DE MANDIQUICA (para mandioca, carne moída, cará, chuchu e cenoura ralada)	SOPA DE ARROZ COM FRANGO MANDIQUICA ENFADA, ABACAXI E TOMATE																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Vitamina A</th> <th colspan="2">Vitamina B1</th> <th colspan="2">Vitamina B2</th> <th colspan="2">Vitamina B6</th> <th colspan="2">Vitamina C</th> </tr> <tr> <th>Ca (mg)</th> <th>Mg (mg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>127.97</td> <td>20.1</td> <td>127.97</td> <td>20.1</td> <td>127.97</td> <td>20.1</td> <td>127.97</td> <td>20.1</td> <td>127.97</td> <td>20.1</td> </tr> </tbody> </table>			Vitamina A		Vitamina B1		Vitamina B2		Vitamina B6		Vitamina C		Ca (mg)	Mg (mg)	127.97	20.1	127.97	20.1	127.97	20.1	127.97	20.1	127.97	20.1								
Vitamina A		Vitamina B1		Vitamina B2		Vitamina B6		Vitamina C																								
Ca (mg)	Mg (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)																							
127.97	20.1	127.97	20.1	127.97	20.1	127.97	20.1	127.97	20.1																							











**PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ**

**Divisão de Alimentação Escolar**

Av. Domingos Bassi, nº 1.000 – Tatuí – SP- fone (15)33058610

Informação 002/2019

À  
**PROF. MARISA AP. MENDES FIUSA KODAIRA**  
DD. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Este tem a finalidade de informar, como Fiscal de Contrato do Fornecimento de Merenda Escolar designado por V.S.<sup>ª</sup>, que a **COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DE TATUÍ E REGIÃO**, representado pela sr.<sup>ª</sup> **Luciana Maria Nunes O. Almeida**, celebram o contrato de aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Merenda Escolar, relato a seguir:

- o Contrato se refere à entrega HORTIFRUTIS DIVERSOS em TODAS as UNIDADES ESCOLARES mencionadas em Edital e informadas com antecedência para a devida entrega dos itens e quantidades semanalmente;

\* na rota do BAIRRO SANTA RITA, no dia 12/02/2019 não foram entregues os itens "cenoura, repolho e acelga" em todas as Unidades Escolares dessa Rota;

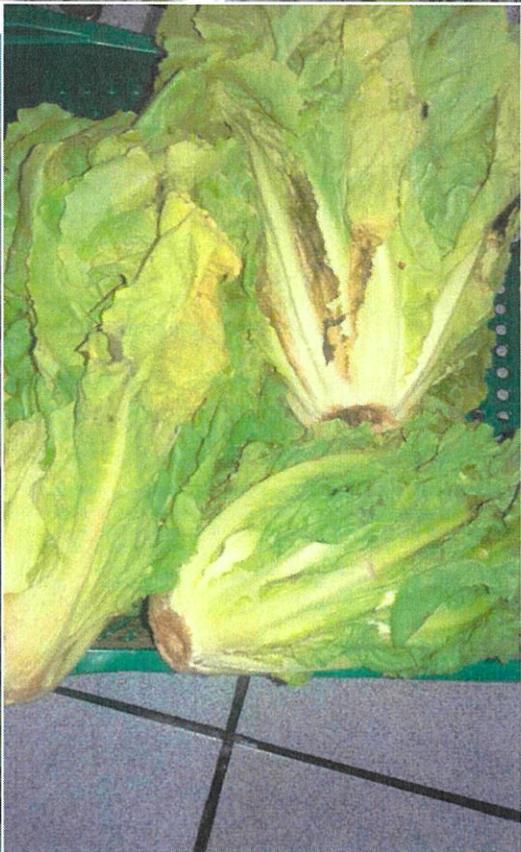
\* na rota do BAIRRO VILA ANGELICA, no dia 12/02/2019 não foram entregues o item "acelga" em todas as Unidades Escolares dessa Rota.

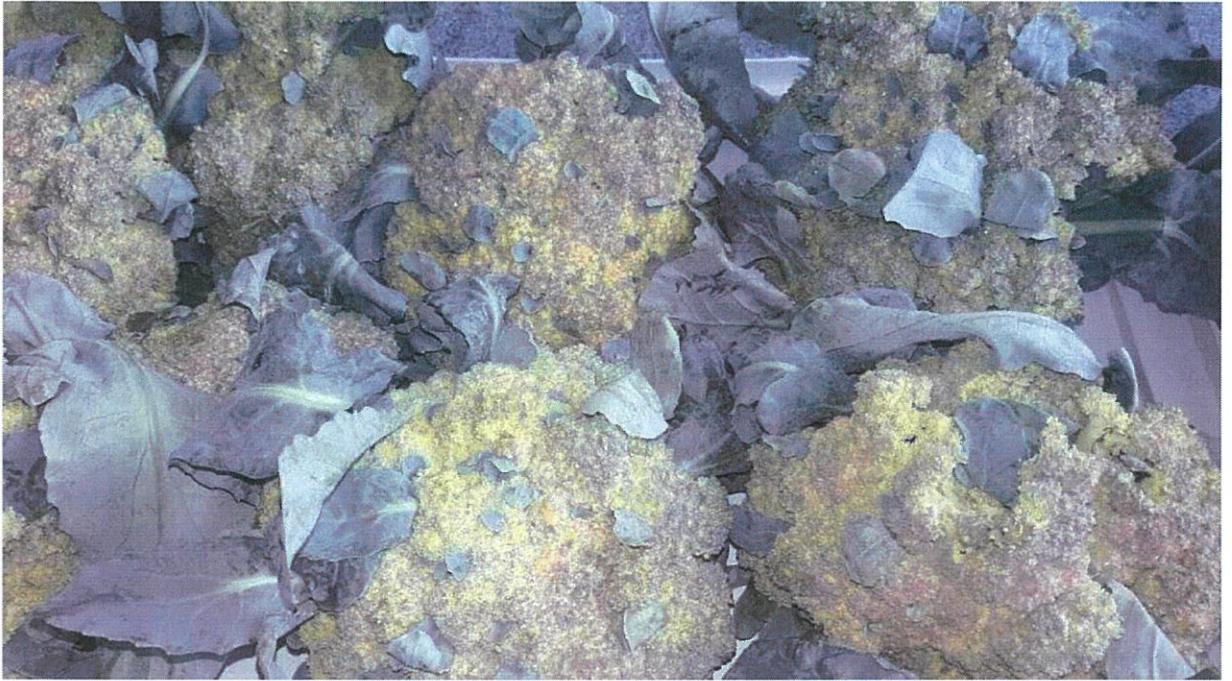
- informamos também que a qualidade dos itens "acelga, escarola e brócolis", não estão condizente com a qualidade proposta em contrato para entrega e que caso NECESSITEM SUBSTITUIR algum produto que seja efetuada a antecipada substituição para que possamos fazer as devidas adequações no cardápio ( não tinham item CHUCHU, entregaram ABOBRINHA ) e não nos comunicaram.

Diante dos fatos aqui postos, solicito que sejam tomadas as providências para estabelecer o perfeito cumprimento dos termos contratuais, e não acarrete nenhuma perda nutricional ao cardápio destinado a rede Escolar do nosso Município.

Tatuí, 12 de fevereiro de 2019.

M<sup>ª</sup> Cecília Peixoto C. Antônio  
RG: 13.409.985-0  
Resp. Almox. Central e  
Merenda Escolar.







**Prefeitura Municipal de Itatui**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

**ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS**

Check: ESCOLA: Maria de Lourdes R. Bueno

DATA: 14/02/19 HORÁRIO DA VISITA: 8:40 às \_\_\_\_\_ hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	sim	
É transportada?		não
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?	sim	
Com qual frequência <u>Daniel</u>		
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	sim	

Cardápio (especificar quantidades): 10l leite com achocolado + pão 1kg brócolis laranja descascada  
Arroz 2,5 kg tomate salada chicória  
Feijão 2,5 kg Creme de mandioca à tarde  
frango 2kg 9 Kgs

Sobre os alimentos in natura ou estocados:		SIM	NÃO
A -	Produtos de época/ou safra?	sim	
B -	Estavam amassados ou estragados?		não
C -	Estavam limpos e higienizados?	sim	
D -	Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		não
E -	Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		não
F -	Produtos dentro do prazo de validade?	sim	
G -	Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	sim	
H -	os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	sim	
I -	Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	sim	
J -	Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		não
K -	Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		não
L -	Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	sim	
	A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?		não
	A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?		não
	A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	sim	
	A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		não
	Inclui-se sanitários?		não



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	sim	
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	sim	
C - Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	sim	
D - com uniforme limpo?	sim	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	sim	
F - Lavam as mãos com frequência?	sim	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	sim	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita? <i>sim laudoso</i>	sim	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		não
Há fogão para o preparo dos alimentos?	sim	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	sim	
Há refrigerador com freezer? <i>refrigerador e freezer</i>		
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	sim	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	sim	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		não
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	sim	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)? <i>falta liquidificador e espremedor de laranja</i>		não
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	sim	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade? <i>fase de execução e adequação</i>		não

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	sim	
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		não
C - Tamanho da pia adequado?	sim	
D - Pia apresenta avarias? *	sim	
E - Revestimento do tanque de água utilizado <i>Cerâmico</i>		
F - Cozinha de amianto? Qual?		não
G - Janelas possuem telas? <i>protetiva estoque - Mesquitaria NÃO</i>	sim	*
H - Janelas apresentam avarias? <i>sem telas (em licitação)</i>		
I - Paredes em bom estado de conservação?	sim	
J - Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração? *	sim	-

\*Alça da pia com vazamento e teto com manchas devido destelhamento do beiral com as chuvas.



## Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	sim	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	sim	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	sim	
N -	É azulejada?	sim	
O -	A ventilação é adequada? *	sim	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	sim	
B -	A fila para distribuição é organizada?	sim	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	sim	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?		
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos? <i>parcial</i>	sim	
F -	A quantidade é suficiente?	sim	
G -	Gostam de salada?	sim	
H -	Gostam de frutas?	sim	
I -	Gostam de suco?	sim	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa? <i>saborosa</i>		
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	sim	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	sim	
M -	Alta quantidade de sobra?		
N -	Baixa quantidade de sobra?		
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>moela, Canjica e Arroz doce</i>		
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Gelatina 100% e salsicha</i>		

\* Moela nos bebês (fase da Comida B2) não conseguem se alimentar da moela (farofa)  
Os doces canjica e arroz doce não tem aceitação.



## Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Observações Gerais: Em visita a Creche, fomos recebidas pela dirigente "Cris", onde nos acolheu e relatou:

- A merenda é boa, tem aceitação das crianças, é saborosa, não há falta, mas algumas preparações há desperdício (crianças pegam e jogam fora) como ex: bolo beterraba (estranharam a cor) bolo com cobertura não gostam do creme, canjica e arroz doce não tem aceitação. Com a inclusão dos cremes ao cardápio a aceitação não foi boa, pois ele tem aparência e consistência de "Caldo" (fino para se tomar na caneca) e não de creme, onde podem comer com a colher. Ela nos relatou que orienta todas as preparações e que orientou as cozinheiras a colocarem os pratos em porções separadas, que as crianças ao olharem visualizam o prato e se alimentam do que desejam.

Também nos relatou que faltam utensílios na cozinha como liquidificador e espremedor laranja, de extrema necessidade.

As cozinheiras Alessandra e Eliana executam as tarefas corretamente desde manipulação à higienização dos utensílios. A cozinha está limpa e em ordem, o estoque arrumado, produtos na validade e estocados corretamente.

Houve o recebimento do hortifrutí da Coop. de Tatuí.

Na cozinha com a troca das janelas, (sem telas pois estamos em processo licitatório.)



## Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

pude comprovar a necessidade da colocação de um toldo protetivo, pois em dias de sol e calor não se consegue ficar na cozinha devido ao calor e sol. A cuba da pia está com vazamentos, onde 2ª a dirigente, já solicitou o conserto.

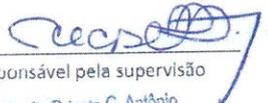
2ª a dirigente ela tem 3 crianças que tem dificuldades de se alimentar: 1ª não gosta de alimentos aos pedaços, ela suga o caldinho (casa só mama - a noite 3 mamadeiras) outros 2 não gostam de macarrão com molho, arroz misturado. O nutricionista Danilo, junto com a Coordenadora Priscila autorizaram a servir a comida para eles como gostam.

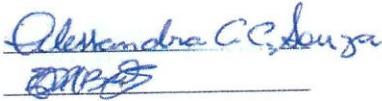
A orientação é que se apresentem aos pratos todos os itens do cardápio para que visualizem e provem toda a composição do mesmo.

Orientei a dirigente e cozinheiras sobre a contagem dos alunos por etapa e que o documento seja arquivado para comprovação

Tatuí, 14 de fevereiro de 2019

  
Responsável pela Unidade  
Rosângela Domingues F. Aires  
Diretora da Escola de Educação Infantil

  
Responsável pela supervisão

Cozinheira:   


Mª Cecília Peixoto C. Antônio  
RG: 13.404.985-0  
Fls. Almot. Central  
Merenda Escolar.

crechesanpaphael@gmail.com

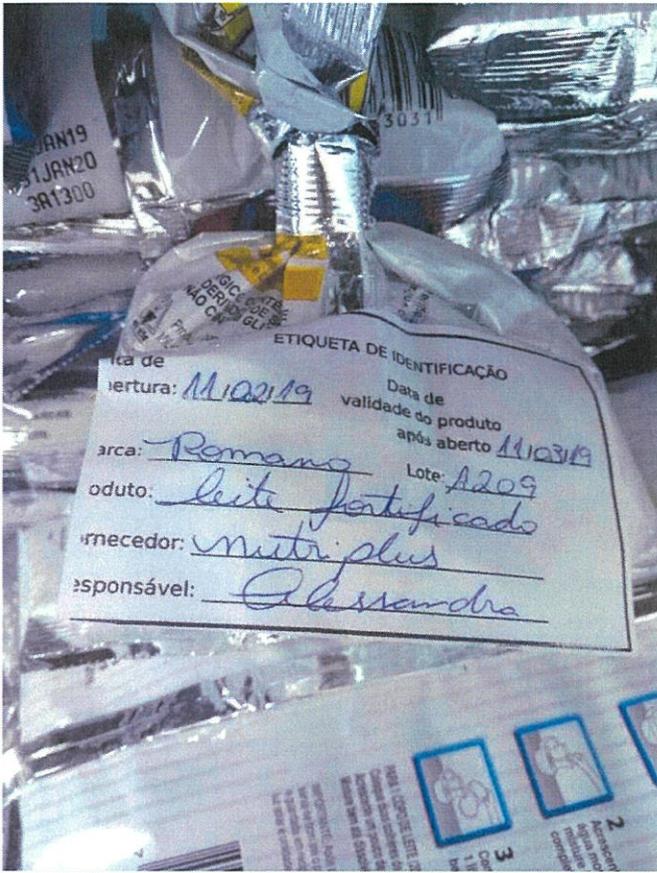
ALIMENTAÇÃO DE 01 A 03 ANOS  
 ALMOÇO, LANCHE e JANTAR  
 Tabela de composição de alimentos - Sônia Tucunduva 4ª edição 2013

Quarta-Feira 13/02/2019	Quinta-Feira 14/02/2019	Sexta-feira 15/02/2019
LEITE ACHOCOLATADO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO DE COCO
ARROZ PEIXE CORNIO COM ABÓBORA FEIJÃO COM TOMATE E CHUCHU SALADA DE ABACAXI	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM BRÓCOLIS E TOMATE SALADA DE AÇELGA BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM CENOURA E REPOLHO MACA
SALADA DE FRUTAS (banana, laranja, maçã e mamão)	TORTA DE MACA DE MARACUJÁ	SUCO DE LARANJA CANICA
SOPIA DE FRUTAS COM CARDUMBO, CENOURA, ABÓBORA, BRÓCOLIS E TOMATE	CRUMBS DE BANANAS (para de banana, leite, açúcar, óleo e canela em pó)	SOPIA DE ARROZ COM FRANGO, MANHÊQUINHA, ABACORRINHA E TOMATE

Handwritten notes and documents on a wall:

- Handwritten note: "CANTINA - JANTAR"
- Handwritten note: "Alimentação"
- Handwritten note: "Alimentação"
- Handwritten note: "Alimentação"
- Large printed document with a table, likely a menu or schedule, with columns for days and food items.





ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

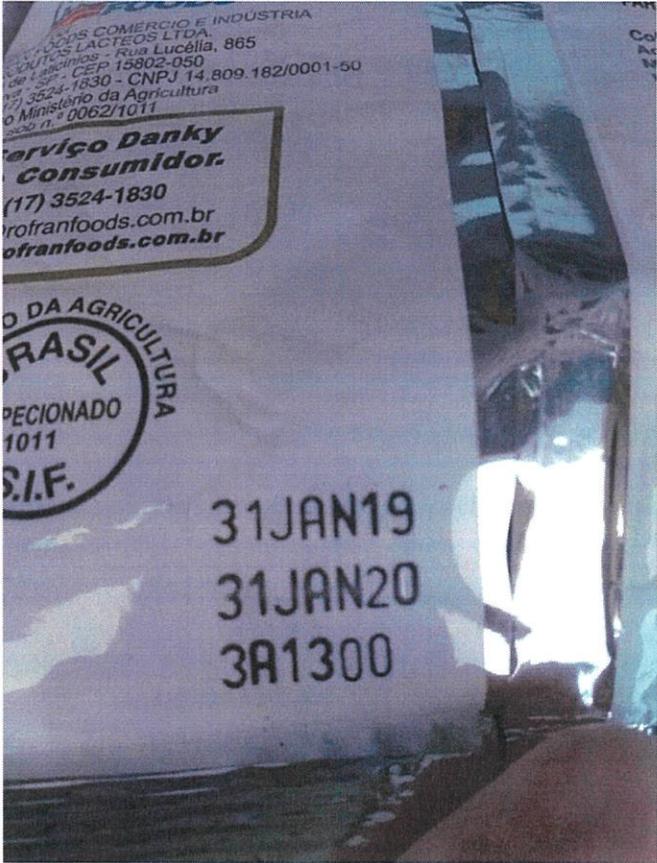
Data de validade do produto após aberto: 11/03/19

Marca: Romano Lote: A209

Produto: leite fortificado

Fornecedor: nutriplus

Responsável: Assandra



FRAN FOODS COMERCIO E INDUSTRIA  
FRAN LACTEOS LTDA.  
Rua Lucélia, 865  
Jardim das Laranjeiras - CEP 15802-050  
Sorocaba - SP - (17) 3524-1830 - CNPJ 14.809.182/0001-50  
Ministério da Agricultura  
Registro nº 0062/1011

**Serviço Danky Consumidor.**  
(17) 3524-1830  
profranfoods.com.br  
ofranfoods.com.br

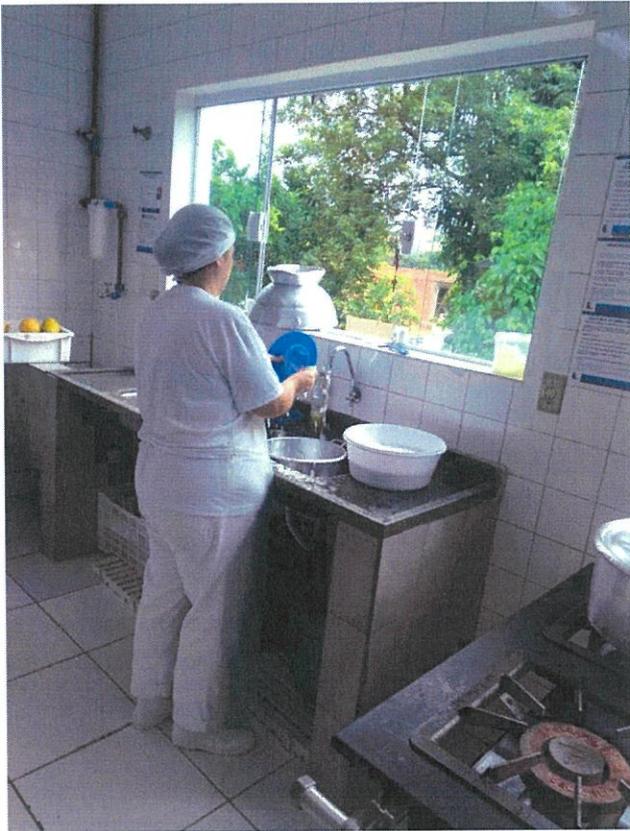
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
**BRASIL**  
REGISTRADO  
1011  
S.I.F.

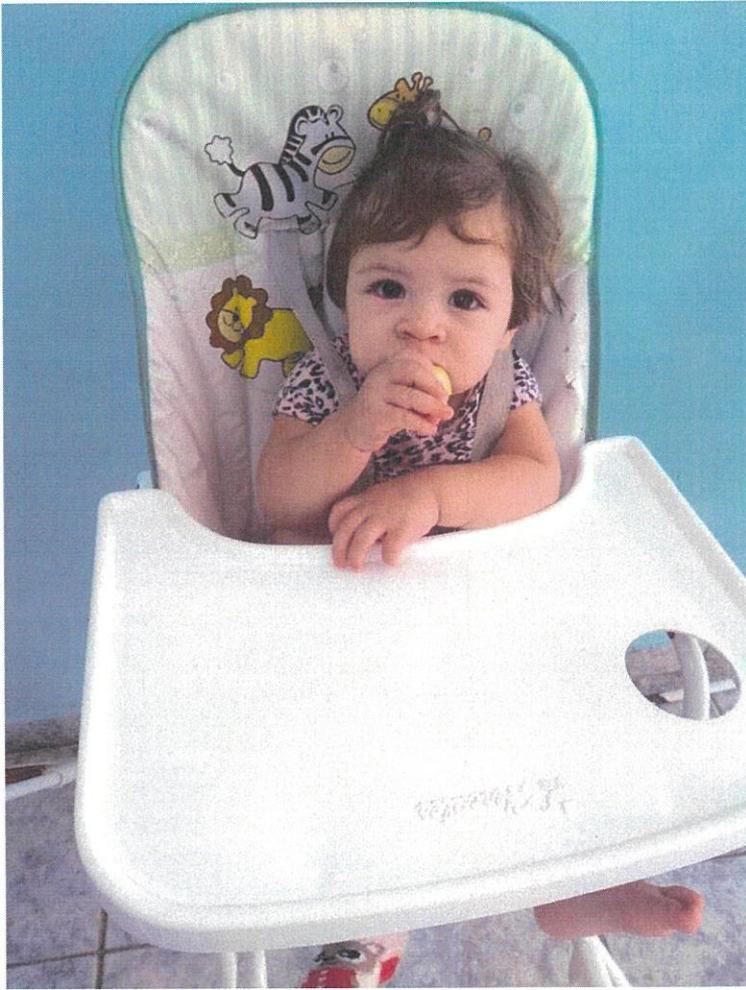
31JAN19  
31JAN20  
3A1300













# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: Creche Rosalina Holtz Paes

DATA: 15/02/19

HORÁRIO DA VISITA: 9:00 às 11:20 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	<u>sim</u>	
É transportada?		<u>não</u>
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		
Com qual frequência	<u>Valquíria esporádica *</u>	
A alimentação do dia da visita corresponde ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	<u>sim</u>	
Cardápio (especificar quantidades):	<u>achocolado + leite e biscoito doce legumes 3kg / laranja</u> <u>queijo 4kg cajuca - 1,5kg</u> <u>leite 2kg sopa arroz com frango</u> <u>carne 3kg e legumes</u>	

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	<u>sim</u>	
B - Estavam amassados ou estragados?		<u>não</u>
C - Estavam limpos e higienizados?	<u>sim</u>	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		<u>não</u>
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		<u>não</u>
F - Produtos dentro do prazo de validade?	<u>sim</u>	
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	<u>sim</u>	
H - Os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	<u>sim</u>	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	<u>sim</u>	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		<u>não</u>
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		<u>não</u>
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	<u>sim</u>	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?		<u>não</u>
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?		<u>não</u>
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	<u>sim</u>	
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		<u>não</u>
Inclui-se sanitários?		<u>não</u>

\* Qdo vem na Creche não entra, chama as funcionárias no portão.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	sim	
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	sim	
C -	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	sim	
D -	com uniforme limpo?	sim	
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	sim	
F -	Lavam as mãos com frequência?	sim	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?			não
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		sim	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?			não
Há fogão para o preparo dos alimentos?		sim	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?		sim	
Há refrigerador com freezer? <i>refrigerador + freezer</i>		sim	
Há local acessível para os alunos e etuagem a alimentação?		sim	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?		sim	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?			não
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		sim	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)? <i>Colher de ferro e colher inox (comer)</i>			
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?		sim	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?		sim	

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	sim	
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		não
C -	Tamanho da pia adequado?	sim	
D -	Pia apresenta avarias?	sim	
E -	Revestimento do tanque de água utilizado	-	-
F -	Cozinha de amianto? Qual?	-	-
G -	Janelas possuem telas? <i>uma tela com avaria (foto)</i>	sim	
H -	Janelas apresentam avarias?		não
I -	Paredes em bom estado de conservação?	sim	
J -	Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?	sim	



## Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	sim	
L	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	sim	
M	Possui extintor de incêndio na cozinha? <i>fora cozinha</i>	sim	
N	É azulejada?	sim	
O	A ventilação é adequada?	sim	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A	A cozinheira é cordial com os alunos?	sim	
B	A fila para distribuição é organizada? <i>muito organizada</i>	sim	
C	Existe um direcionamento por parte da escola	sim	
D	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	sim	
E	A merenda tem aceitação de todos alunos?	sim	
F	A quantidade é suficiente?	sim	
G	Gostam de salada? <i>"não são todos"</i>	sim	
H	Gostam de frutas?	sim	
I	Gostam de suco?	sim	
J	A alimentação servida é atrativa e saborosa? <i>+saborosa</i>	sim	
K	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	sim	
L	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	sim	
M	Alta quantidade de sobra?		nao
N	Baixa quantidade de sobra?	sim	
O	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>mela, fígado, arroz doce, cenjica</i>		
P	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Arroz, feijão, macarronada</i> <i>acitação 100% Gelatina, bolos</i>		



## Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

### Observações Gerais:

Em supervisão à Creche Rosalina, fui recepcionada pela dirigente Adriana. Conversamos da minha supervisão e da importância do serviço de merenda para a Creche. Ela nos falou da comida produzida, esclarecemos dúvidas quanto do porcionamento apresentado, das preferências alimentares e das rejeições. Nos relatou que a "moela" é muito difícil a aceitação, e principalmente aos "pequenos" Bze M. é difícil a mastigação.

Com relação as crianças de "fora" período da tarde, a sopa não tem aceitação, e o cardápio oferecido à eles é "só sopa".

No que se refere ao creme, ele é mais "caldo" e não tem uma aceitação boa. Na cozinha acompanhei a distribuição, onde as cozinheiras Jone e Cleide, executam os processos corretamente, tanto na produção como higienização.

Estoque limpo e organizado, produtos dentro da validade e etiquetados, produtos perecíveis e hortifrutis devidamente armazenados e de forma correta.

Pude comprovar que a fruta laranja tem aceitação muito boa pelas crianças.

Orientei as cozinheiras que guardem a contagem da presença dos alunos para eventuais dúvidas.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

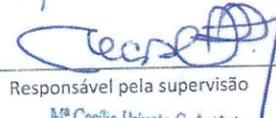
se houverem (digo: para sanarmos eventuais dúvidas se houverem)

Orientamos sobre as funcionárias se alimentarem "após todas" as crianças todos comeram, repetiram, elas podem comer.

Tatuí, 15 de fevereiro de 2019

  
Responsável pela Unidade Escolar  
Ana Carolina  
Diretora de Escola Infantil  
RG: 22.848.816-1

Cozinheira: Cristina Maria da Silva  
Pow Rêxio

  
Responsável pela supervisão  
M<sup>te</sup> Cecília Maixoto C. Antônio  
RG: 13.409.985-0  
Resp. Alim. Central  
Merenda Escolar.

crechedo lar @ gmail . com

**CARDÁPIO 3**  
**CRECHE - CRIANÇAS DE 1 A 03 ANOS**  
**DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR**  
 Referências Nutricionais: Tabela 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Sônia Tucundani 4ª edição 2013

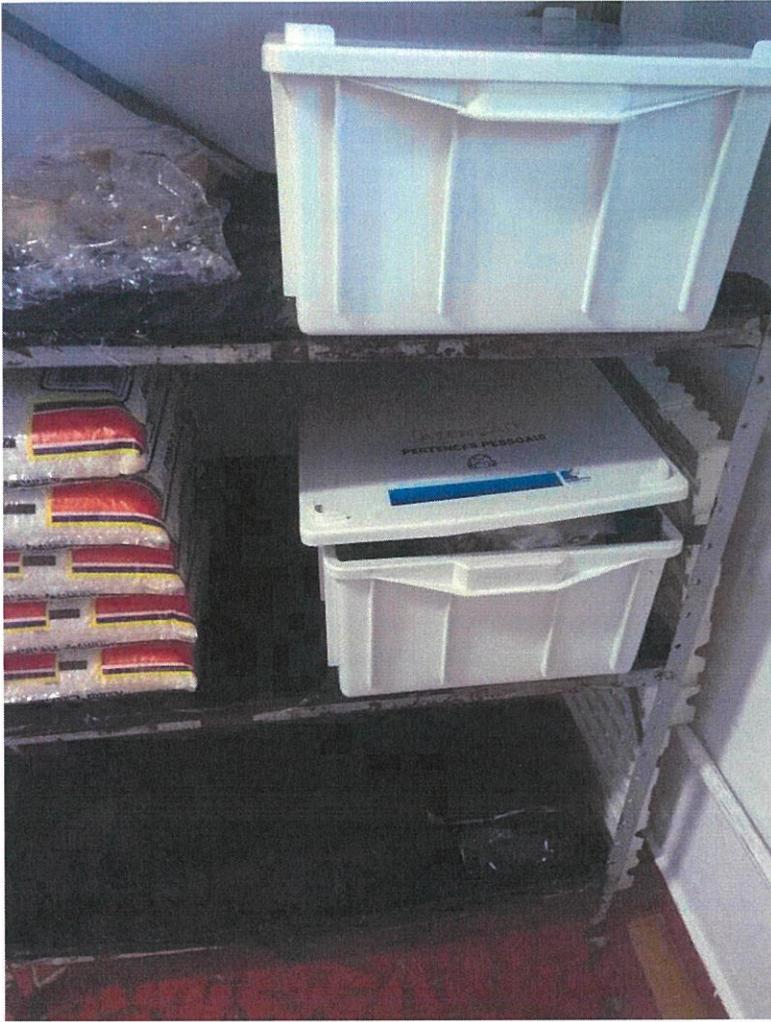
REFEIÇÃO	Segunda-Feira 11/02/2019	Terça-Feira 12/02/2019	Quarta-Feira 13/02/2019	Quinta-Feira 14/02/2019	Sexta-Feira 15/02/2019
DESJEJUM	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO CREAM CRACKER	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO DE COFES
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ASSADO DE BATATA (parte de batata, ovos mexidos com cenoura ralada) LARANJA	MACARRÃO FINO À BOLONHESA (molho de tomate, carne moída, cenoura e chuchu) FEIJÃO SALADA DE BETERRABA MELANCIA	ARROZ FEIJÃO SO MOLHO COM ABOBRORA PALMISTA E CHUCHU GELATINA DE ABACAXI	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM BROCOLI DE TOMATE SALADA DE AÇEITONA BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM CENOURA E REPOLHO MACÁ
LANCHE	MINGAURICOLOR	BOLO DE LIMÃO SUCCO DE MELANCIA	SALADA DE FRUTAS (banana, laranja, maçã e morango)	TORTA DE MASCÁ SUCCO DE MARACUJÁ	CANICA
JANTAR	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, BATATA, ABOBRORA MORANGA E ESCAROLA	CAIADO VERDE (parte de batata, frango, carne, tomate e cenoura ralada)	SOPA DE FUBA COM CARNE MOÍDA, INDIANA, BROCOLIS, ABOBRORA PALMISTA E BROCOLIS	CREME DE MANDIÇA (parte de mandioca, carne moída, couve-chuchu e cenoura ralada)	SOPA DE ARROZ COM FRANGO, MANDIOQUINHA, BROCOLI E TOMATE

**Informação nutricional (média semanal)**

Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Carboidratos Totais (g)	Vitamina				Minerais	
					A (RE)	C (mg)	E2 (mg)	Mg (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
191,4	133,76	11,33	11,41	24,11	475,53	78,53	157,07	75,1	1,36	2,24

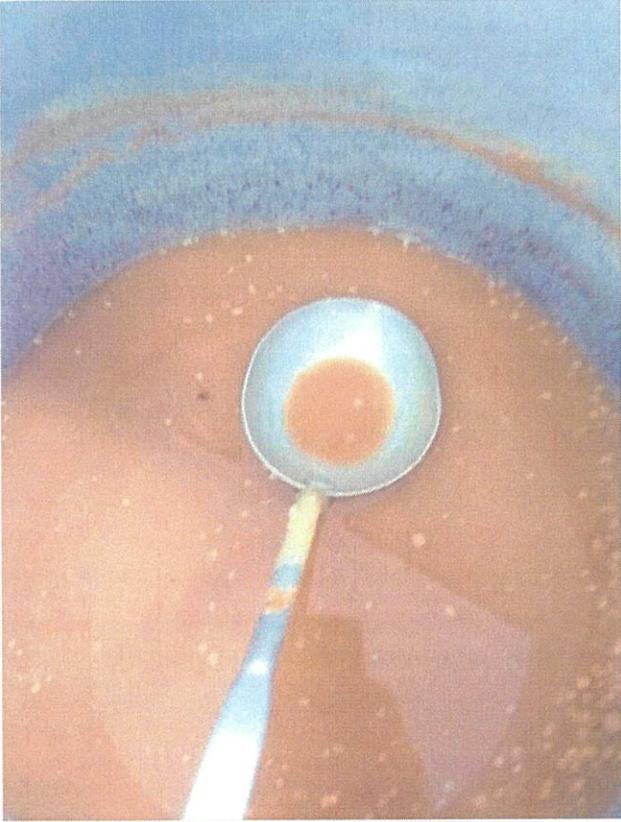






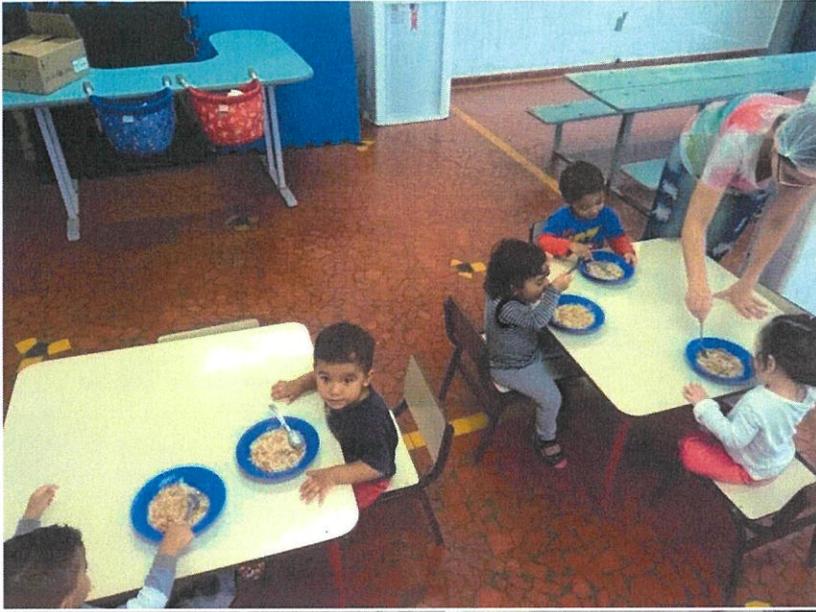












## Marisa Fiusa

---

**De:** Maria Cecilia Peixoto de Camargo Antonio <cpeixoto@tatui.sp.gov.br>  
**Enviado em:** sexta-feira, 15 de fevereiro de 2019 13:16  
**Para:** Marisa Kodaira  
**Cc:** crechedolar@gmail.com  
**Assunto:** relatório visita realizada Creche Rosalina Holtz dia 15 de fevereiro  
**Anexos:** CRECHE ROSALINA HOLTZ AMOSTRA.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CAIXA PERTENCES PESSOAIS.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CAIXA PRDUTOS EM USO ETIQUETADOS.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CARDAPIO AFIXADO.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CARDAPIO DE HOJE 2.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CARDAPIO DE HOJE.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CARNE COM REPOLHO E LEGUMES 1.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CONTAGEM DAS CRIANÇAS PRESENTES.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ COZINHA.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CRIANÇAS BERCARIO REFEITORIO 1.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CRIANÇAS MATERNAL REFEITORIO 1.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CRIANÇAS REFEITORIO 1.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CRIANÇAS REFEITORIO 2.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ CRIANÇAS REFEITORIO FILA DISTRIBUIÇÃO.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ ESTOCAVEIS.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ ESTOQUE PANELAS DE USO.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ ESTOQUE.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ FEIJÃO.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ FOGÃO.jpg; CRECHE ROSALINA HOLTZ HORTIFRUTI ARMAZENADO.jpg; 005.jpg; 004.jpg; 003.jpg; 002.jpg; 001.jpg

Prof. Marisa:

Boa Tarde !

segue abaixo relatório da visita realizada na Creche Rosalina Holtz na data de hoje

sem mais

att

Cecilia Peixoto  
FONE( 15) 33058610-(15) 996078692  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUI  
Resp. Cozinha Municipal e  
Merenda Escolar

## Marisa Fiusa

---

**De:** Maria Cecília Peixoto de Camargo Antonio <cpeixoto@tatui.sp.gov.br>  
**Enviado em:** terça feira, 26 de fevereiro de 2019 17:17  
**Para:** marisa.kodaira@tatui.sp.gov.br  
**Assunto:** Necessidade balança para aferimento de peso  
**Anexos:** Balança Digital SF.docx

Prof, Marisa;

Boa Tarde!

Aproveitando o " Gancho" das ocorrências com as entregas efetuadas pelas cooperativas do projeto de Agricultura Familiar, noto muita dificuldade na conferência dos itens como também na supervisão das quantidades dos insumos colocados nas escolas para a produção da Merenda.

Vejo a NECESSIDADE de adquirirmos para cada unidade escolar uma balança ( creio que possa ser de uso domestico), elas não tem preço alto ( de R\$ 18,00 a R\$25,00), para que possamos fazer uma verificação ativa em todas as Unidades, ja que a qualidade podemos verificar visivelmente e a quantidade só com aferimento em balança mesmo.

Tenho uma igual a que passo a descrição em anexo, é muito boa , pesa ate 10 kgs, seria a ideal para nós. Faz algum tempo, solicitaram que fossem compradas balanças aos diretores de algumas unidades, pude observar que nenhuma CRECHE possui o referido utensílio, pois ja fiz a verificação.

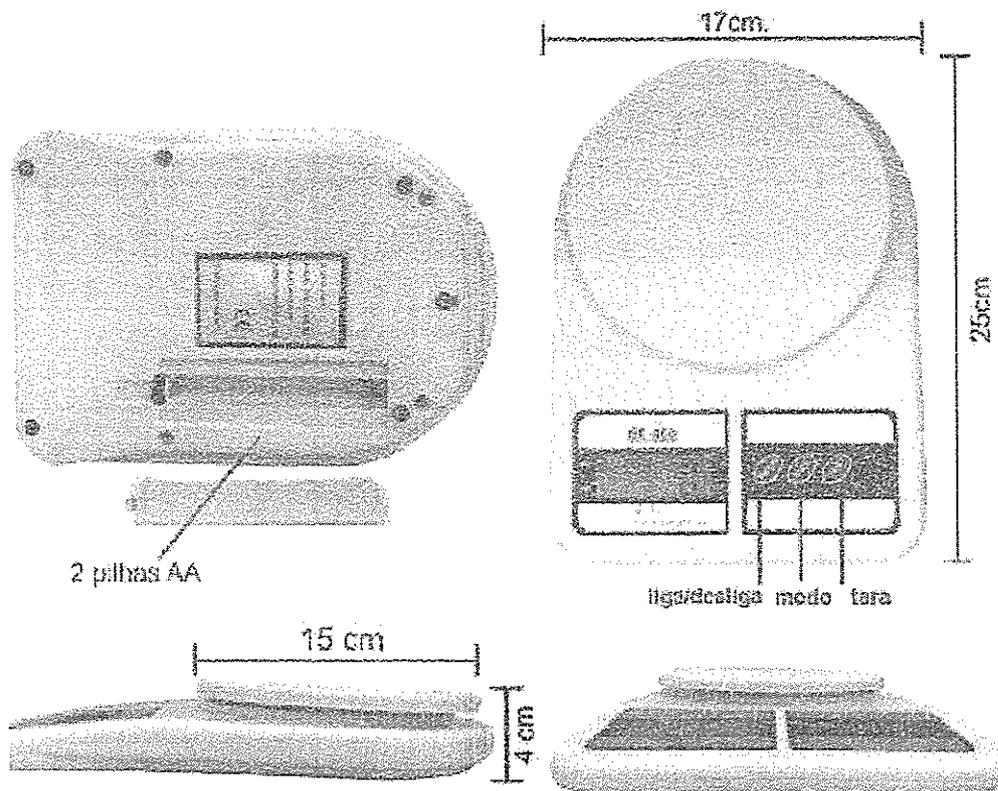
Por favor, analisem a possibilidade de adquirimos as balanças para que possamos melhor supervisionar as entregas efetuadas nas escolas.

sem mais

att

Cecilia Peixoto  
FONE( 15) 33058610~(15) 996078692  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
Resp. Cozinha Municipal e  
Merenda Escolar

Balança Digital SF-400 Alta Precisão Eletrônica 1g a 10 kg beleza e precisão para a pesagem de qualquer tipo de objeto como em receitas culinárias, farmacêutica e cosméticos, química, jóias e bijuterias, postagem postal etc. Características do produto: Balança Digital de Alta Precisão Eletrônica 1 Grama a 10 kg mod SF-400 Capacidade de até 10 kg Graduação de 1 em 1 grama Equipado com um sistema de alta precisão de calibragem Sistema de tara Função para pesar em gramas ou onça (OZ) Visor de cristal líquido lcd Desliga automaticamente após o uso Alimentação: duas pilhas AA (incluídas) Indica quando as pilhas precisam ser trocadas Peso da balança: 360 gramas Diâmetro do prato 14,5 cm Dimensões aproximadas da balança 16 largura cm x 3,5 cm altura x 24 cm comprimento . itens inclusos: 1 Balança Digital de Alta Precisão Eletrônica 1 Grama a 10 kg mod SF-400 2 pilhas AA.5



## Marisa Fiusa

---

**De:** Maria Cecilia Peixoto de Camargo Antonio <cpeixoto@tatui.sp.gov.br>  
**Enviado em:** quarta-feira, 3 de abril de 2019 16:18  
**Para:** priscila.martins@jijempresas.com.br  
**Cc:** marisa.kodaira@tatui.sp.gov.br; Renata Ferreira de Sousa Zanoni  
**Assunto:** solicita abastecimento à empresa para suprir necessidade de Merenda

Priscila:

Boa Tarde!

Após a informação da Srª Luciana Maria Nunes de Oliveira à empresa Nutriplus, de que a COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DE TATUÍ EM REGIÃO, QUE TEM UMA MÉDIA MENSAL de ENTREGA DE HORTIFRUTI NO VALOR R\$ 80.000,00 ( onde prevê-se então R\$ 20.000,00 de entrega semanal) e o nosso consumo ter o valor MAIOR ( Média SEMANAL DE R\$ 38.000,00 ) , teremos a necessidade de complementar o abastecimento dos itens de Hortifrúti em nossas Unidades Escolares.

SOLICITO que a Empresa Nutriplus faça essa complementação do Abastecimento do Hortifrúti, para que possamos suprir todas as necessidades na utilização desses insumos em nossas preparações, sem ocasionar perda ou dano em valores nutricionais nos cardápios destinados a todas as faixas etárias em nossas Unidades Escolares.

sem mais

ATT

Cecilia Peixoto  
FONE ( 15) 33058610-(15) 996078692  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
Resp. Cozinha Municipal e Merenda Escolar

## Marisa Fiusa

---

**De:** Maria Cecilia Peixoto de Camargo Antonio <cpeixoto@tatui.sp.gov.br>  
**Enviado em:** quarta-feira, 27 de fevereiro de 2019 10:37  
**Para:** Miguel Cardoso; Marisa Kodaira; crechethomyres@gmail.com  
**Assunto:** relatorio de visitas a CRECHE THOMYRES no dia 25/02  
**Anexos:** 005.jpg; 004.jpg; 003.jpg; 002.jpg; 001.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ABRIGO GAS 2.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ABRIGO GAS.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ALMOÇO B2 2.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ALMOÇO B2.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ALMOÇO MATERNAL.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA AMOSTRAS COLETADAS.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ARMARIO COZINHA COM AVARIAS 1.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ARMARIO COZINHA COM AVARIAS 2.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ARMARIO COZINHA COM AVARIAS 3.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ARMARIO COZINHA COM AVARIAS 4.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ARMAZENAGEM E CAIXAS UTENSILIOS PESSOAIS.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ARROAZ.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA CARDAPIO AFIXADO.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA carnes congeladas.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA CRIANÇAS CAFE DA MANHA 1.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA CRIANÇAS CAFE DA MANHA 2.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA CRIANÇAS CAFE DA MANHA 3.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA DIETAS ESPECIAIS.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA DISPENSA.jpg; CRECHE THOMYRES G.LISBOA ESTOQUE NA VALIDADE.jpg

Bom dia !

Segue em anexo copia digitalizada do relatório de visitas à Creche Thomyres no dia 25/02/2019, acompanhado de fotos. Informo também que quanto as medidas por ordem do mobiliaria da casa, que necessitam ser retiradas, ja foi contatado o Sr, Junior para as devidas providencias.

sem mais

Att

Cecilia Peixoto  
FONE( 15) 33058610-(15) 996078692  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
Resp.Cozinha Municipal e  
Merenda Escolar

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	sim	
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	sim	
C - Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	sim	
D - com uniforme limpo?	sim	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	sim	
F - Lavam as mãos com frequência?	sim	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	sim	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?	sim	(10/01)
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		não
Há fogão para o preparo dos alimentos?	sim	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	sim	
Há refrigerador com freezer? <i>refrig. e freezer</i>		
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	sim	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	sim	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		não
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	sim	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)? <i>Canecas, pratos, talheres, lq. espremedor</i>		
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, peno de louça, etc.)?	sim	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade? <i>adequado em execuções</i>		

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos? <i>* casa</i>		não
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável? <i>sem racha</i>		
C - Tamanho da pia adequado?		não
D - Pia apresenta avarias? <i>* foto</i>	sim	
E - Revestimento do tanque de água utilizado	-	-
F - Cozinha de amianto? Qual? <i>?</i>		não
G - Janelas possuem telas?		não
H - Janelas apresentam avarias?	sim	
I - Paredes em bom estado de conservação?	±	
J - Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		não

\* ± adequada (fora solicitada manutenção e imobiliária respondeu que os proprietários autorizam a execução necessária)



Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	sim	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	sim	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha? <i>porta entrada</i>	sim	
N -	É azulejada?	sim	
O -	A ventilação é adequada?		não

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	sim	
B -	A fila para distribuição é organizada?	sim	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	sim	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	sim	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos? <i>parcial</i>		
F -	A quantidade é suficiente?	sim	
G -	Gostam de saladas? <i>nem todos aceitam (são pequenos)</i>		
H -	Gostam de frutas? <i>nem todos aceitam (são pequenos)</i>		
I -	Gostam de suco?	sim	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa? <i>+ saborosa</i>		
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	sim	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	sim	
M -	Alta quantidade de sobra?		não
N -	Baixa quantidade de sobra?	sim	
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? *		
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Gelatina 100% - bolos - sopa fubá</i>		

\* Melão, mamão

\* fígado, moela, farofas (eles são pequenos tem dificuldades em se alimentar) tutu de feijão, os cremes de mandioca, batata doce e abóbora. Arroz doce, canjica, os cremes. Nesta Creche há rejeição do pavê, creme brulee, a salada de fruta está em fase de experiência do conhecimento das frutas apresentadas aos pedacinhos (textura e mastigação crás)

legumes para os cremes necessita ser  
 cozida. Também no que se refere  
 aos macarrões entregues, necessitam os  
 que sejam de tipo "tuberos" (penne e pa-  
 rafus) são grandes, difícil de comerem.  
 A macela, e as farofas também  
 se tornam de difícil digestão das  
 crianças, devido a textura da pre-  
 paração.

Os cozinhados executam os proces-  
 sos corretamente. A refeição a ser  
 servida é sabrosa, está de acor-  
 do com cardápio oferecido (arroz,  
 feijadinho com feijão carioca, melancia)

O liquidificador é de uso domés-  
 tico e o espremedor de laranjas  
 foi emprestado da dirigente.

Orientei quanto ao registro das  
 frequências diárias ao Serviço de  
 Cozinha.

Juliana Machado Tumi  
 Diretora de Escola Infantil

*Juliana Machado Tumi*  
 Responsável pela Unidade Escolar

Tatui, 25 de fevereiro de 2019.

*Cecília Pivoto C. Antônio*  
 Responsável pela supervisão

Cozinheira: *Maria Amélia Duarte Longo Tuma*  
*Luciana Natália Fernandes*

M<sup>o</sup> Cecília Pivoto C. Antônio  
 RG: 13.409.988-0  
 Rua Alameda Central e  
 Avenida Escolar

creche.thomaz@ gmail.com



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

Avaliação Cardápio Junho /2018

Nutricionista

Alderí Cristina Anderes Dzievieski Galvão

CRN 33930



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

Cardápio 1 – Creches Crianças de 04 a 06 meses

1ª Semana      3 dias de Carne Moída

2 dias de Frango

2ª Semana      3 dias de Frango

2 dias de Carne Moída

3ª Semana      3 dias de Carne Moída

2 dias de Frango

4ª Semana      3 dias de Frango

2 dias de Carne Moída



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP -- Fone --(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

Cardápio 2 – Creches – Crianças de 07 a 12 meses

Sopa de almoço e Sopa de Jantar, todos os dias

Não tem salada e Não tem fruta

1ª semana 3 dias de Carne Moída

2 dias de Frango

2ª semana 3 dias de Frango

2 dias de Carne Moída

3ª semana 3 dias de Carne Moída

2 dias de Frango

4ª semana 3 dias de Frango

2 dias de Carne Moída

Cardápio 3 - De 1 a 3 anos Creche – Desjejum, Almoço , Lanche e Jantar

Salada só 2x na semana

Jantar – Sopa todos os dias

1ª semana 1 dia Peixe Jantar 3 dias Carne Moída

1 dia de Moela 2 dias de Frango

2 dias Carne Moída

1 dia de Frango

2 dias de Salada

4 dias de Fruta

2ª semana 3 dias de Carne Moída Jantar 3 dias frango

2 dias de Frango 2 dias Carne Moída

4 dias de Fruta

2 dias de Salada



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

3ª Semana      1 dia Salsicha                      Jantar    3 dias Carne Moída  
                         2 dias Carne Moída                      2 dias de Frango  
                         2 dias Frango  
                         4 dias Fruta  
                         2 dias Salada

4ª Semana      1 dia de Fígado                      Jantar    3 dias de Frango  
                         2 dias de Carne Moída                      2 dias de Carne Moída  
                         1 dia de Pernil  
                         1 dia de Frango  
                         2 dias de Salada  
                         4 dias de Frutas



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

Cardápio 4 – Desjejum

- |           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 1ª semana | 2 dias achocolatado     |
|           | 1 dia de café com leite |
|           | 1 dia Coco              |
|           | 1 dia de logurte        |
| 2ª semana | 1 dia Baunilha          |
|           | 2 dias Achocolatado     |
|           | 1 dia Salada de Fruta   |
|           | 1 dia logurte           |
| 3ª semana | 2 dias Achocolatado     |
|           | 1 dia Morango           |
|           | 1 dia Café com Leite    |
|           | 1 dia logurte           |
| 4ª semana | 3 dias Achocolatado     |
|           | 1 dia Baunilha          |
|           | 1 dia logurte           |



Capital da Música  
Cidade Ferreira

## PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ

### DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR

Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610

C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

#### Cardápio 5 – Ensino Fundamental

##### Almoço Manhã / Tarde

1ª semana	1 dia Peixe
	1 dia Moela
	2 dias Carne Moída
	1 dia Frango
	4 dias Salada
	2 dias Frutas
2ª semana	1 dia lingüiça de frango
	2 dias Carne Moída
	1 dia Carne Iscas
	1 dia de Frango
	4 dias Salada
	2 dias Frutas
3ª semana	1 dia Salsicha
	2 dias Carne Moída
	2 dias Frango
	2 dias Frutas
	4 dias Saladas ( Trocar a salada dia 20/6 de espinafre por outra)
4ª semana	1 dia fígado
	2 dias Carne Moída
	1 dia Pernil
	1 dia Frango
	2 dias de Fruta
	4 dias Salada



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 48.634.564/0001-87

Cardápio 6 Ensino Médio e EJA Jantar

1ª semana	1 dia Peixe
	1 dia Moela
	2 dias Carne moída
	1 dia Frango
	4 dias Saladas
	2 dias de Fruta
2ª semana	1 dia Lingüiça de Frango
	2 dia Carne Moída
	1 dia Iscas de Carne
	1 dia frango
	4 dias Salada
	2 dias Frutas
3ª semana	1 dia salsicha ( trocar a salada de Espinafre do dia 20/6 por outra)
	2 dias Carne Moída
	2 dias Frango
	4 dias Salada
	2 dias Frutas
4ª semana	1 dia Fígado
	2 dias Carne Moída
	1 dia de Pernil
	1 dia de Frango
	4 dias Salada
	2 dias Fruta



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

Cardápio 7 Entidades , Escolas Integrais e Locais Diversos – Almoço

Sucos todos os dias, verificar se são de frutas ou industrializados

1ª semana	1 dia Peixe	
	1 dia Moela	
	1 dia Frango	
	2 dias Carne Moída	
	5 dias Salada	
	5 dias Frutas	
2ª semana	2 dias Carne Moída	
	1 dia Lingüiça de Frango	
	1 dia Carne em Iscas	
	1 dia Frango	
	5 dias Salada	
	5 dias Fruta	
3ª semana	2 dias Carne Moída	(trocar a salada de Espinafre do dia 22/6 por outra)
	1 dia Salsicha	
	2 dias Frango	
	5 dias Salada	
	5 dias Frutas	
4ª semana	2 dias Carne Moída	
	1 dia Fígado	
	1 dia Pernil	
	1 dia Frango	
	5 dias Salada	
	5 dias Frutas	



Capital da Música  
Cidade Terrena

## PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ

### DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR

Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610

C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

#### Cardápio 8 Pré Escola – Almoço manhã e à tarde

1ª semana	1 dia Peixe	
	1 dia Moela	
	2 dias Carne Moída	
	1 dia Frango	
	4 dias salada	
	2 dias Frutas	
2ª semana	1 dia Frango	
	2 dias Carne Moída	
	1 dia Carne em Iscas	
	1 dia de Frango	
	4 dias Salada	
	2 dias Frutas	
3ª semana	1 dia Salsicha	( Trocar salada de Espinafre do dia 20/6 por outra)
	2 dias Carne Moída	
	2 dias Frango	
	4 dias Salada	
	2 Dias Frutas	
4ª semana	1 dia Fígado	
	2 dias Carne Moída	
	1 dia Pernil	
	1 dia Frango	
	4 dias Saladas	
	2 dias Frutas	



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

Exemplo de cobrança da nota fiscal 9/04 até 15/4/18 escola :

Ary Sinisgalli , Joao Florencio

Card 6

Moela – 41 kg	Preço Kg 3,20
PIS – 15 kg	13,80
Patinho Iscas 41 Kg	19,45
Frango – 23 kg	13,87
Patinho moído 39 kg	17,94

Altina , Barão, Chico, Deócles, F. Guedes, Lianete, Ary Sinisgalli, Celso, Semiramis, ETEC Salles Gomes

Card 7 e 4

Moela - 351 Kg	Preço Kg 3,20
PTS - 330 kg	13,30
Patinho Iscas - 352 kg	19,45
Frango - 217 kg	13,87
Carne Moída - 348 kg	17,74

Card: 5, 4, 7 E.E.

Card: 4,5,7 Ayrton Sena, EMEF

Card: 4,5 Alan, Firmo, Eugenio, Magaly, Lírio, Paulinho Ri. Acaccio. José Galvão, Tomas Borges, Ligia, Maria Marcondes, Maria Eli, Mauro Fiusa, Sarah, Mirandas, Cacilda, Americana, Congonhal Baixo e Cima, Enxovia, Caxingu, Oliveiras, Quadrinha, Terezinha C.V. Barros, Maria Tuka, Nebam,

Card: 4,7 Apae, Casa da Acolhida



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLA  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 33058610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

Sra.

Débora C. Silva Camargo

Diretora da Creche Yolanda de Castro Del Fiol

Por motivos de Segurança alimentar, não é autorizado o acesso de quaisquer tipos de alimentos à Creche.

A alimentação da criança deve seguir o cardápio pré-determinado pela Nutriplus, onde são garantidos os processos de produção e adequação alimentar e também possam ser fornecidos os nutrientes necessários a cada fase de vida da criança.

Quando necessário e caso haja alguma restrição alimentar, comprovada por atestado médico, a Nutriplus fornece alimentação diferenciada seguindo os padrões de segurança alimentar necessários.

Sem mais para o momento

Att.

---

Nutricionista Responsável Técnica  
Alder Cristina Anderes Dziewieski Galvão  
CRN 33930 Cel : 98164-9760

## **Projeto de Avaliação Nutricional**

Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado Nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela ( educação básica: educação infantil- creche e pré-escola, ensino fundamental , ensino médio, EJA – educação de jovens e adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE.

Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição;

Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;

Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitária

Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local inserindo esses produtos na alimentação escolar;

Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros);



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLA  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

RELATORIO DE VISITA TÉCNICA

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA

Data de Visita: 04/09/18  
EMEI Maria de Lourdes R. Bueno  
Diretora: Cristiana/ Edina  
Merendeira: Alessandra/Erika/Eliana  
Alunos: 170  
Alunos que comeram: 121

A cozinha desta unidade precisa de um toldo ou estrutura semelhante para proteção das janelas, porque o Sol é muito forte e bate de frente, prejudica muito o trabalho dentro da cozinha.

Não tem proteção de tela nas janelas.

O Liquidificador foi roubado em junho e até agora a Nutriplus não repôs.

Tem um fogão que não esta sendo usado para ser retirado da unidade.

A Torneira está quebrada e precisa ser trocada.

Neste dia teve entrega de alimentos da Tropical empresa que atende a Nutriplus, pude verificar que a Batata que estava marcada para ser entregue 5,0 kg , foi entregue 4,263 kg (foto em anexo).

Nesta unidade como em todas as outras as merendeiras tem ordem de jogar fora o comprovante de recebimento de hortifruti.

É usado para produção da preparação da carne moída, para cada 2kg de carne 4 canecas de proteína de soja texturizada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TATUÍ  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLA  
Avenida Domingos Bassi, 1.000- Tatuí /SP – Fone –(15) 3305-8610  
C.N.P.J. 46.634.564/0001-87

RELATORIO VISITA TÉCNICA NUTRICIONISTA

Tatuí , 19 de Setembro de 2018.

- 1)Local de Visita Técnica: EMEF Prof Lala Del Fiol
- 2)Diretor da Unidade: Raquel Prestes
- 3)Merendeiras: Maria Aparecida
- 4)Horario que é servida a Merenda:  
9:30 - Almoço
- 5)Características da Unidade: Pré Escola
  - a)Cardapio: Card 8
  - b)Numero de Alunos Matriculados: em torno de 60 alunos 3 salas, 1 de manhã e 2 à tarde
  - c)Numero de Merendas Servidas: 9 alunos comeram , 5 não se alimentaram.

6)Itens Observados:

Preparação da Merenda: Macarrão a Bolonhesa

Condições da Unidade: Cozinha antiga, piso bruto pintado de vermelho, pia pequena, tamanho inadequado, está quebrada, não tem a parte da frente, quando usada derrama a água no chão, paredes pintadas com azulejos apenas perto da pia, o restante da parede está pintada com tinta óleo. A Escola foi roubada e ainda não foi concertada a janela, vidro quebrado. A torneira da pia onde está colocado o filtro sai muito pouca água, um fio somente, precisa de ajustes. A merendeira mora no Rosa Garcia II e não recebe o vale transporte da Empresa Nutriplus.

7)Análise dos Pontos Observados:

A Janela precisa ser trocado o vidro

A torneira precisa ser arrumada

8)Conclusão:

A Unidade é pequena, bem organizada, limpa e a merendeira cozinha muito bem, as crianças gostam da merendeira. O Total de alunos neste dia era de 14, ficaram 5 crianças sem se alimentar porque me disseram que iriam comer em casa. Unidade não possui cantina.

## **Marisa Fiusa**

---

**De:** Alderi Cristina Galvão <alderi\_cristina@hotmail.com>  
**Enviado em:** sexta-feira, 10 de agosto de 2018 13:06  
**Para:** fiafelix@tatui.sp.gov.br; Secretaria Educação Marisa Kodaira; Maria Cecilia Peixoto de Camargo Antonio  
**Assunto:** Intolerancia Alimentar

Boa Tarde

Em visita a Escola Vicente de Camargo Barros , foi constatado que há mais uma Aluna a Julia do Berçário II , que não consta no relatório oficial , com alergia a proteína do Leite.

Precisa ser feita a atualização da Lista, informei a Diretora Fernanda que mande os laudos para a Coord. Maria Cecilia por email e também para mim, para que possamos deixar um arquivo aqui na Merenda. Todas as escolas devem enviar uma copia desses laudos para a coordenação e para a Nutricionista, é pedido da CGU e do CRN.

Att

Alderí Cristina  
CRN3 33930

## Marisa Fiusa

---

**De:** Alderi Cristina Galvão <alderi\_cristina@hotmail.com>  
**Enviado em:** sexta-feira, 10 de agosto de 2018 13:18  
**Para:** Priscila C.C. Martins  
**Assunto:** Visita a Creche Vicente

Boa Tarde

Priscila, estive hoje na Creche Vicente, constatei que não foi orientado aos cozinheiros que deixem em separado parte de alimentos produzidos na unidade para ser servido para as crianças que tem intolerância a Leite e Proteína do Leite e soja.

O PTS tom derivados de Leite e soja, portanto não pode ser usado na Unidade e a Bolacha também contem leite, até a integral, também não pode ser usada, aconselho que seja comprada uma adequada as necessidades das crianças, inclusive uma criança é do Berçário II e nem consta na lista oficial que me foi passada no começo do mês de Agosto.

A Panela de Pressão está soltando os pinos, precisa ser trocada URGENTE, o cozinheiro tinha que se apoiar em cima da panela para conter a mesma até que a pressão se regularizasse. Esta dando um jeito, mas não é o correto.

O Fogão tem duas bocas entupidas, formando muito carvão nas panelas, precisa de manutenção.

Há uma geladeira com o pé bem enferrujado e o Garfo de arroz que não é usado e esta enferrujado, precisa de Manutenção na Geladeira e que seja retirado o Garfo da unidade.

Att

Alderli Cristina  
CRN3 33930

## Marisa Fiusa

---

**De:** Fátima Iafélix <fiafelix@tatui.sp.gov.br>  
**Enviado em:** sexta-feira, 10 de agosto de 2018 13:53  
**Para:** Marisa Kodaira  
**Assunto:** Visita a Creche Vicente

**Assunto:** Visita a Creche Vicente

**Data:** 10.08.2018 13:18

**De:** Alderi Cristina Galvão <alderi\_cristina@hotmail.com>

**Para:** "Priscila C.C. Martins" <priscila.martins@jljempresas.com.br>

Boa Tarde

Priscila, estive hoje na Creche Vicente, constatei que não foi orientado aos cozinheiros que deixem em separado parte de alimentos produzidos na unidade para ser servido para as crianças que tem intolerância a Leite e Proteína do Leite e soja.

O PTS tem derivados de Leite e soja, portanto não pode ser usado na Unidade e a Bolacha também contém leite, até a integral, também não pode ser usada, aconselho que seja comprada uma adequada as necessidades das crianças, inclusive uma criança é do Berçário II e nem consta na lista oficial que me foi passada no começo do mês de Agosto.

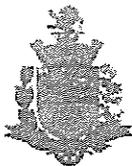
A Panela de Pressão está soltando os pinos, precisa ser trocada URGENTE, o cozinheiro tinha que se apoiar em cima da panela para conter a mesma até que a pressão se regularizasse. Esta dando um jeito, mas não é o correto.

O Fogão tem duas bocas entupidas, formando muito carvão nas panelas, precisa de manutenção.

Há uma geladeira com o pé bem enferrujado e o Garfo de arroz que não é usado e esta enferrujado, precisa de Manutenção na Geladeira e que seja retirado o Garfo da unidade.

Att

Alderí Cristina  
CRN3 33930



**Prefeitura Municipal de Tatuí**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

**ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS**

ESCOLA: EMEI Marli Aparecida Gaspar da Silva

DATA: 12/03/20

HORÁRIO DA VISITA: 8:30 às \_\_\_\_\_ hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
É transportada?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Com qual frequência <u>1x/mês</u>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cardápio (especificar quantidades): <u>carne (2kg), feijão (2kg); carne moída (2kg); abobrinha (500g); tomate (500g); chuchu (500g); macanãs (200g)</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:		SIM	NÃO
A -	Produtos de época/ou safra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B -	Estavam amassados ou estragados?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
C -	Estavam limpos e higienizados?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D -	Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
E -	Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F -	Produtos dentro do prazo de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G -	Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H -	os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I -	Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J -	Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
K -	Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
L -	Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Inclui-se sanitários?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



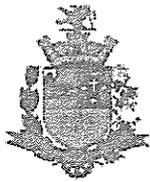
# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C - Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D - com uniforme limpo?	X	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F - Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?	X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		X
Há fogão para o preparo dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	X	
Há refrigerador com freezer?	X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?	X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?	X	

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X	
C - Tamanho da pia adequado?	X	
D - Pia apresenta avarias? <i>* torneiro idrogada</i>		X
E - Revestimento do tanque de água utilizado	X	
F - Cozinha de amianto? Qual?		X
G - Janelas possuem telas?	X	
H - Janelas apresentam avarias? <i>* sem vidro</i>	X	
I - Paredes em bom estado de conservação?	X	
J - Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



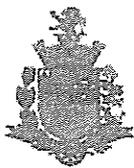
# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?		X
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?	X	
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?		X
N -	Baixa quantidade de sobra?	X	
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>Fígado</i>	X	
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Sopa de feijão e preparações doces.</i>	X	



Prefeitura Municipal de Tatuí  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Departamento de Alimentação Escolar

Observações Gerais: • A nutricionista responsável diariamente pela Unidade Escolar, visitada a cozinha e preparo das refeições esporadicamente. Porém, não é a mesma quem elabora os cardápios;

- Todas as bancadas da cozinha enferrujadas na parte inferior;
- Piso manchado devido a ferrugem dos equipamentos;
- Parte inferior do fogão com ferrugem;
- Vidro do panela, próximo ao fogão, retornado;
- Janelas com ferrugem;
- Parte inferior da pia de higienização de panelas com muito mofo;
- Refrigeração 1, refrigeradora 2 e freezer com ferrugem;
- Estruturas das motes luvas do estoque com sinais de ferrugem;
- Torneira da pia quebrada (não fecha);
- Batente do portão de entrada da cozinha apresenta buraco (quebrado);

Tatuí, 12 de Maio de 2020

Responsável pela Unidade Escolar

Responsável pela supervisão  
CRN: 56486/P

Cozinheira:

x   
x

Maria Figueiredo de Paula

R.G. 14.087.758-4

Diretora de Escola Infantil

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** EMEI Marli Aparecida Gaspar da Silva

**Endereço/Localização e Município:** Rua Serafim Rodrigues Ferreira - Jardim Lírio, Taluí - SP

**Data da visita:** 12/03//2020

**Tipo de Ensino:** Escola Municipal de Educação Infantil

**Número de séries/turmas:** 5 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** em média são servidas 80 refeições por período

**Número de merendeiras por dia/turno:** 2 merendeiras no turno da manhã e 2 merendeiras no turno da tarde

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 8h, almoço às 10h15, lanche às 12h30 e jantar às 15h

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):**

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

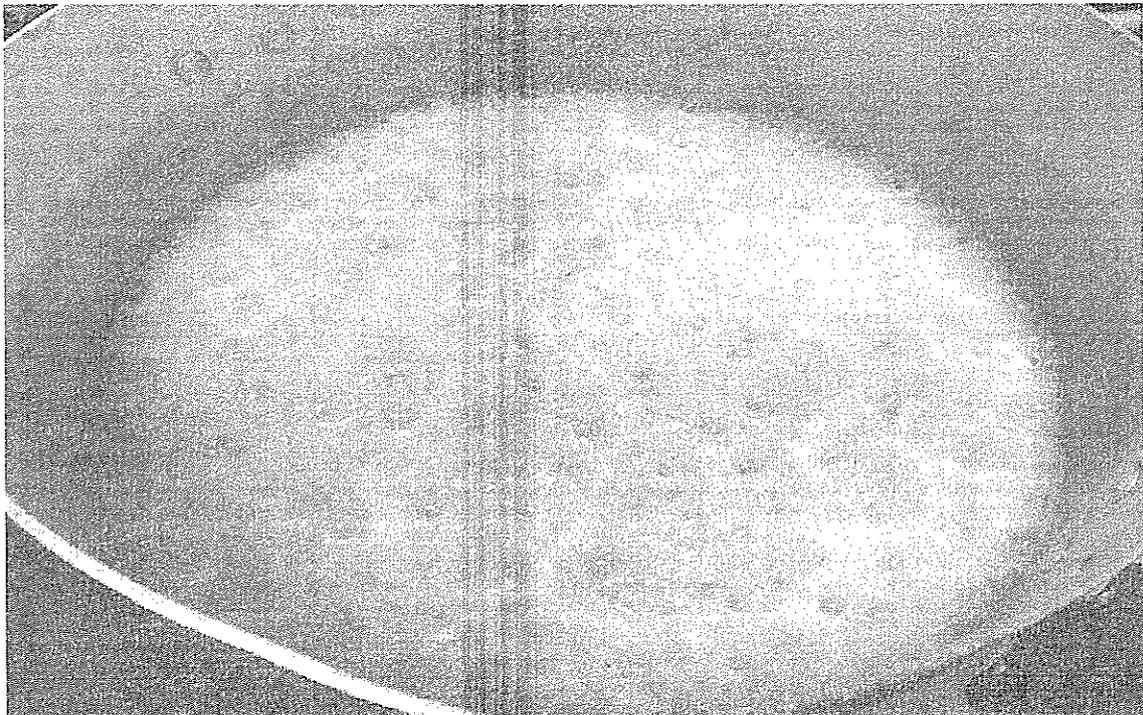
CARDÁPIO 2 SEMANA - 16/03/2020 A 20/03/2020 Nutricionista Responsável: Tereza Maria de Jesus e Tabata de Conceição de Almeida - 05/03/2020					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESEJUMO	MARACUJÁ LEITE CONDENSADO	MARACUJÁ LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO LEITE CONDENSADO	MARACUJÁ LEITE CONDENSADO	MARACUJÁ LEITE CONDENSADO
ALMOÇO	DOIS BARRAÇOS DE COSTELA, CARNE MOída, FRANGO, LEGUMES, SALADA, ARROZ				
LANCHE	MARACUJÁ COM LEITE CONDENSADO				
JANTAR	DOIS BARRAÇOS DE COSTELA, CARNE MOída, FRANGO, LEGUMES, SALADA, ARROZ				

**Cardápio 2 da semana fixado na cozinha da unidade;**

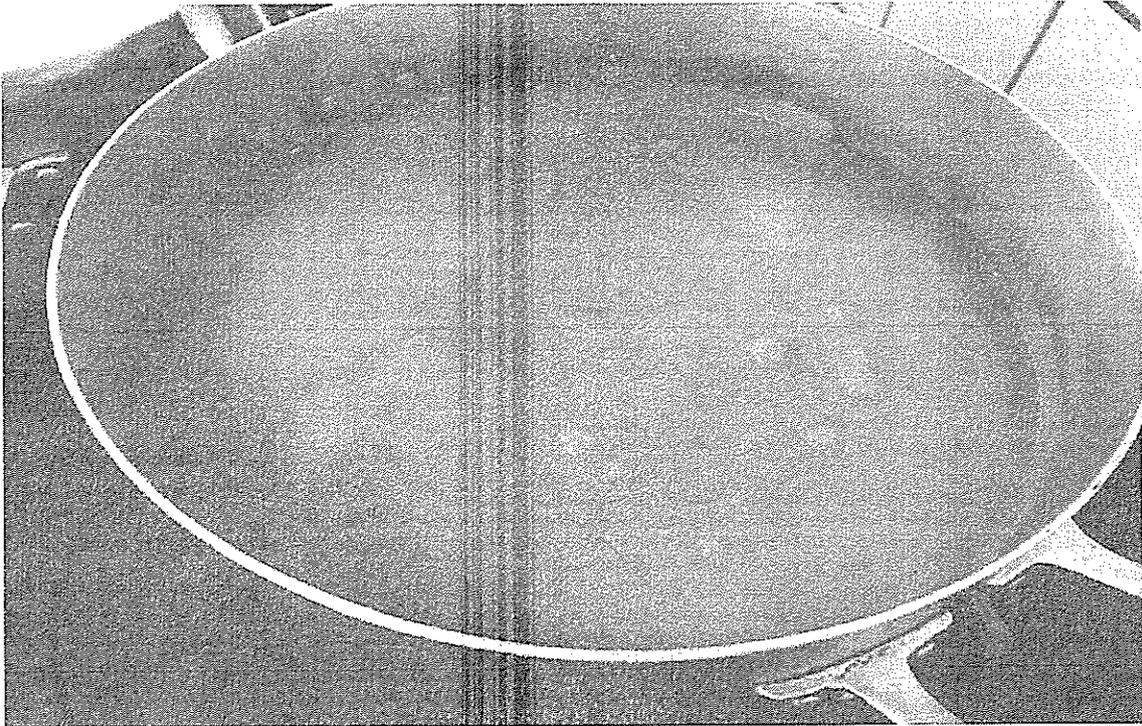
**UNIDADE 3**  
**UNIDADE 3 - UNIDADE 3 - UNIDADE 3**  
 UNIDADE 3 - UNIDADE 3 - UNIDADE 3

| SEÇÃO     | UNIDADE 3 |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| UNIDADE 3 |
| UNIDADE 3 |
| UNIDADE 3 |
| UNIDADE 3 |

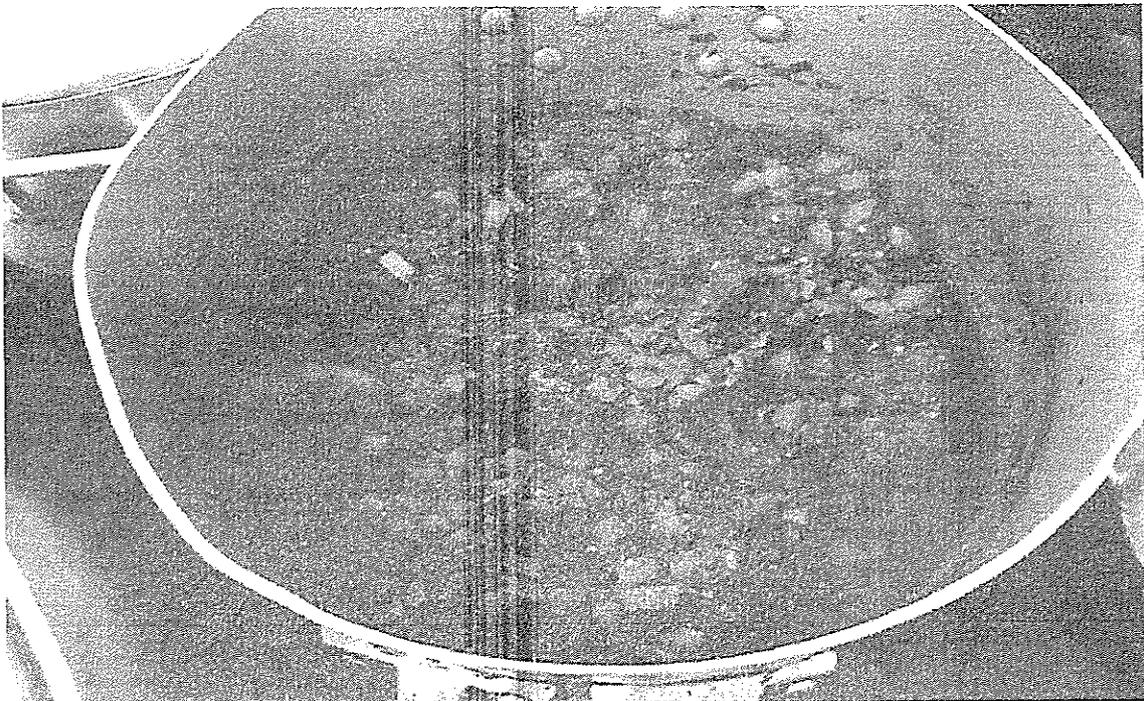
**Cardápio 3 da semana fixado na cozinha da unidade;**



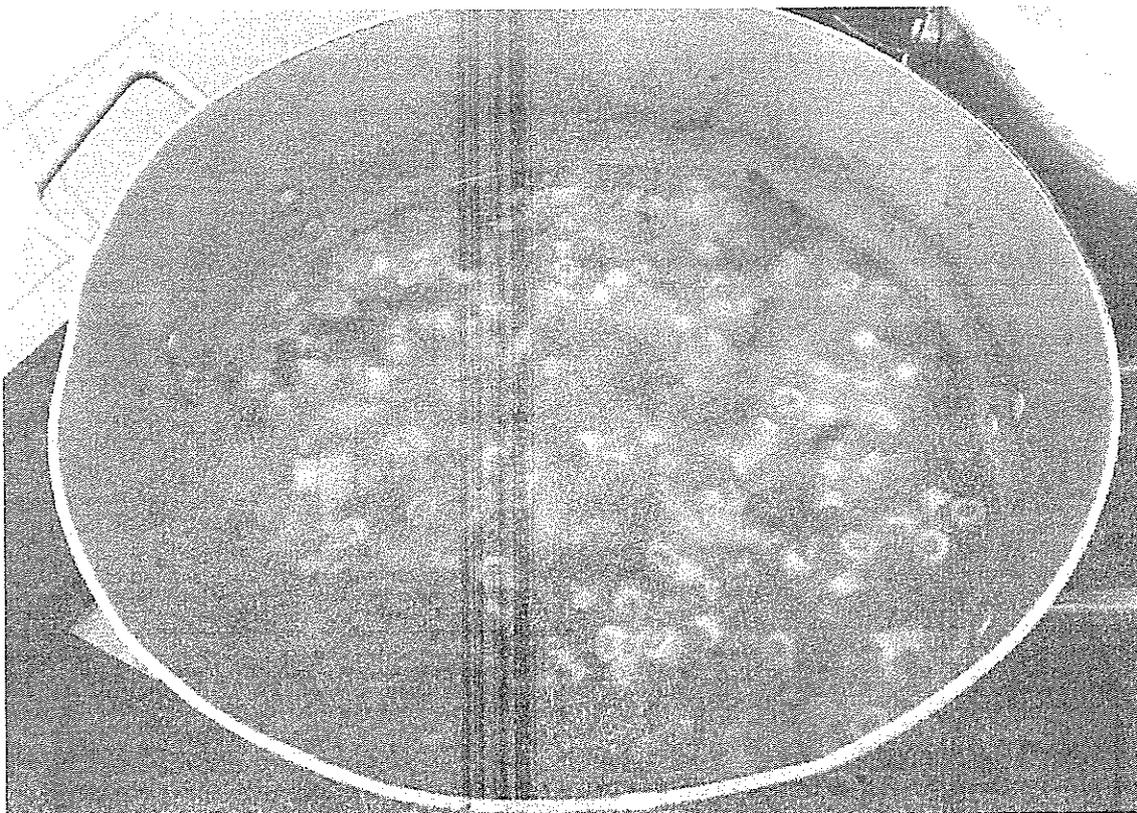
**Preparação servida no almoço no dia da visita: Arroz**



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Feijão**



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Carne moída com legumes**



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Sopa de macarrão**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o ALMOÇO/JANTAR no dia da visita:**

- Arroz: 2kg
- Feijão: 2kg
- Carne moída: 2kg
- Abobrinha: 500g
- Tomate: 500g
- Chuchu: 500g
- Macarrão: 200g

### **INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** A compra dos gêneros alimentícios de são recebidos quinzenalmente na Unidade, sendo na quarta-feira o recebimento da compra dos produtos não perecíveis e carnes. Semanalmente, chegam na Unidade, na segunda-feira, os hortifrúteis oriundos da agricultura familiar e quinta-feira os horifrutis comprados pela Nutriplus.

**Controle de estoque:** O estoque é organizado pelas próprias cozinheiras conforme os gêneros chegam na Unidade. As merendeiras são orientadas a utilizarem os alimentos perecíveis primeiramente.

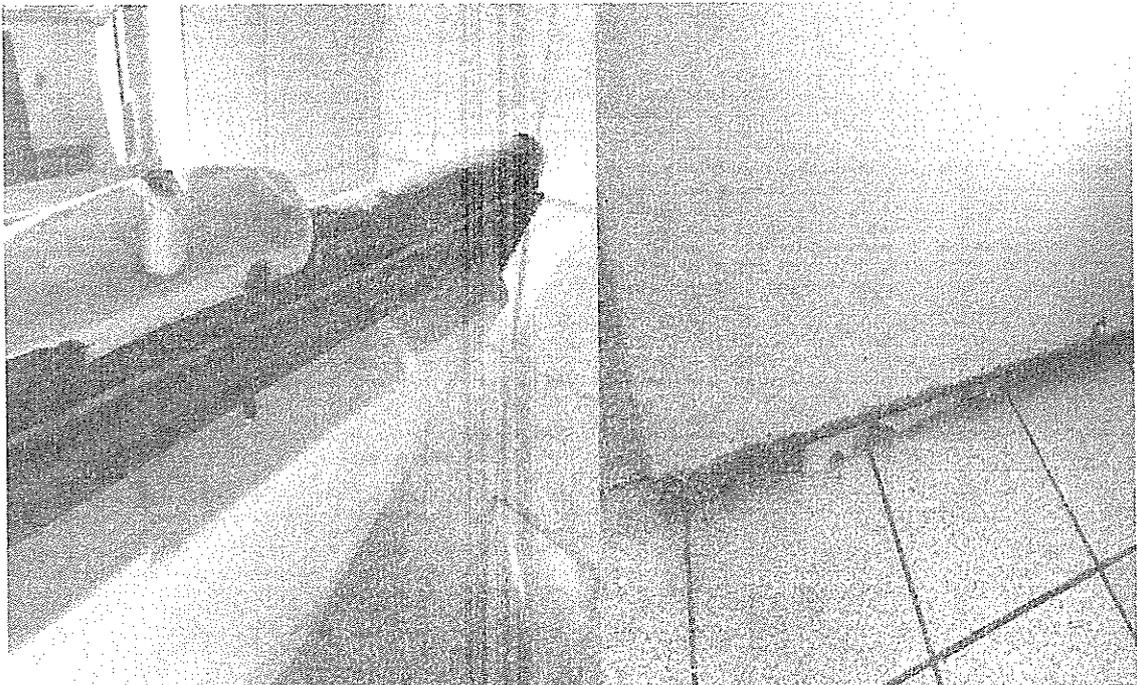
**Manual de Boas Práticas:** a Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta Fichas Técnicas das preparações servidas no dia da visita.

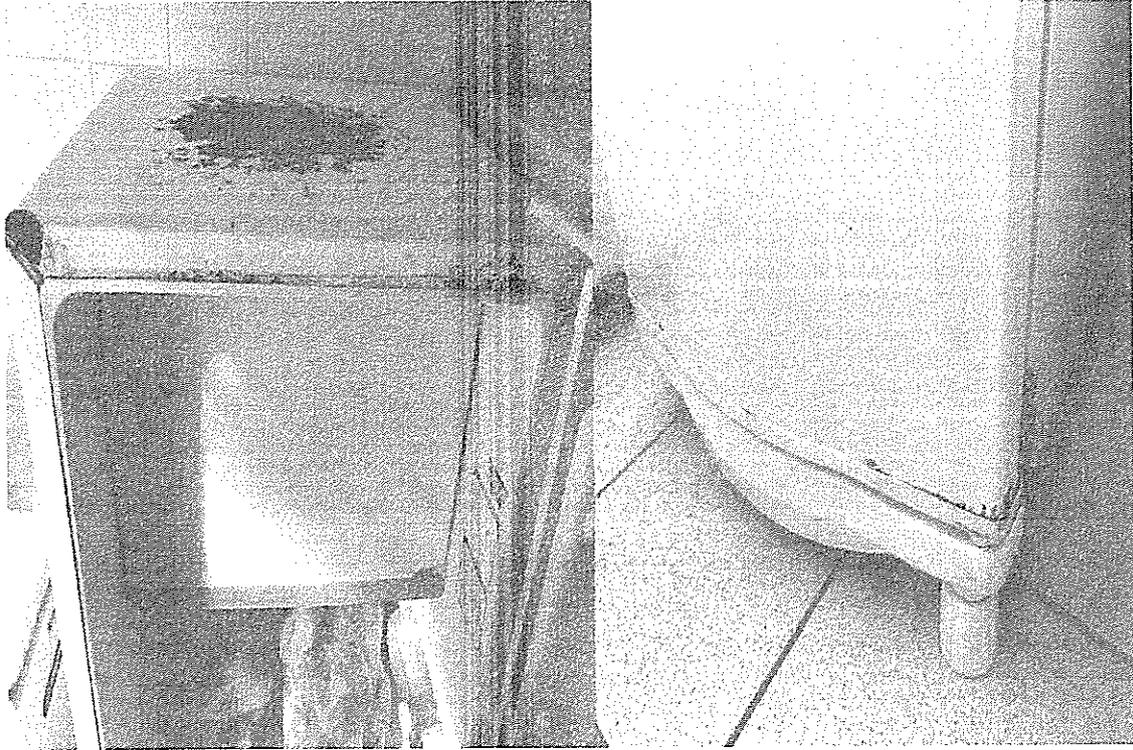
**ANEXOS – REGISTROS**



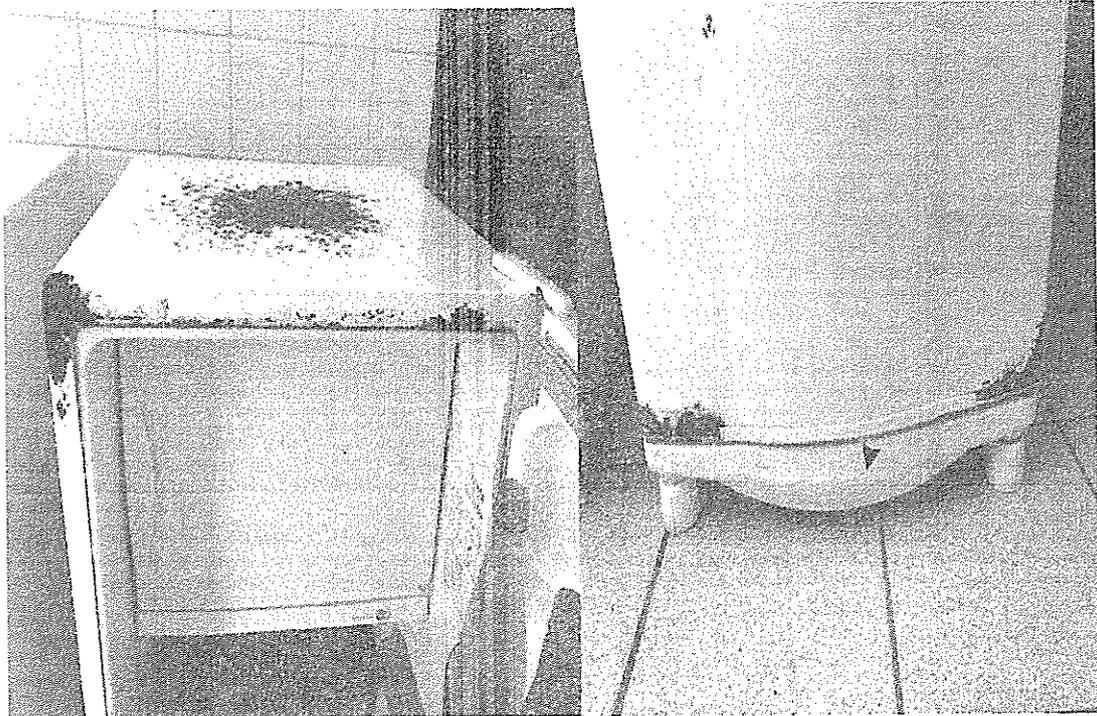
**Porta do freezer manchada e com tinta craquelada;**



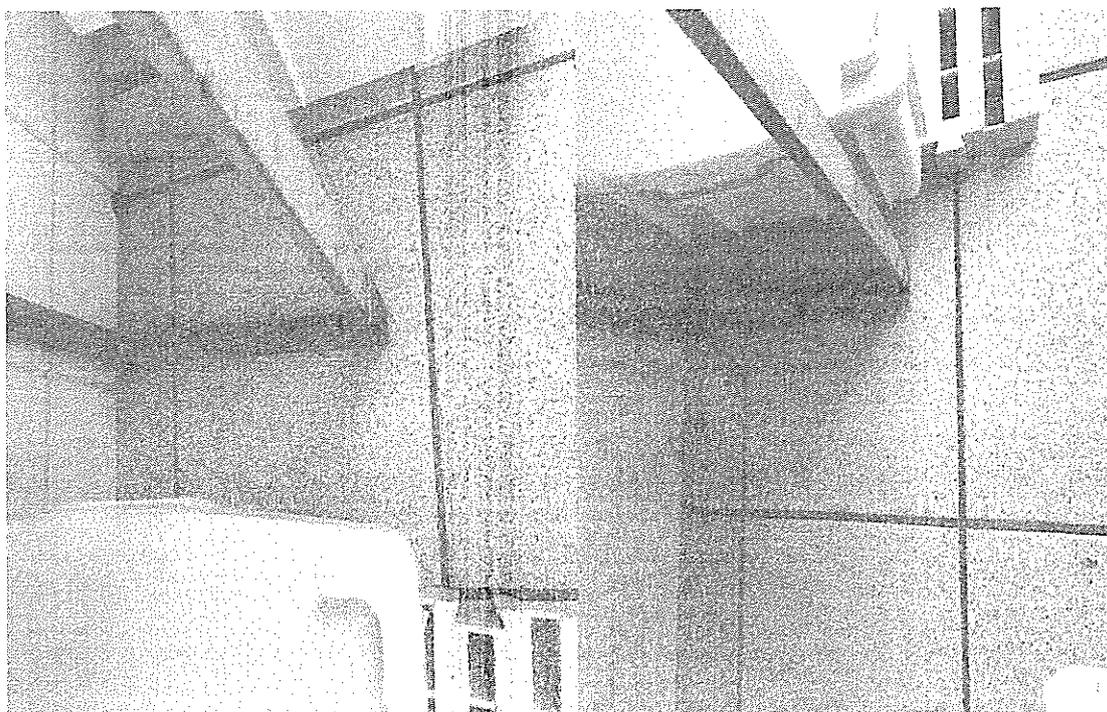
**Porta do freezer e parte inferior com ferrugem;**



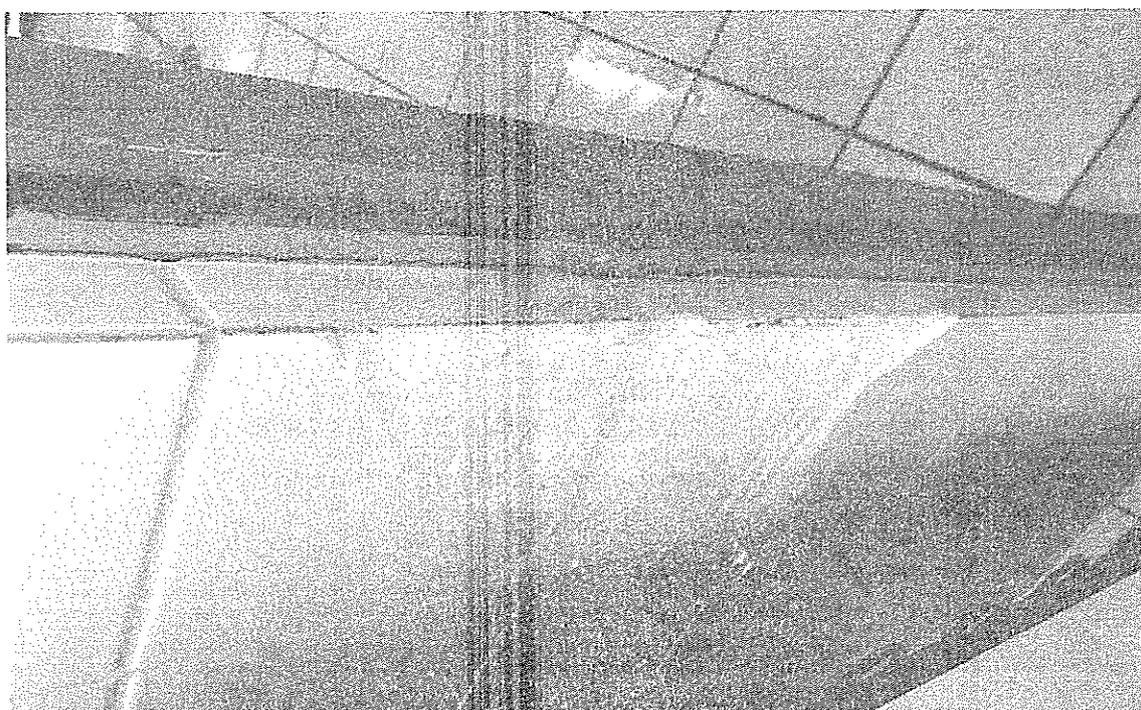
**Refrigerador 1 com ferrugem na parte superior e inferior;**



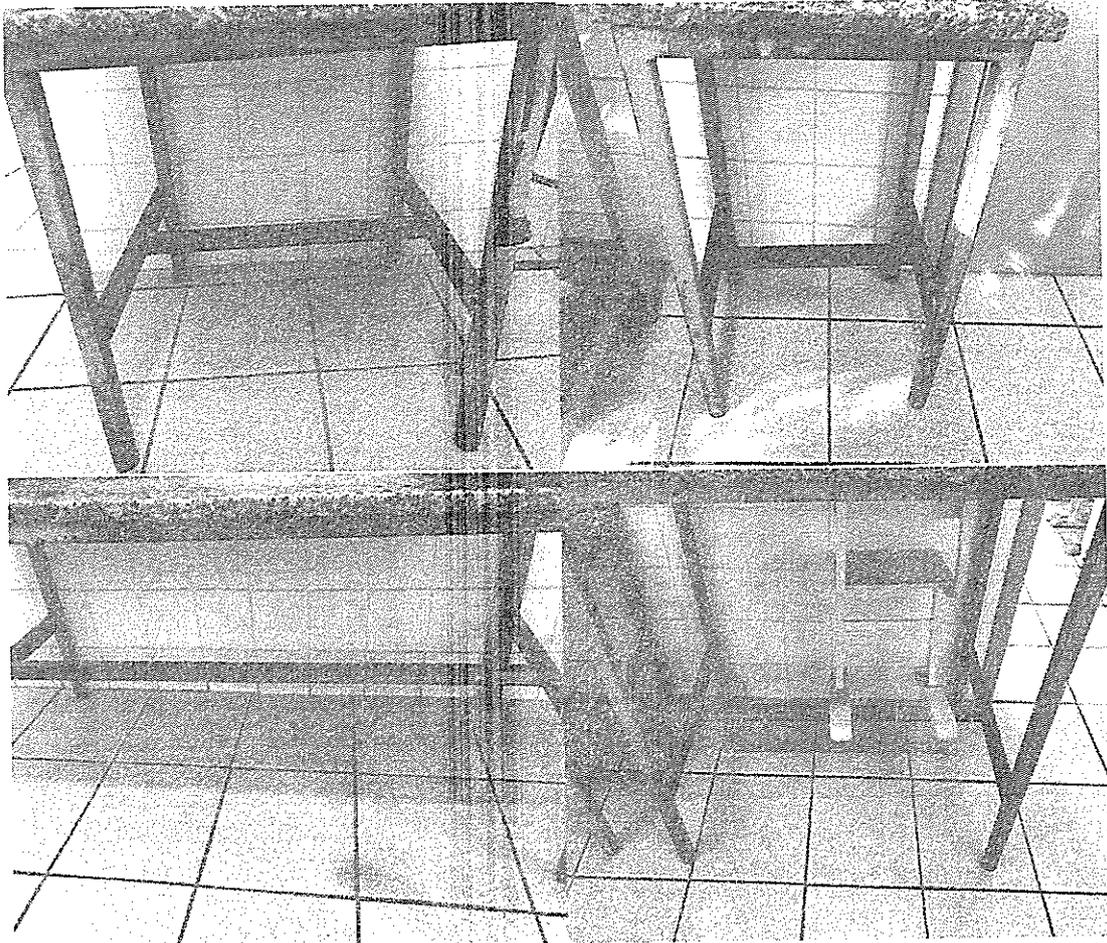
**Refrigerador 2 com ferrugem na parte superior e inferior;**



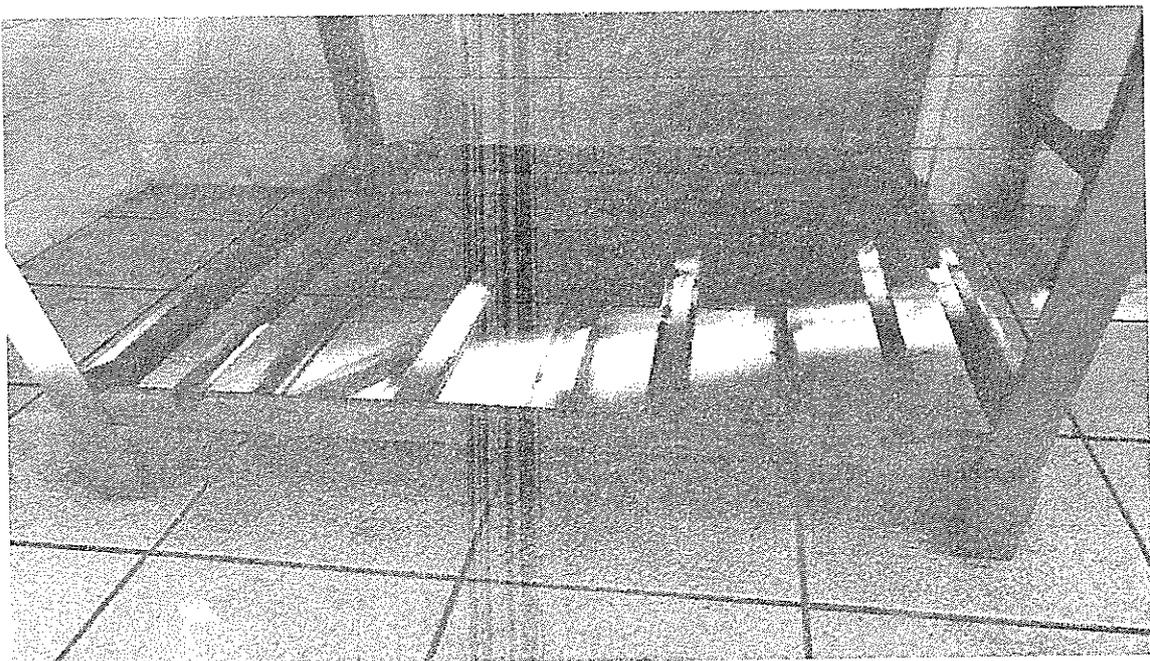
**Estrutura das prateleiras do estoque com ferrugem;**



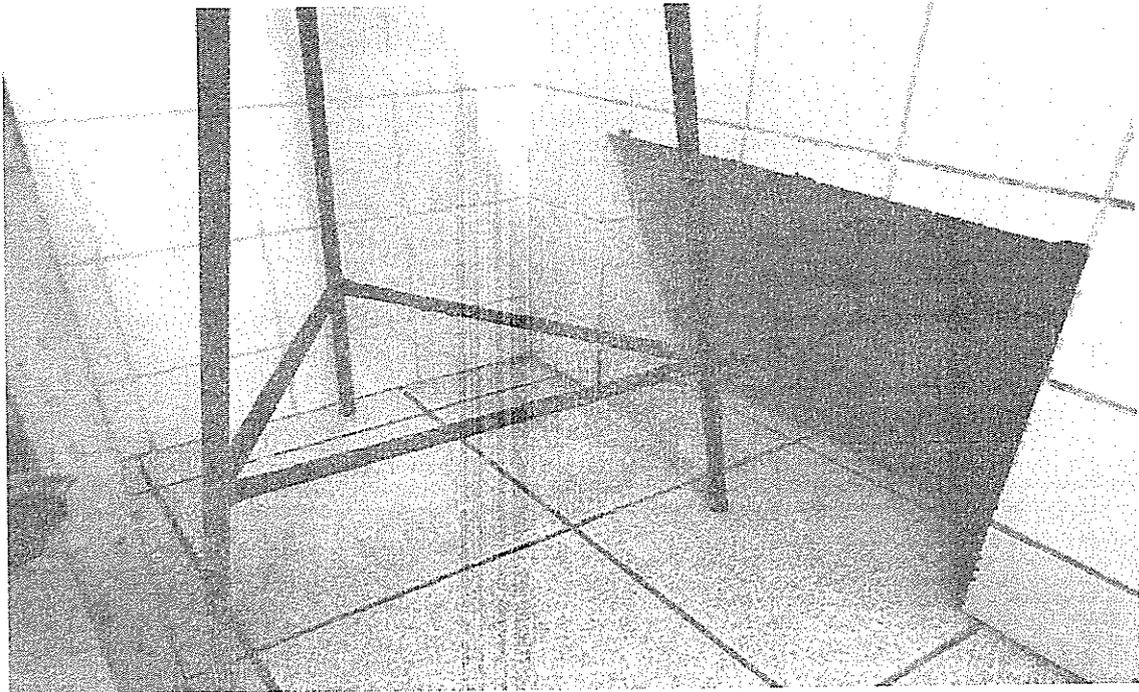
**Parede do estoque com azulejos retirados;**



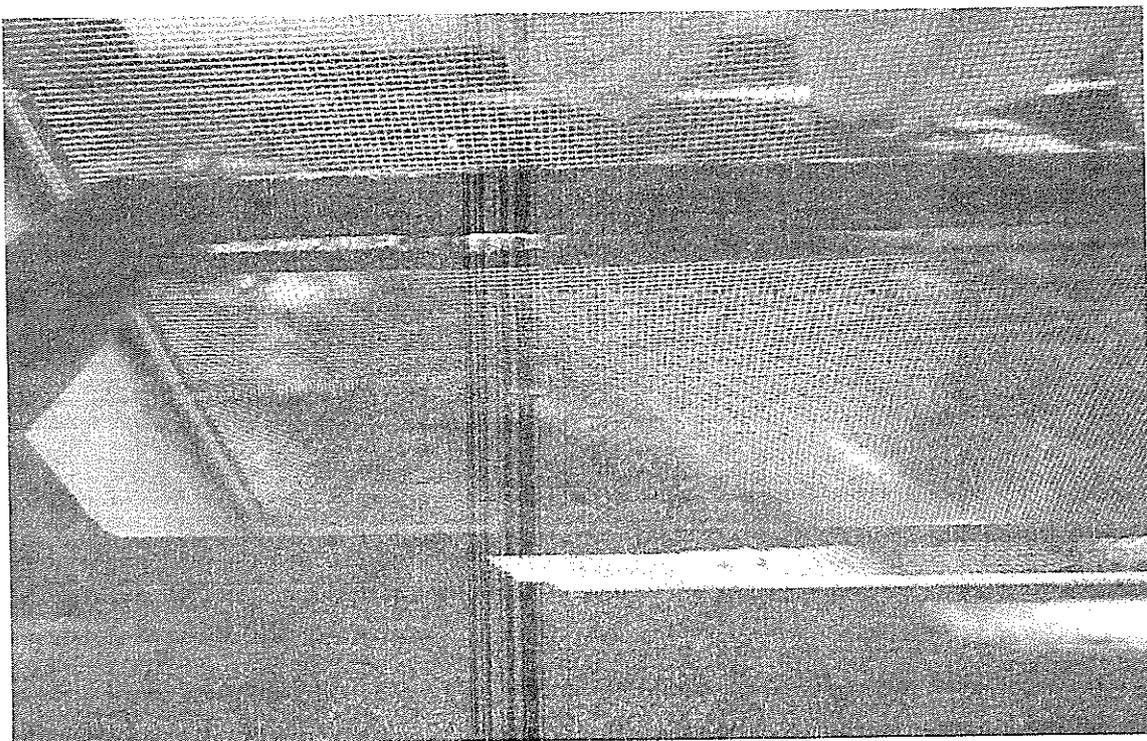
**As 4 bancadas da cozinha com ferrugem na parte inferior;**



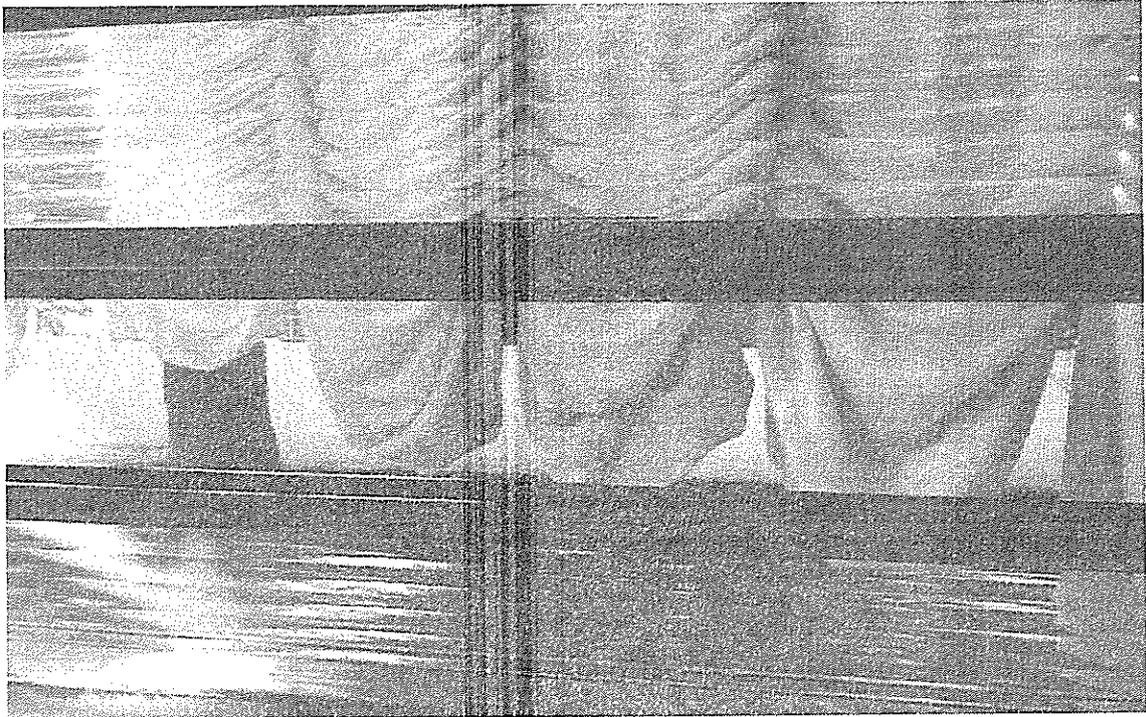
**Fogão com ferrugem na parte inferior;**



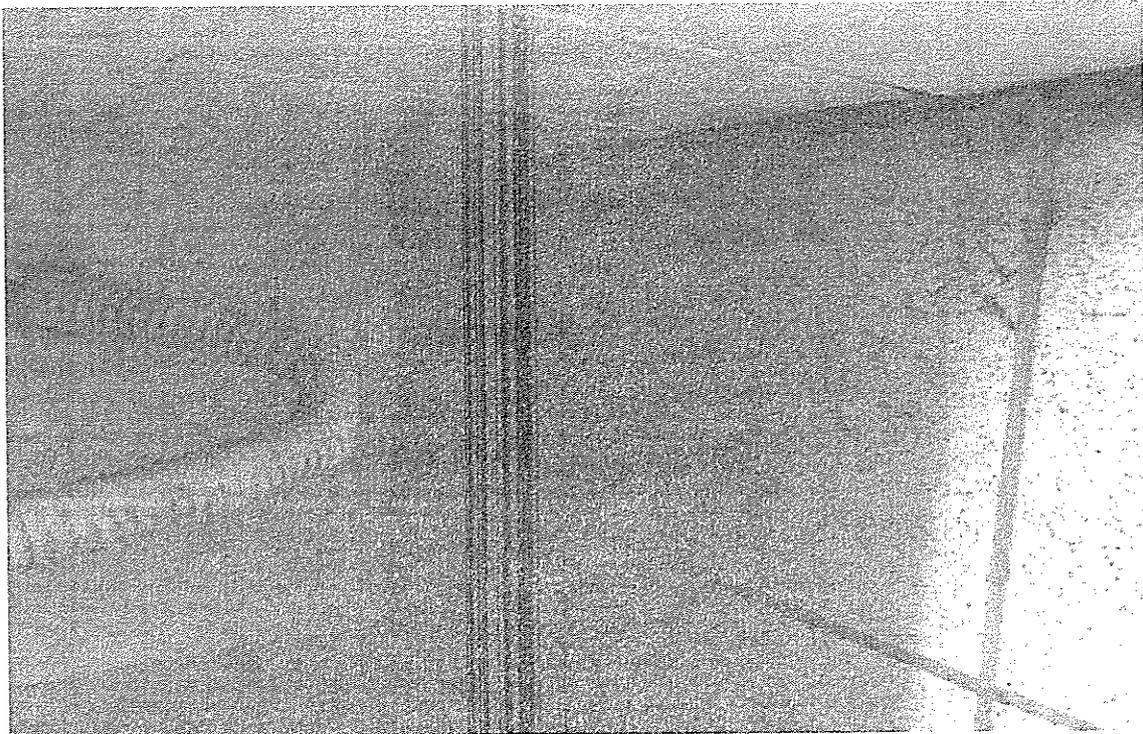
**Cortador de legumes com ferrugem na parte inferior;**



**Estrutura das janelas com ferrugem;**



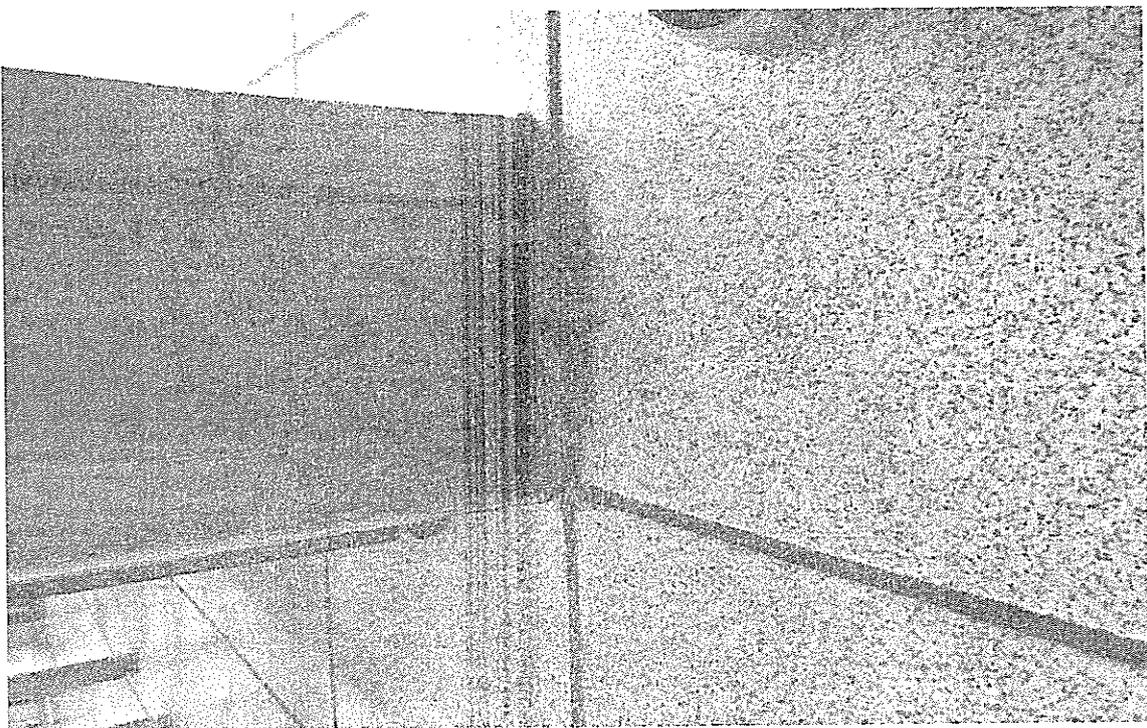
**Janela da cozinha com vidro retirado;**



**Abertura na parte inferior da pia da cozinha com sujeiras e inseto morto;**



**Batente quebrado da porta de entrada da cozinha;**



**Abertura no batente da porta de entrada da cozinha;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: Maria Estrela Abreu - EMEI

DATA: 18/02/20

HORÁRIO DA VISITA: 14:30 às 15:30 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	X	
Cardápio (especificar quantidades): <u>Sopa de Feijão (1kg); Frango (1kg); abobrinha (1 unidade); Tomate (4 unidades); Lentilha (3 unidades pequenas);</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?		X
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?	X	
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
H - Os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		X
Inclui se sanitários?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C -	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D -	com uniforme limpo?	X	
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F -	Lavam as mãos com frequência?	X	
* H	Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
	Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		X
	Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		X
	Há fogão para o preparo dos alimentos?	X	
	O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	X	
	Há refrigerador com freezer?	X	
	Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
	O local de preparo dos alimentos estava limpo?	X	
	O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		X
	O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	X	
	Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?	X	
	Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	X	
	O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?	X	

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X	
C -	Tamanho da pia adequado?	X	
D -	Pia apresenta avarias?	X	
E -	Revestimento do tanque de água utilizado	X	
F -	Cozinha de amianto? Qual?		X
G -	Janelas possuem telas?		X
H -	Janelas apresentam avarias?		X
I -	Paredes em bom estado de conservação?	X	
J -	Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	X	
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?	X	
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?	X	
N -	Baixa quantidade de sobra?		X
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>Amêijoas do marinho com o acompanhamento</i>	X	
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Sopa de macarrão e macarrão</i>	X	



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## Observações Gerais:

- A nutricionista responsável durante a visita pela Unidade Escolar visitada acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola uma (1) vez por semana. Porém não é o mesmo quem elabora os cardápios;
- Algumas bancadas apresentam ferrugem no parti inferior;
- Parti inferior do fogão com ferrugem manchando o piso;
- Abertura no parede devido tomada retirada (proteção do tomada);
- Tábua em cima do pia não apresenta tela de proteção;
- Batente do porta para entrada no estoque quebrado/retirado, deixando um abuturo entre o batente e o azulejo;
- Parede do estoque apresenta sinais de tinta descascada;
- Pia azulejada apresenta um dos azulejos quebrados;
- Unidade não possui filtro no tanque do cozimento;

Tatuí, 18 de Fevereiro de 2020

Antônia Ap. do Jesus de Oliveira  
Responsável pela Unidade Escolar

Arbelys Oliveira Silva  
Responsável pela supervisão  
CRN 56486/P

Cozinheira:

Arbelys Oliveira Silva

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS

Nome da escola: EMEI Maria Estrela Abreu

Endereço/Localização e Município: Rua Bartholomeu Roseiro, 189

Data da visita: 18/02//2020

Tipo de Ensino: Escola Municipal de Educação Infantil

Número de escolares matriculados: 138 alunos

Número de séries/turmas: 8 turmas

Número médio de refeições servidas por dia/turno: em média são servidas 100 refeições por turno

Número de merendeiras por dia/turno: 2 merendeiras no turno da manhã e 2 merendeiras no turno da tarde

Horários em que são servidas: Desjejum às 7h50, almoço às 9h20, lanche às 12h40 e jantar às 14h

Número de capacitações que as merendeiras participaram: 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

Cardápio(s) servido(s): Cardápio 2 e cardápio 3

Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s): A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

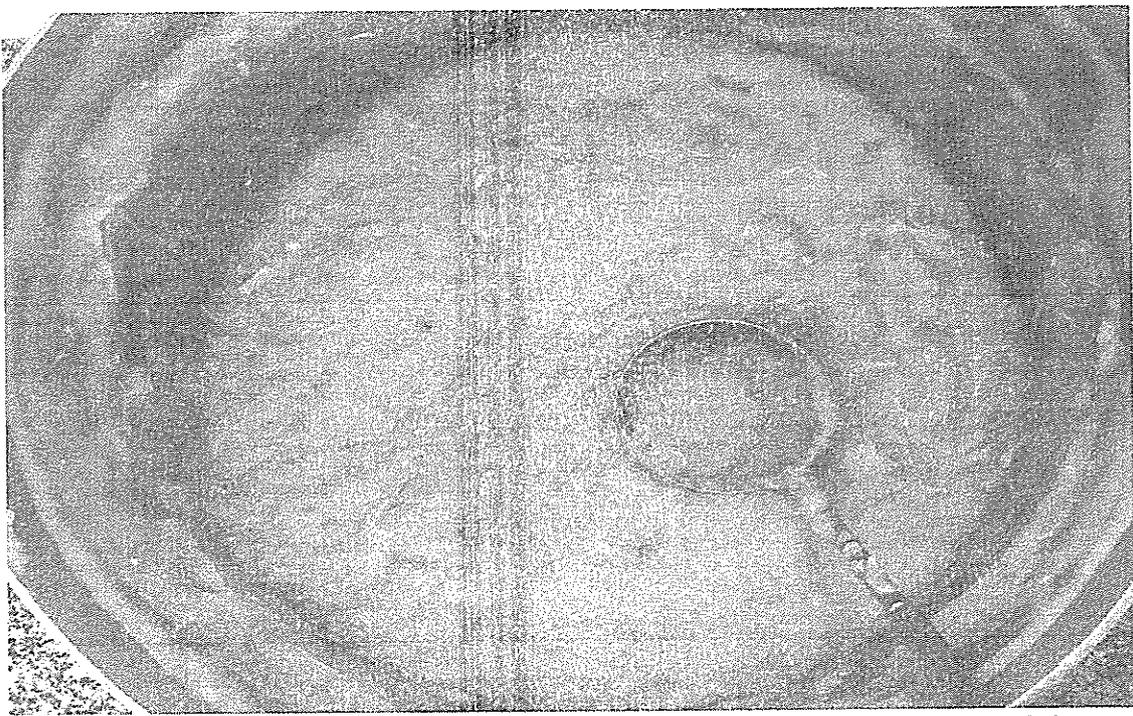
DIAS	DESEJUM	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	MANDIOCA COZIDA COM LEITE CONDENSADO	ARROZ BRANCO COZIDO COM FEIJÃO E CARNE MOÍDA	MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA
TERÇA	MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA	ARROZ BRANCO COZIDO COM FEIJÃO E CARNE MOÍDA	MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA
QUARTA	MANDIOCA COZIDA COM LEITE CONDENSADO	ARROZ BRANCO COZIDO COM FEIJÃO E CARNE MOÍDA	MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA
QUINTA	MANDIOCA COZIDA COM LEITE CONDENSADO	ARROZ BRANCO COZIDO COM FEIJÃO E CARNE MOÍDA	MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA

Cardápio 2 da semana fixado na cozinha da unidade;

**UNIDADE 3**  
**SEMANA 3 - SEMANA 03 DE ABRIL**  
**TRATAMENTO, NUTRIÇÃO, LACTAÇÃO E JANTAR**  
 Referência Bibliográfica: Tabela nº 46, de 1977 e Tabela de composição de alimentos - Livro 1, Capítulo 4, edição 1979

MEALHA	Alimento	Porção	Quantidade	Preparo	Observações
GRANDE	FEIJÃO COM ARROZ E LEGUMES	100g	100g	Cozido com sal e óleo	
MEIO	ARROZ	100g	100g	Cozido com sal	
PEQUENO	FRANGO	100g	100g	Cozido com sal	
GRANDE	FEIJÃO COM ARROZ E LEGUMES	100g	100g	Cozido com sal e óleo	
MEIO	ARROZ	100g	100g	Cozido com sal	
PEQUENO	FRANGO	100g	100g	Cozido com sal	
GRANDE	FEIJÃO COM ARROZ E LEGUMES	100g	100g	Cozido com sal e óleo	
MEIO	ARROZ	100g	100g	Cozido com sal	
PEQUENO	FRANGO	100g	100g	Cozido com sal	

Cardápio 3 da semana fixado na cozinha da unidade;



Preparação servida no jantar no dia da visita: Sopa de fubá com frango, inhame, abobrinha e tomate

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o jantar no dia da visita:**

- Fubá: 1kg
- Frango: 1kg
- Abobrinha: 1 unidade
- Tomate: 8 unidades
- Inhame: 3 unidades pequenas

**INFORMAÇÕES GERAIS**

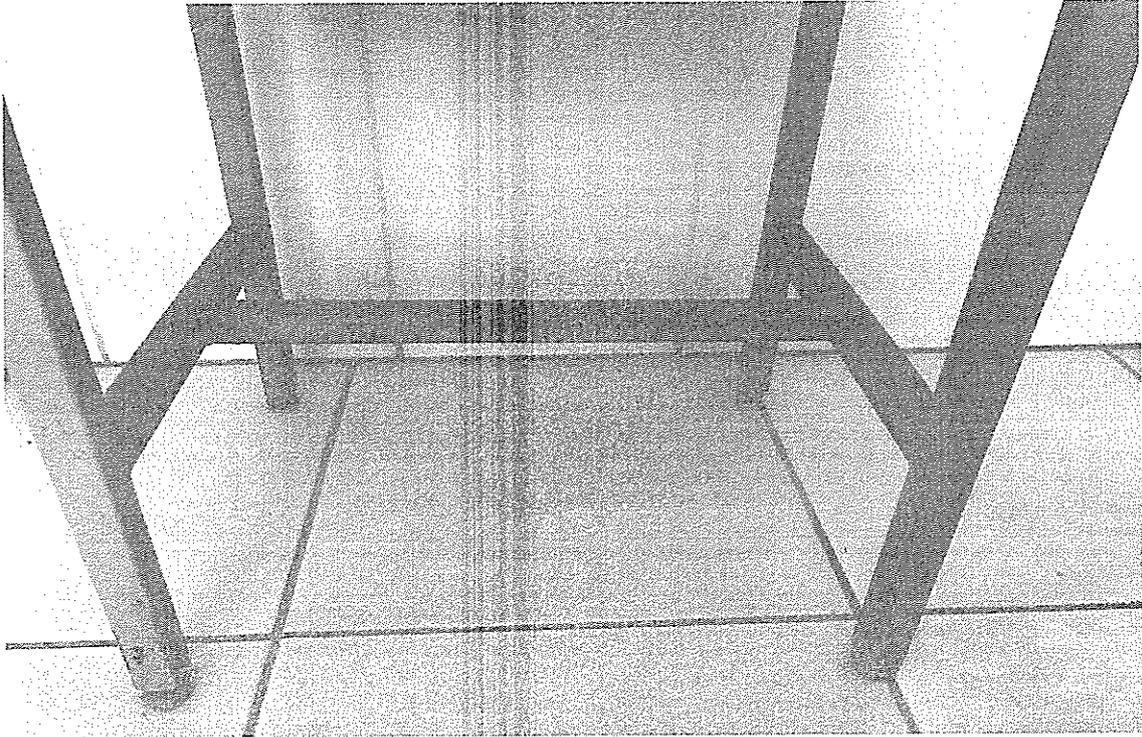
**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** O recebimento funciona de maneira semanal: segunda-feira chegam os hortifrúteis oriundos da agricultura familiar e a compra dos gêneros e carnes; quinta-feira os hortifrúteis oriundos da empresa Nutriplus.

**Controle de estoque:** O estoque é organizado pela própria cozinheira da Unidade, que é orientada a utilizar os produtos conforme a programação do cardápio mensal; com excessão dos produtos próximos do vencimento, que podem ser alterados com o intuito de diminuir os desperdícios dos gêneros.

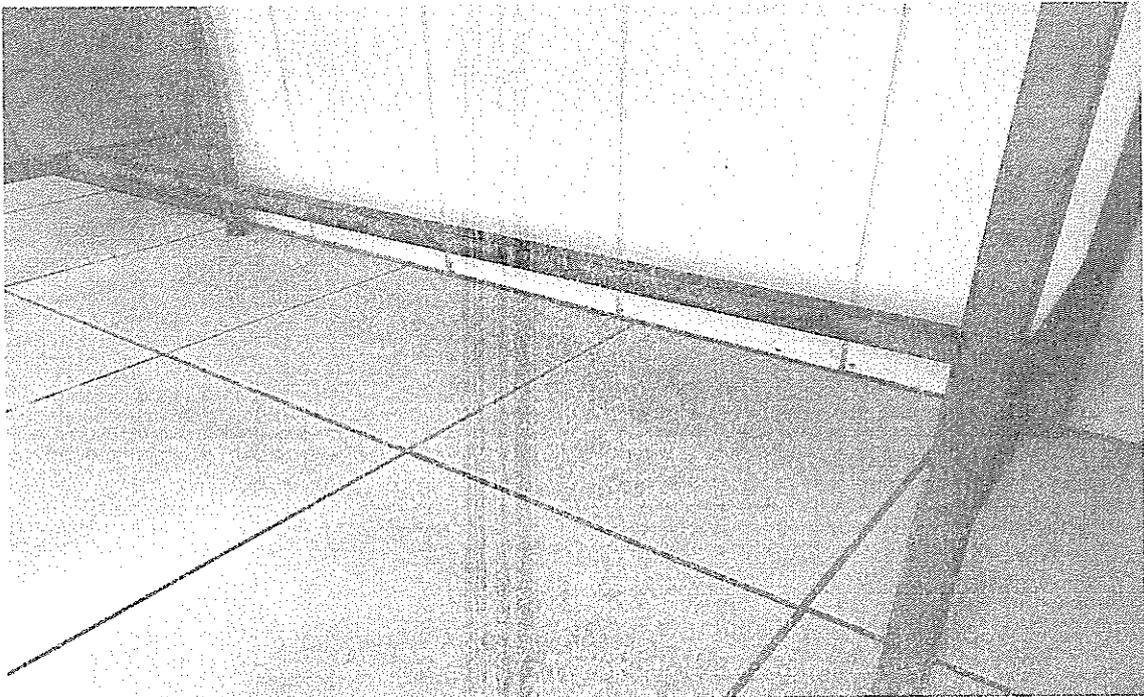
**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas na Unidade.

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta fichas técnicas, porém incompleto (não contém ficha de todas as preparações).

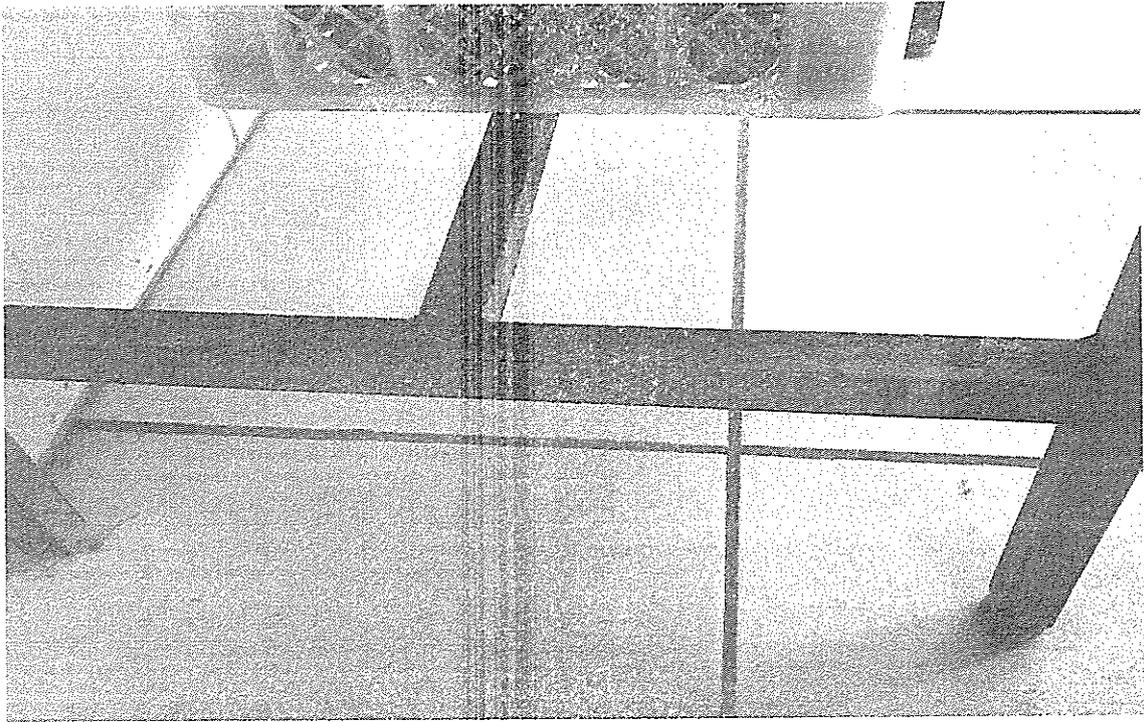
## ANEXOS – REGISTROS



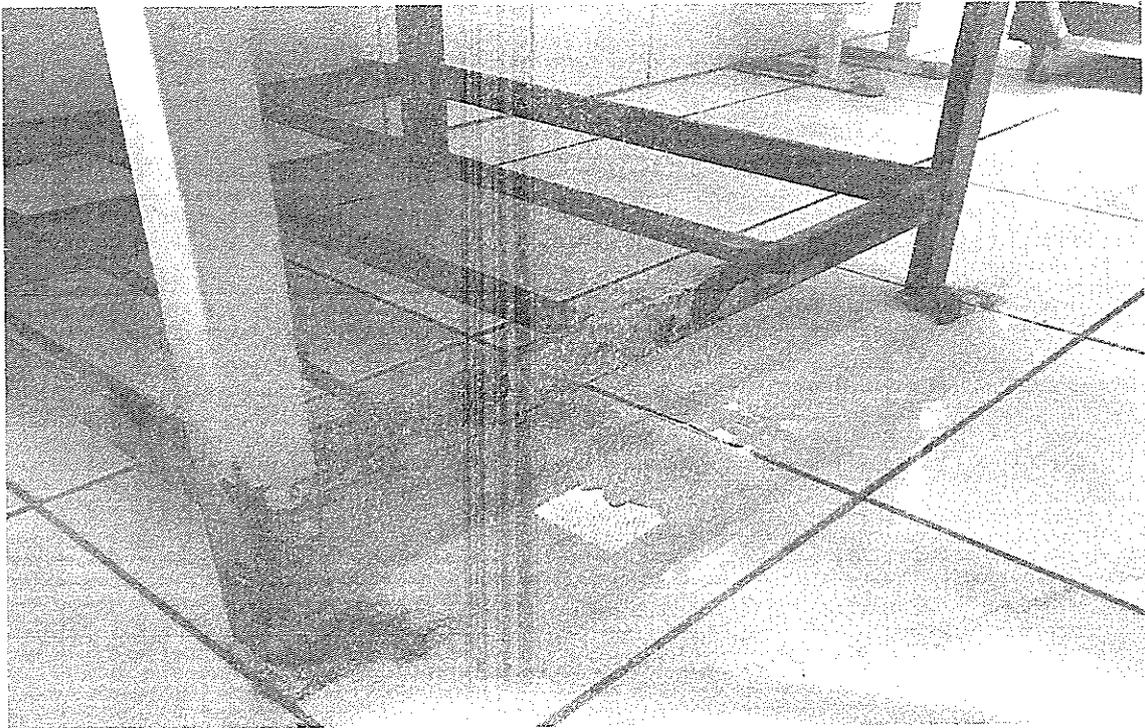
Parte inferior da bancada I com sinais de ferrugem;



Parte inferior da bancada II com ferrugem;



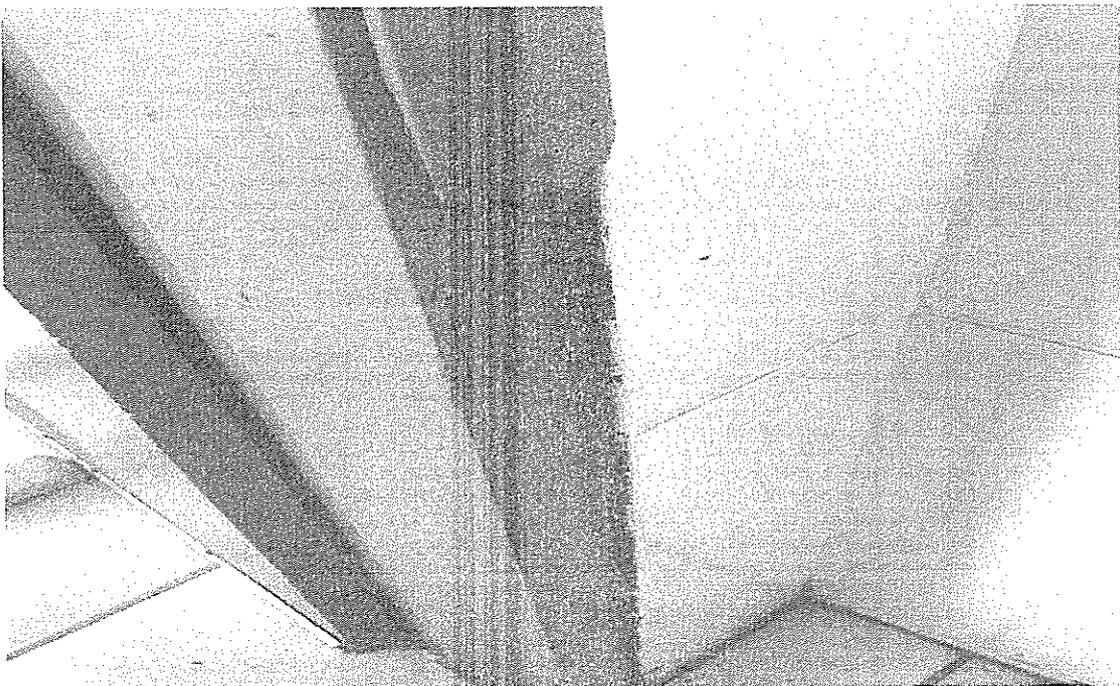
**Parte inferior da bancada III com sinais de ferrugem;**



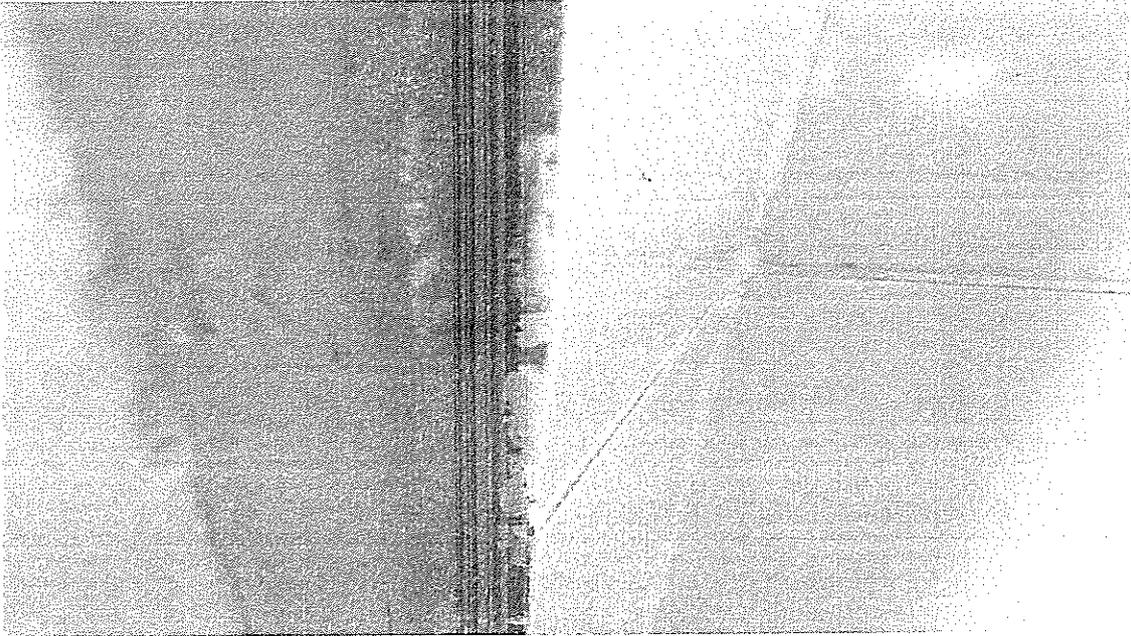
**Parte inferior do fogão com ferrugem que transpassa para o piso;**



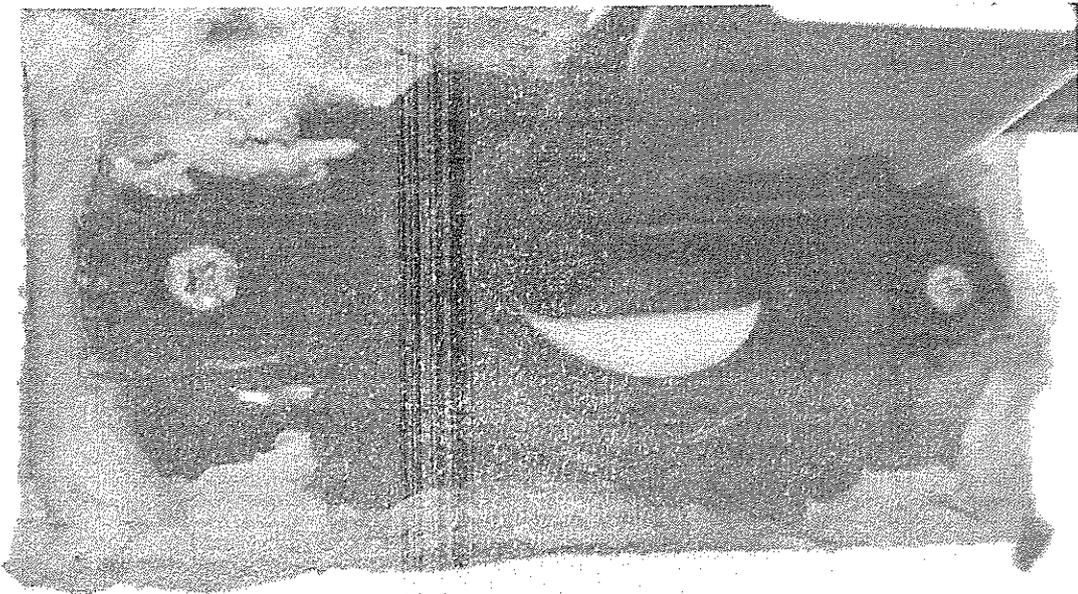
**Pia da cozinha com azulejo quebrado e parcialmente retrado;**



**Batente quebrado da porta de entrada do estoque;**



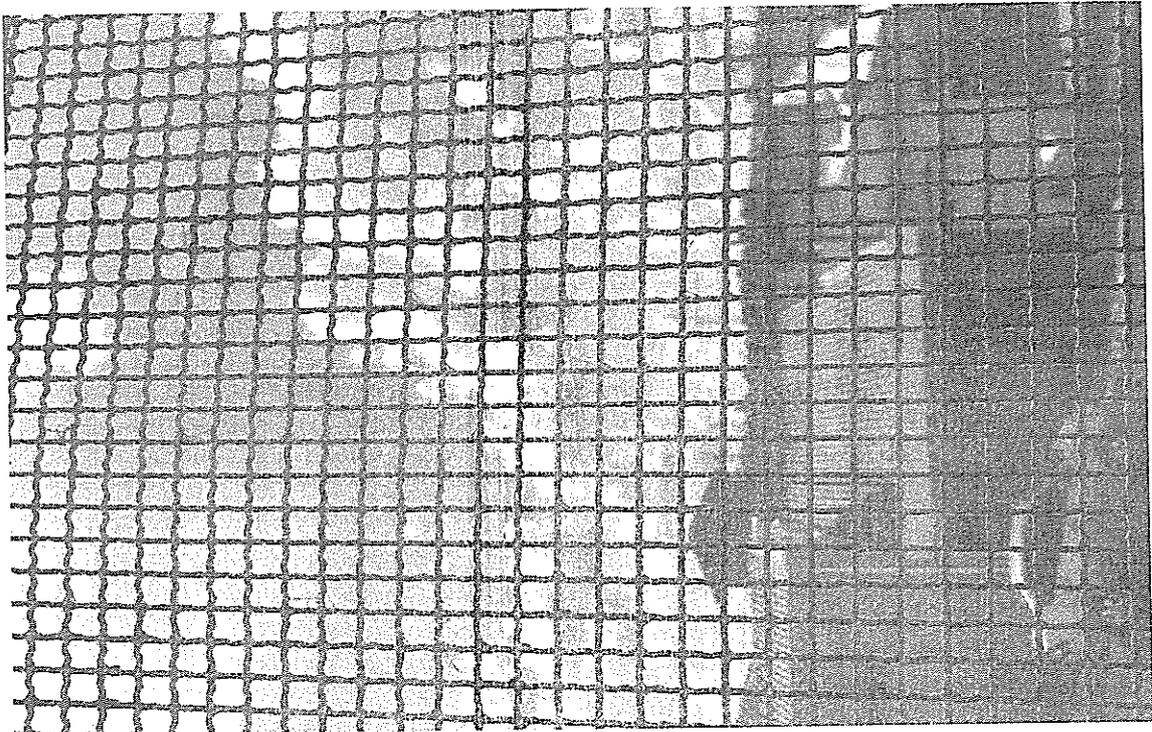
**Batente quebrado da porta de entrada do estoque (abertura entre o azulejos e o batente);**



**Abertura do azulejo da cozinha (tomada sem proteção);**



**Parede do estoque com tintura descascada;**



**Janela da cozinha (em cima da pia) sem tela de proteção;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: EMEF Prof. José Tomás Borges

DATA: 28/11/2019

HORÁRIO DA VISITA: 13:30 às 16:00 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
É transportada?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Com qual frequência	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cardápio (especificar quantidades): <u>macarrão (4,5kg), frango (30kg), chuchu (6 unidades), abacursho (3 unidades), cenouras (1,0kg), molho de tomate (2kg).</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B - Estavam amassados ou estragados?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
C - Estavam limpos e higienizados?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F - Produtos dentro do prazo de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H - os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C -	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D -	com uniforme limpo?	X	
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F -	Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?		X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?			X
Há fogão para o preparo dos alimentos?		X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?		X	
Há refrigerador com freezer?		X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?		X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?		X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?			X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?		X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?		X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?		X	

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X	
C -	Tamanho da pia adequado?		X
D -	Pia apresenta avarias?	X	
E -	Revestimento do tanque de água utilizado	X	
F -	Cozinha de amianto? Qual?		X
G -	Janelas possuem telas? * estoque		X
H -	Janelas apresentam avarias?		X
I -	Paredes em bom estado de conservação?		X
J -	Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

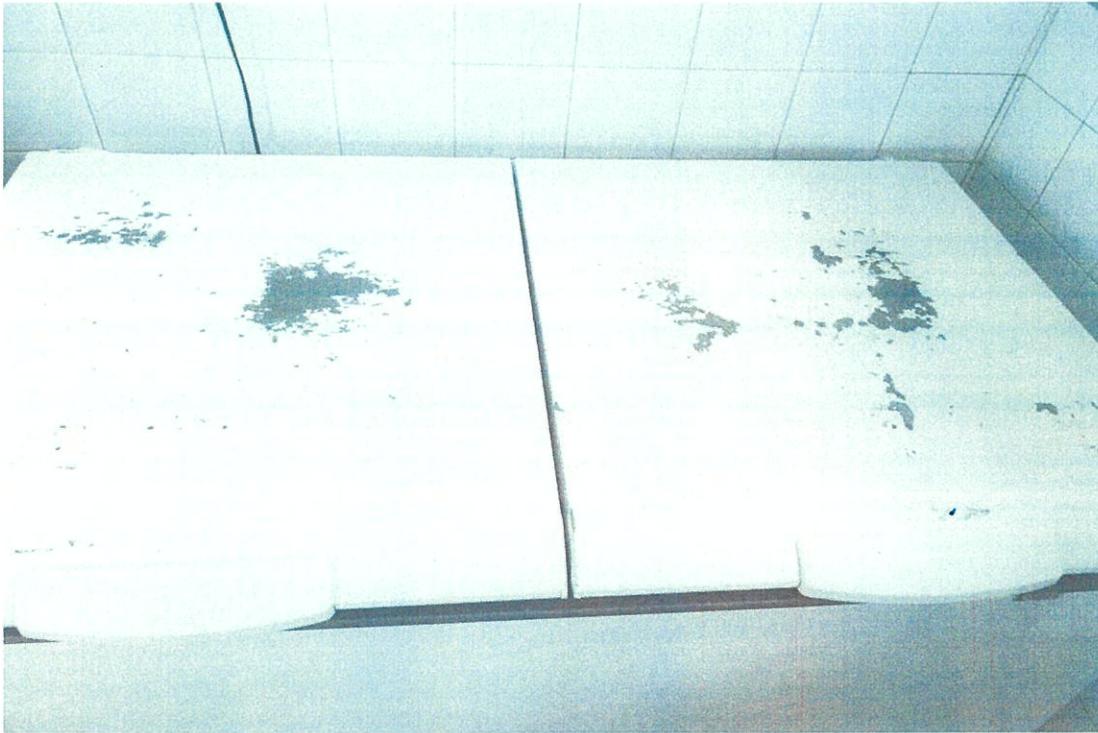
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

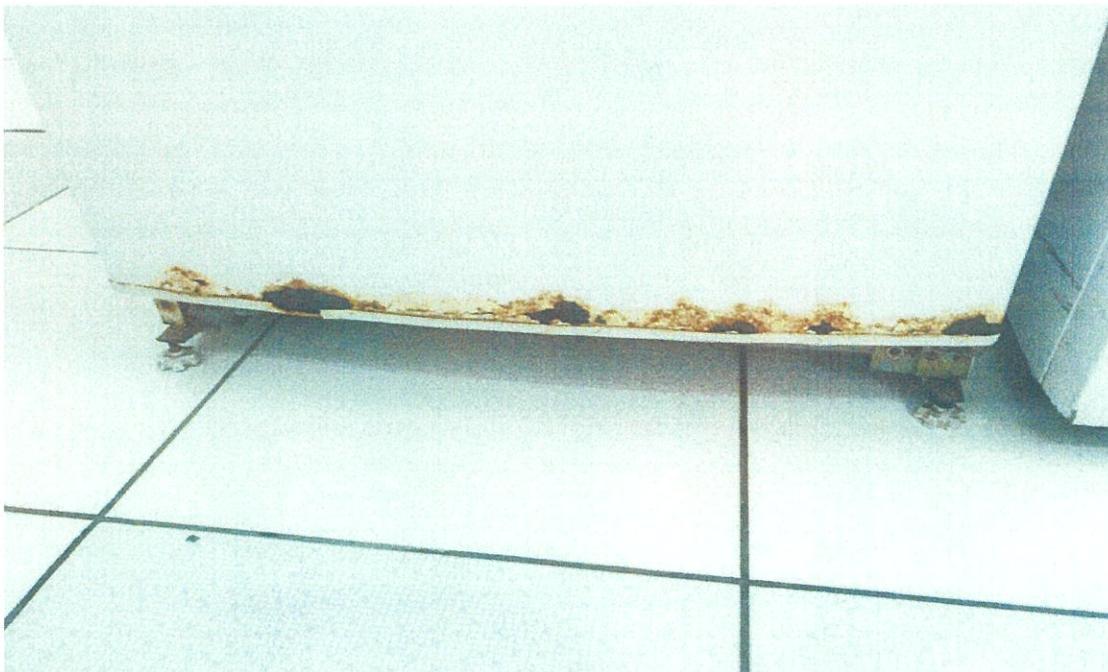
Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
N -	É azulejada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O -	A ventilação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B -	A fila para distribuição é organizada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F -	A quantidade é suficiente?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G -	Gostam de salada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H -	Gostam de frutas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I -	Gostam de suco?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M -	Alta quantidade de sobra?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
N -	Baixa quantidade de sobra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>Sigado e peixe</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Salnicba</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

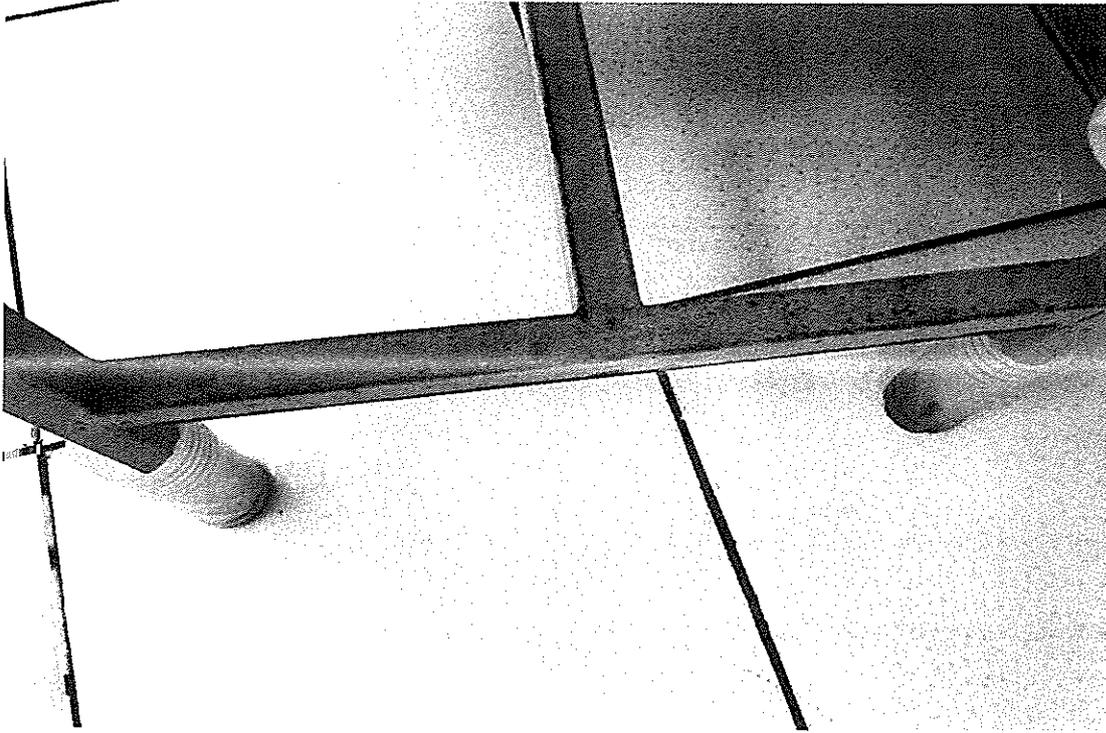
## ANEXOS – REGISTROS



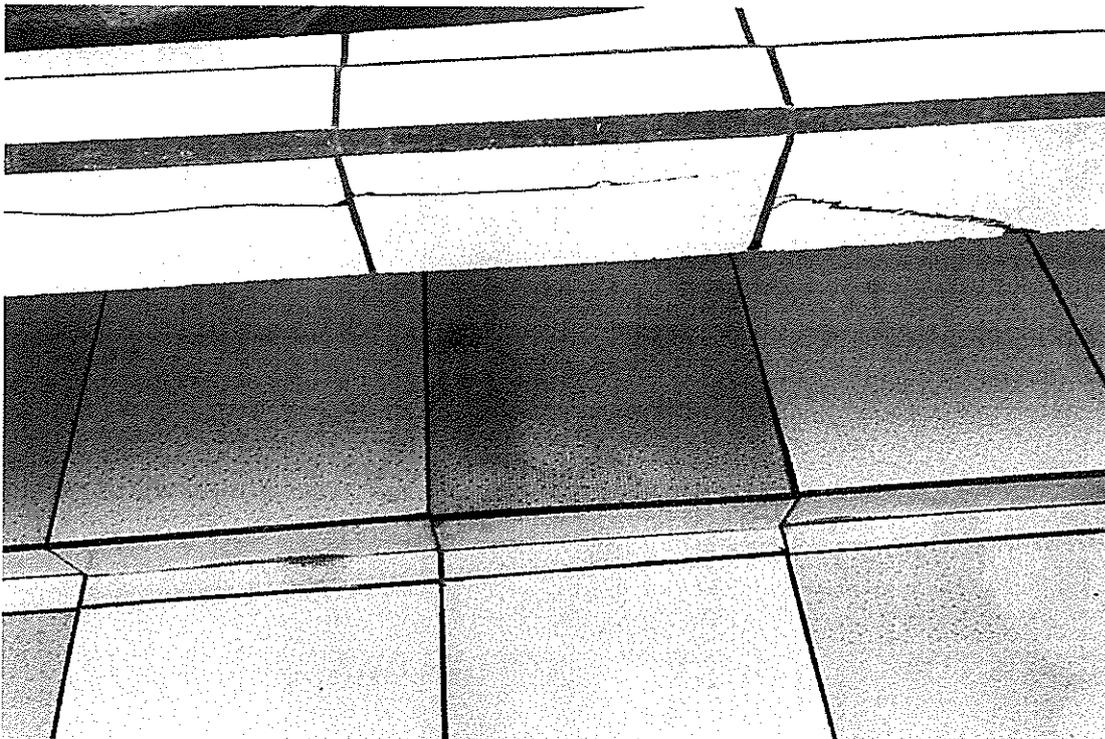
**Portas do equipamento (freezer) com tintura descascada;**



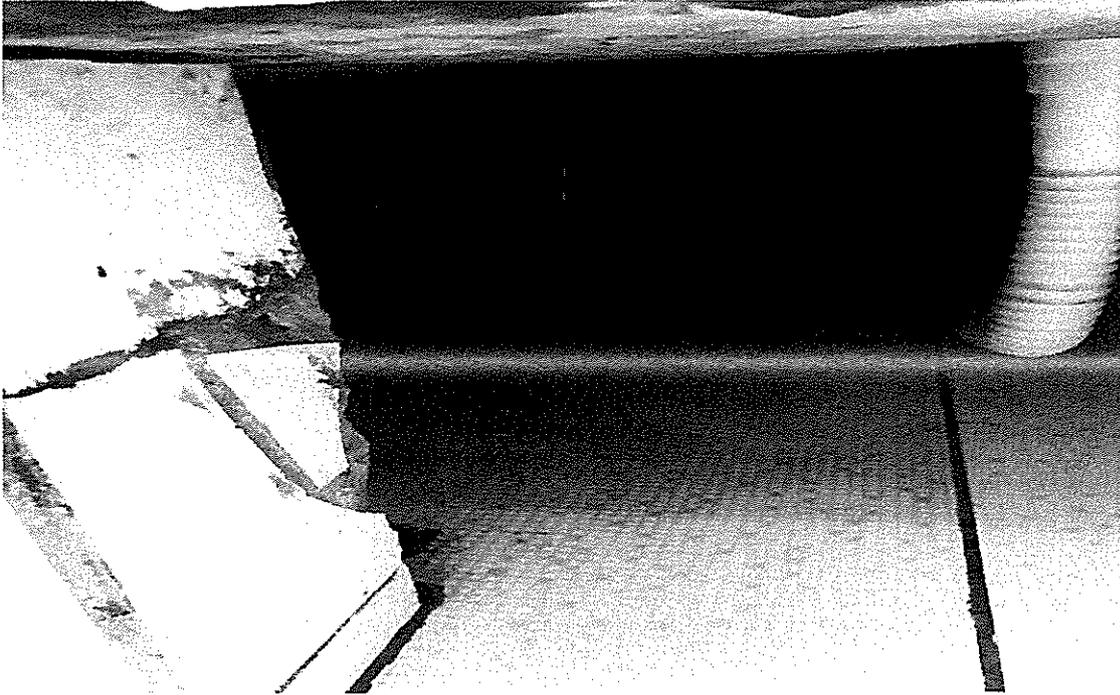
**Parte inferior do equipamento (refrigerador) com ferrugem;**



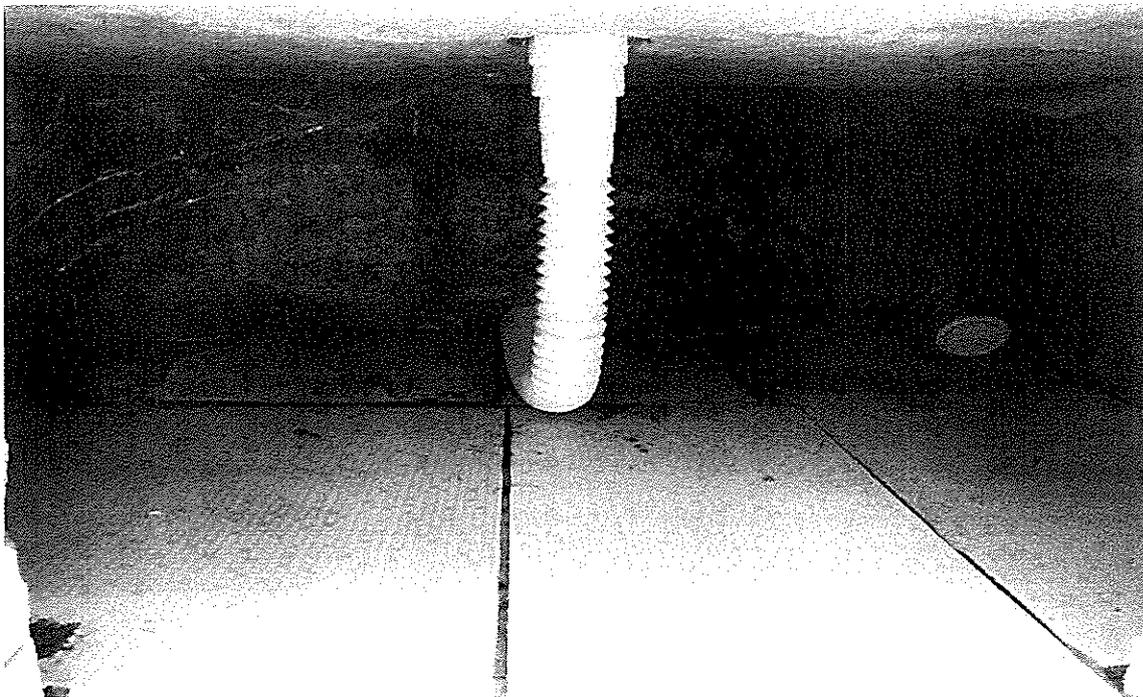
**Bancada com sinais de ferrugem;**



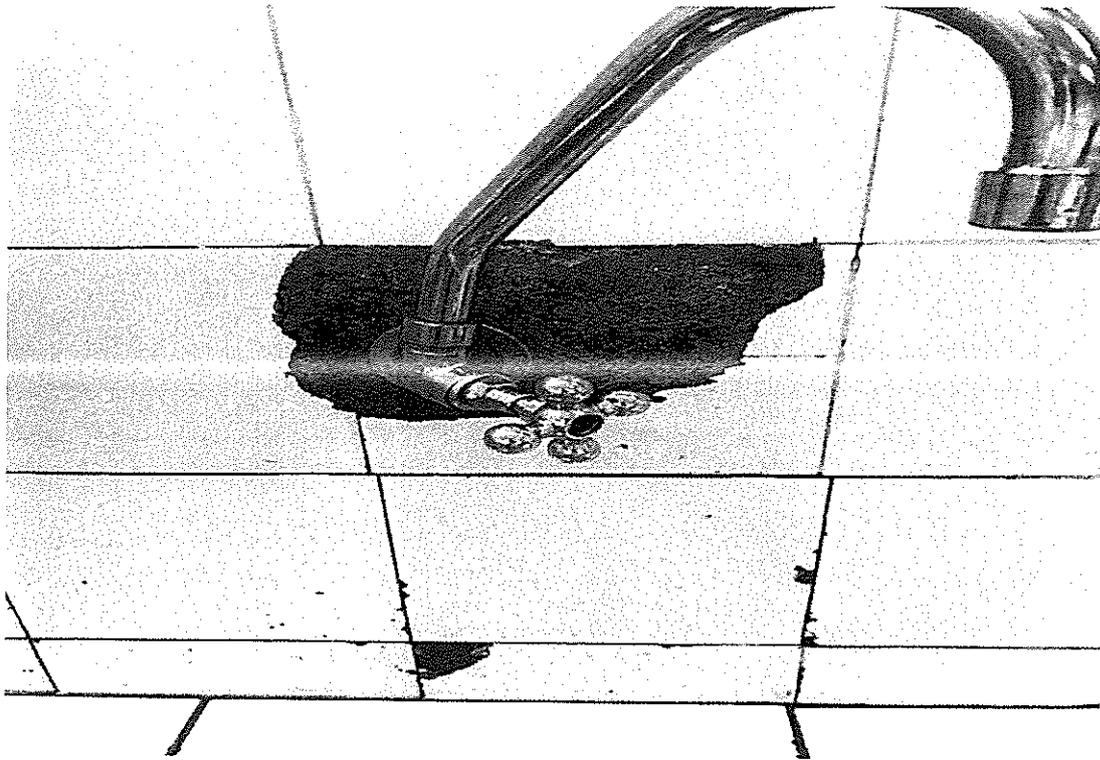
**Azulejo próximo à pia com rachadura e piso com sinais de umidade;**



**Buraco aberto embaixo da pia com sinais de insetos e/ou aracnídeos;**



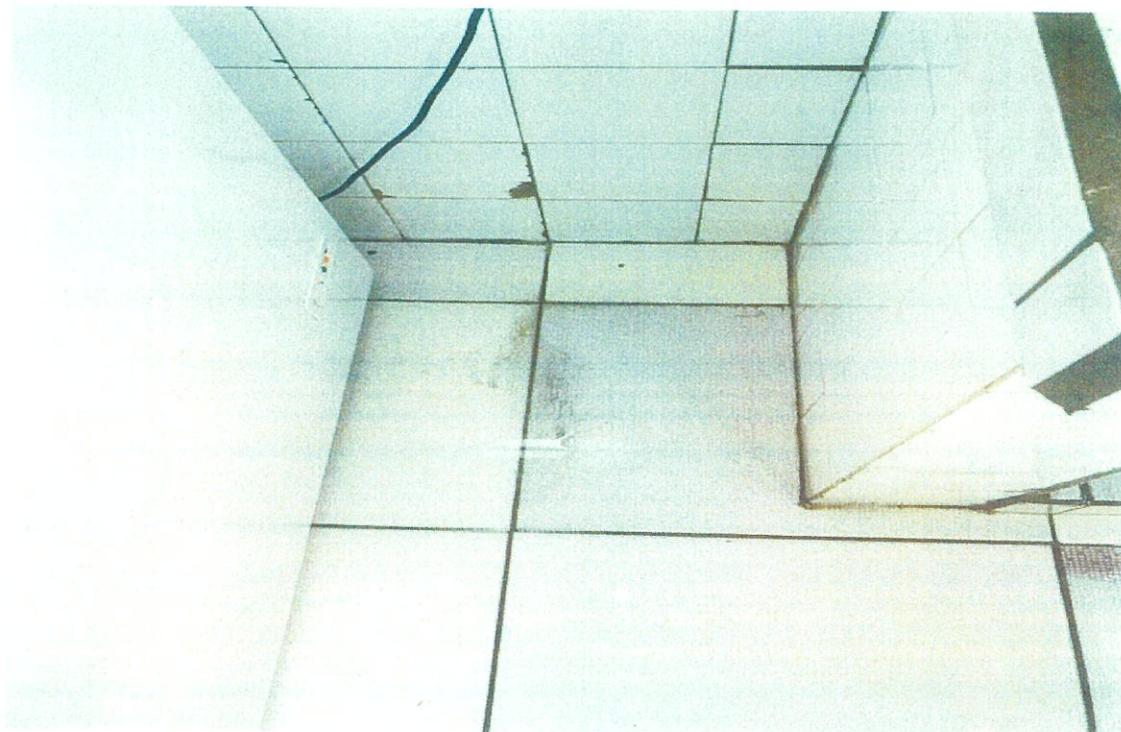
**Buraco aberto embaixo da pia com sujeira e sem azulejos;**



**Azulejos quebrados próximo à torneira;**



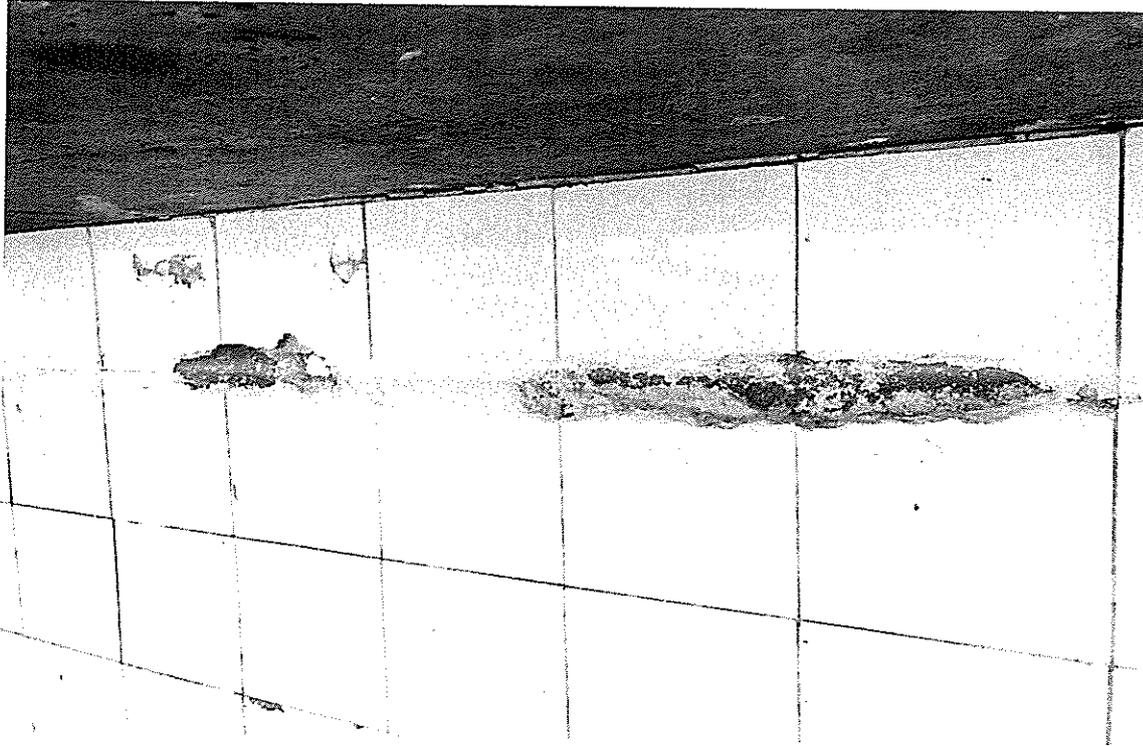
**Azulejos quebrados embaixo da bancada fixa;**



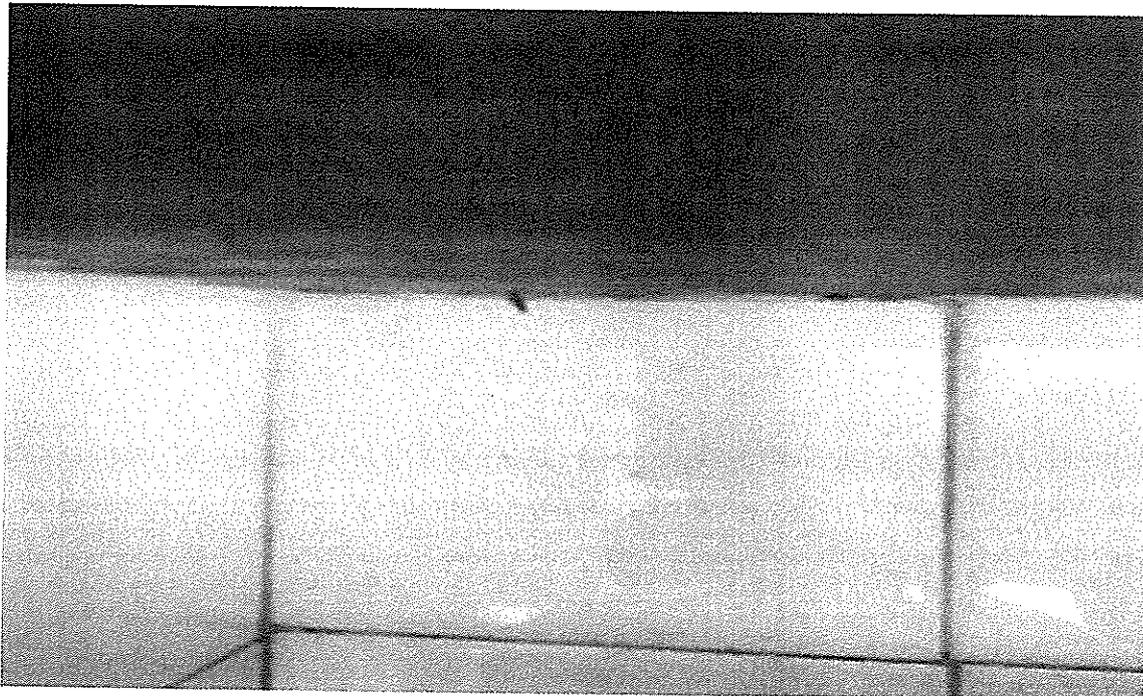
**Piso com sinais de umidade;**



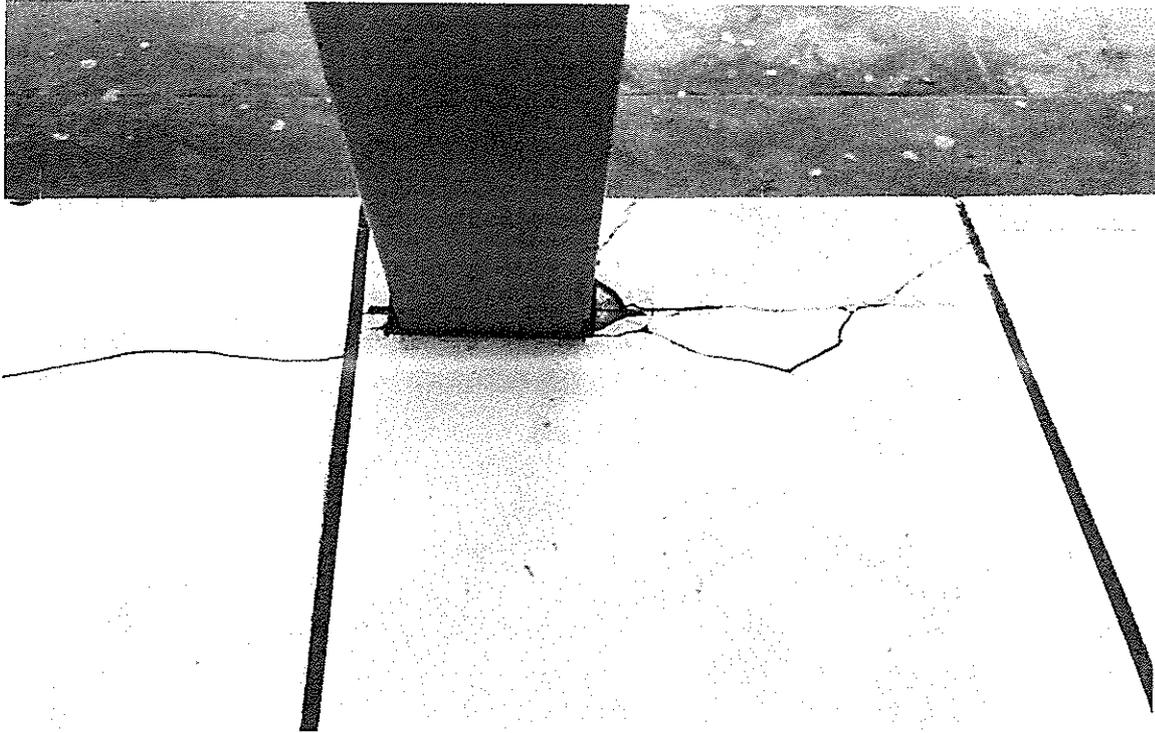
**Parte inferior do equipamento (fogão) com ferrugem;**



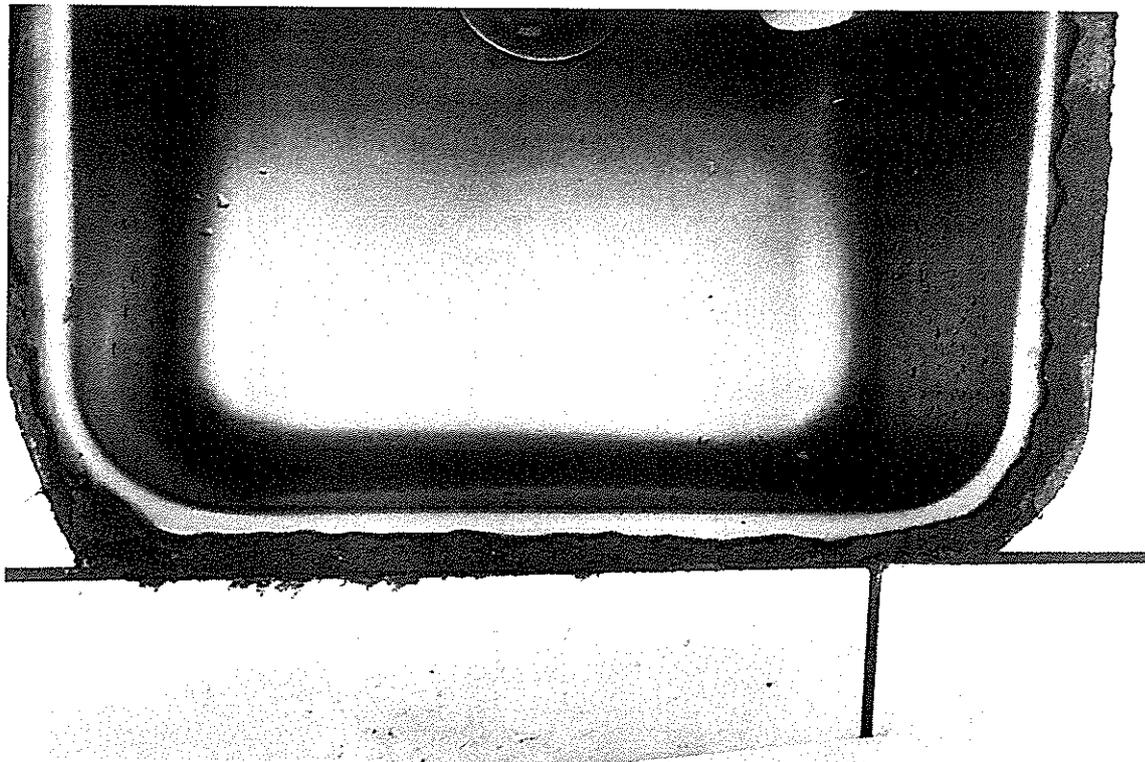
**Azulejos quebrados embaixo da bancada fixa e superfície de baixo da bancada sem azulejos ou outra proteção;**



**Superfície no Inferior da bancada fixa com Insetos;**



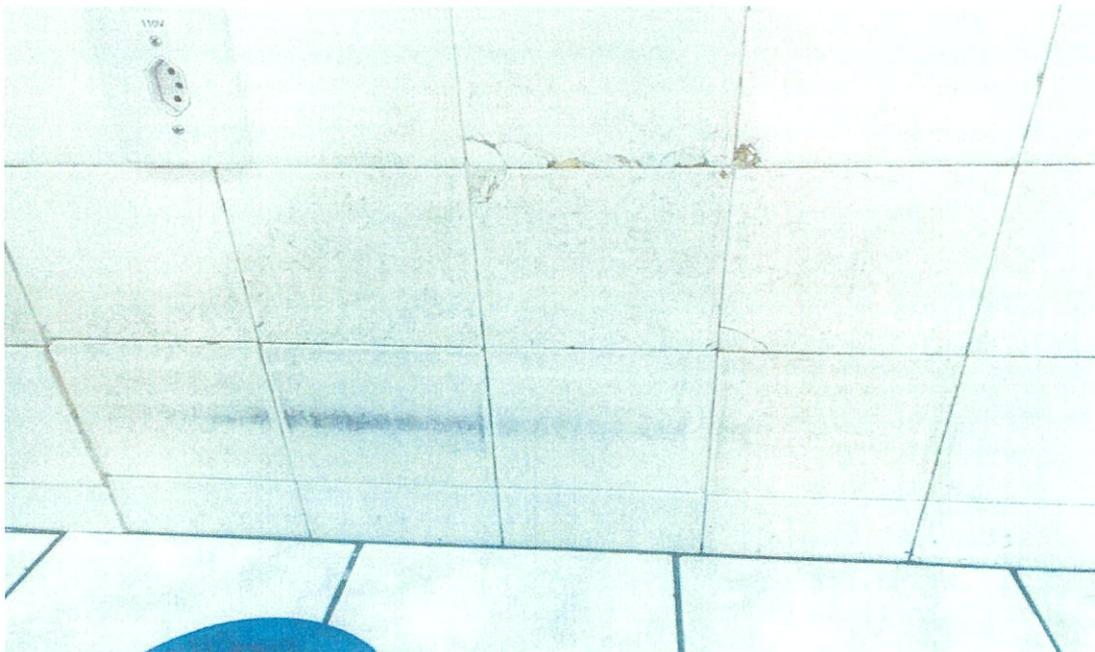
**Bancada de distribuição com azulejos trincados;**



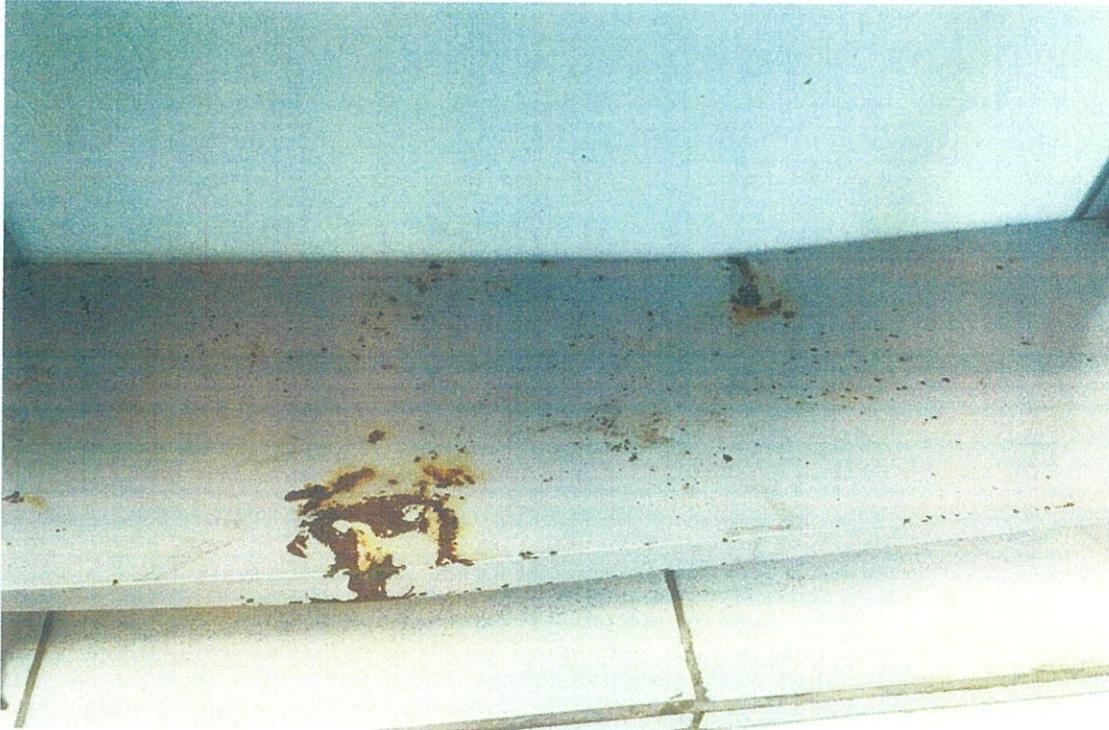
**Cuba da pia não se apresenta fixa e possui aberturas na borda;**



**Pia com azulejos trincados e com tintura descascada;**



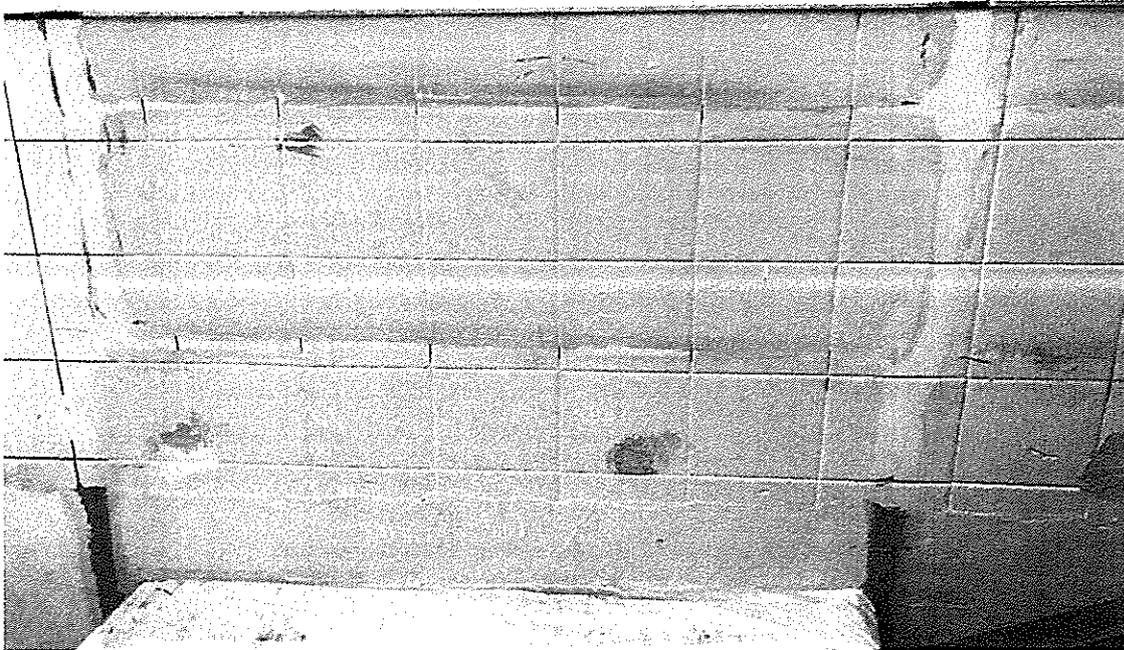
**Sinais de umidade no azulejo próximo à pia;**



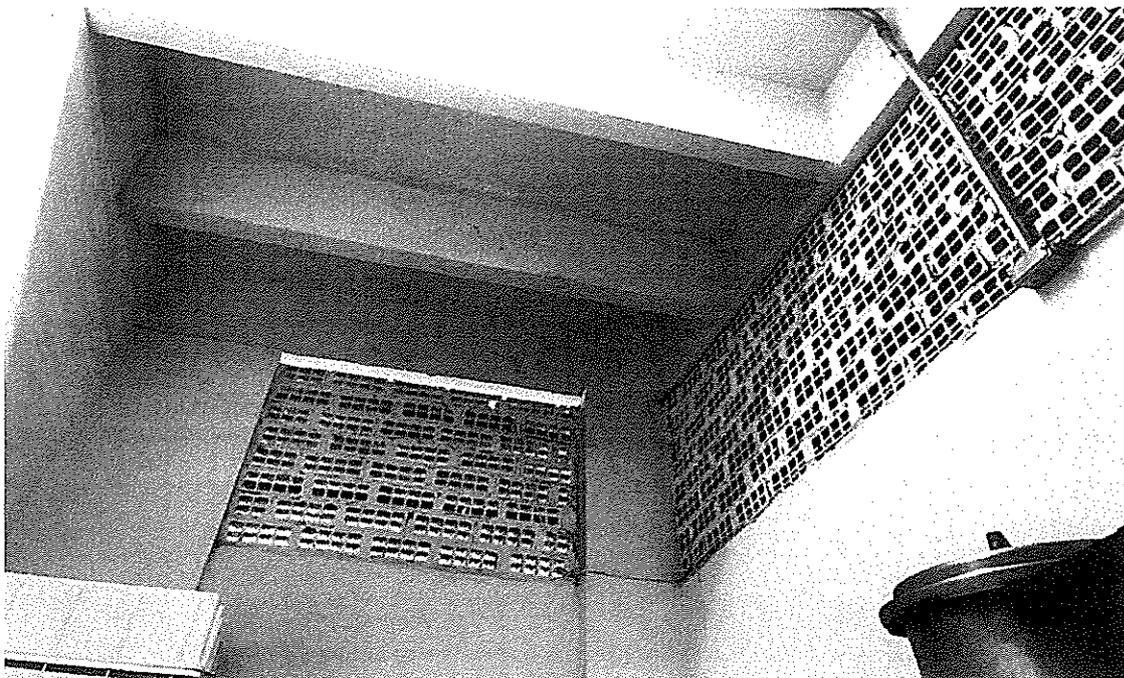
**Prateleiras do estoque com ferrugem e amassadas;**



**Parede do estoque com cimento e tinta branca em cima dos azulejos;**



**Azulejos do estoque com manchas e tintura branca;**



**Abertura do estoque (não possui janelas) feitas de tijolos e não possui telas;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## Observações Gerais:

- A nutricionista responsável, pela Unidade acompanha o preparo e o armazenamento uma (1) vez na semana. Porém, não é a mesma que elabora os cardápios;
- Horte-forti em estado impróprio para consumo (alguns tomates);
- Tamanho do pão é pequeno para o quantidade de refeições servidas;
- A pia apresenta azulejos descolados e trincados;
- Paredes próximas à pia apresenta azulejo praticamente todo retirado (quebrado);
- Paredes do estoque apresenta azulejos remendados com cimento e tinta branca;
- Parte inferior do pie apresenta buraco aberto com sucata, sinais de insetos, não apresenta azulejos no interior do aberturo (tijolo e cimento);
- Bancada fixa apresenta sinais de insetos, uma vez que na parte inferior não possui azulejos ou outro revestimento;
- Bancada central apresenta sinais de ferrugem na parte inferior;
- Bancada lateral (embaixo do bancado fixa) apresenta ferrugem na parte inferior;
- Parte inferior o fogão apresenta sinais de ferrugem;
- Frezer apresenta tintura craquelado nas portas;
- Refrigerador com ferrugem na parte inferior;

Tatuí, 28 de Novembro de 2019.

X Mica  
Responsável pela Unidade Escolar

Isabela Oliveira Silva  
Responsável pela supervisão

Cozinheira: X Sandra R. Ojaco



REFEIÇÃO	Segunda-Feira 19/11/2019	Terça-Feira 20/11/2019	Quarta-Feira 20/11/2019	Quinta-Feira 21/11/2019	Sexta-Feira 22/11/2019						
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	ARROZ FEIJÃO SALADA COM CENOURA E CIRIQUÊ SALADA DE REFINOVARA	ARROZ FRANGO COM CARÁ E TOMATE SALADA DE FEIJÃO MACÁ	MACARRÃO PENNE À BOLONHESA (molho de tomate, carne moída, abobora e abobrinha e cenoura) SALADA DE ABOBORRINHA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, porco, batata e cenoura) SALADA DE CENOURA BANANA	ARROZ VERDE (arroz, tomate e chuchu verde) CARNE MOÍDA COM FEIJÃO E ABOBORRINHA						
Informação Nutricional (média semanal)											
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibra (g)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Água (g)	Vitamina A (µg)	Vitamina C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Índice
111,5	61,24	4,74	13,06	9,21	495,43	89,06	80,11	41,82	1,58	1,2	

Cardápio da semana fixado na cozinha da unidade;

Preparação servida no jantar no dia da visita: Macarrão ao molho de frango (molho de tomate, frango, abobrinha e cenoura)

Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o jantar no dia da visita:

- Macarrão: 4,5kg
- Frango: 3kg
- Chuchu: 6 unidades
- Abobrinha: 3 unidades
- Cenoura: 1kg
- Molho de tomate: 2kg

### INFORMAÇÕES GERAIS

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** os hortifrúti são recebidos semanalmente: terça-feira chega os hortifrúti oriundos da empresa Nutriplus e quinta-feira os da agricultura familiar.

**Controle de estoque:** O controle do estoque é feito pela própria cozinheira conforme os produtos alimentícios chegam na Unidade Escolar. Elas são orientadas à utilizarem aqueles que estiverem próximo à data de vencimento mesmo fora da programação do cardápio, na tentativa de diminuir desperdícios.

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas.

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar não apresenta ficha técnica de todas as preparações, mas a preparação realizada no dia da visita apresentava ficha técnica.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: EMEF João Silveira

DATA: 21/11/2019

HORÁRIO DA VISITA: 8:30 às 10:30 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	X	
Cardápio (especificar quantidades): <u>arroz (4kg), feijão (2kg), linguiço (3kg), tomate (1kg), chicória (1maço).</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?	X	
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?	X	
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
H - Os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A cozinha tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinha tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	X	
A cozinha faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinha executa atividades de limpeza da escola?		X
Inclui-se sanitários?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C -	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D -	com uniforme limpo?	X	
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F -	Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?		X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?			X
Há fogão para o preparo dos alimentos?		X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?		X	
Há refrigerador com freezer?		X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?		X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?		X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?			X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?		X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?		X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?		X	

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		X
C -	Tamanho da pia adequado?	X	
D -	Pia apresenta avarias?		X
E -	Revestimento do tanque de água utilizado		X
F -	Cozinha de amianto? Qual?		X
G -	Janelas possuem telas?	X	
H -	Janelas apresentam avarias?		X
I -	Paredes em bom estado de conservação?	X	
J -	Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha? * <i>para</i>	X	
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?		X
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?		X
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?		X
N -	Baixa quantidade de sobra?	X	
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>Peixe, fígado e pernil</i>	X	
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Salsicha e macarrão</i>	X	

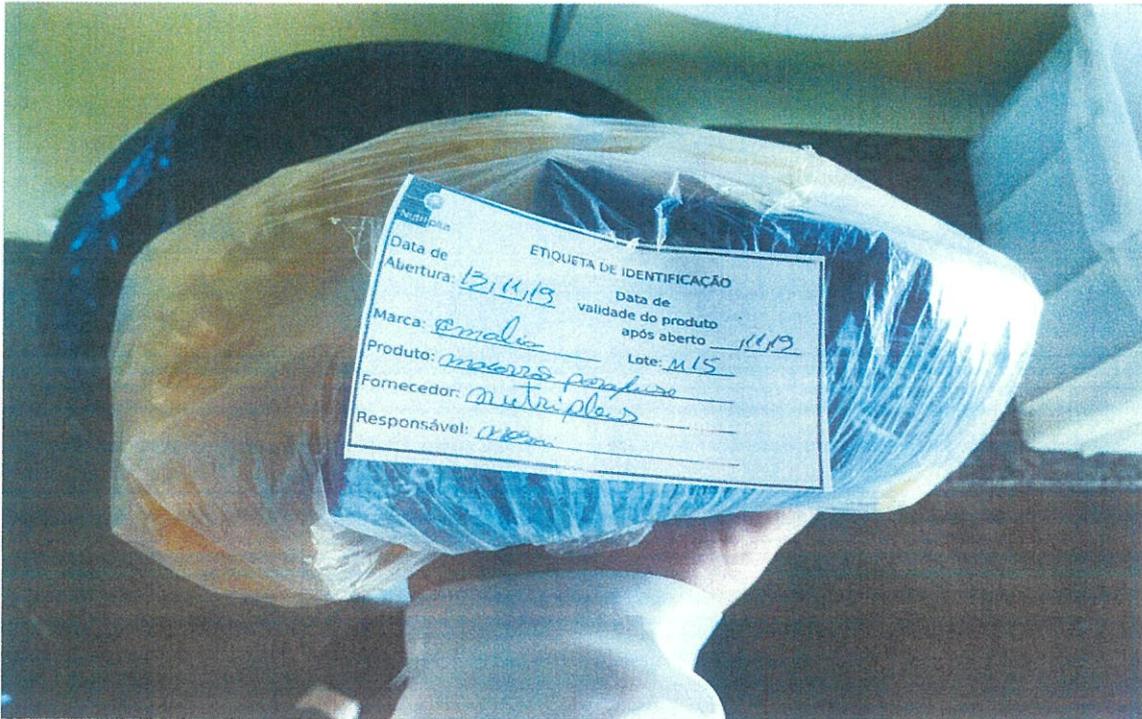
**ANEXOS – REGISTROS**



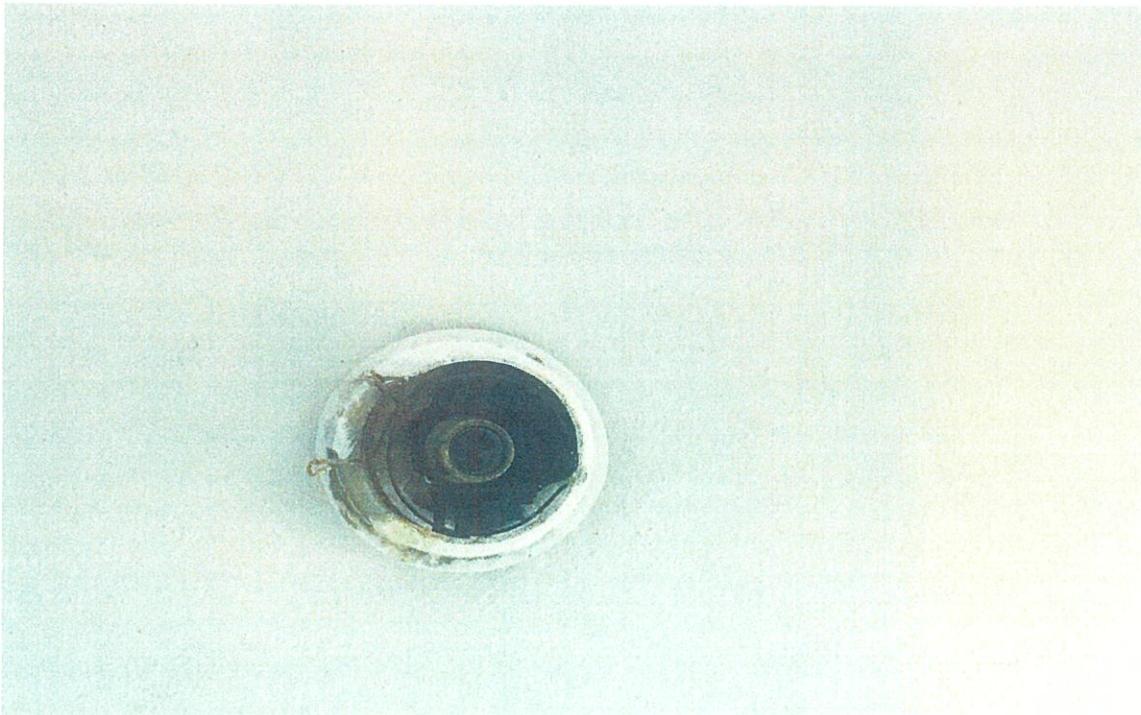
**Frutas em estado impróprio para consumo (tomate);**



**Hortaliça em estado impróprio para consumo (pimentão);**



Alimento manipulado sem nova data de validade do produto aberto;



Burraco aberto no teto do estoque devido à retirada da iluminação;



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

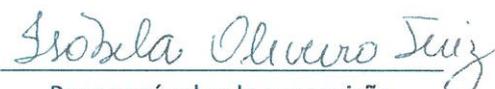
**Observações Gerais:**

- A nutricionista responsável pela Unidade Escolar visitado acompanha e prepara uma (1) vez por semana; porém, não é o mesmo que elabora os cardápios;
- Alguns ~~frati~~frutis apresentaram-se em estado impróprio para consumo (tomates e pimentões);
- Não há extintor de fogo de dentro do açougue, apenas de fora próximo à porta de entrada;
- Buroco obato no teto do estoque devido a retrodo do iluminação;

X ~~Assinatura~~  
X Sônia M. Souza

Tatuí, 21 de Novembro de 2019.

  
Edna Dalva dos Santos Oliveira  
Diretora de Escola  
Responsável pela Unidade Escolar nº 728-5

  
Srodela Oliveira Luiz  
Responsável pela supervisão

Cozinheira: X \_\_\_\_\_  
X \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** EMEF João Florêncio

**Endereço/Localização e Município:** Rua Cel. Aureliano de Camargo, 21 - Centro, Tatuí - SP

**Data da visita:** 20/11/2019

**Tipo de Ensino:** Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA)

**Número de escolares matriculados:** 800 alunos (550 do EMEF e 250 do EJA)

**Número de séries/turmas:** 30 turmas (10 turmas no período da manhã, 10 turmas no período da tarde e 10 turmas no período da noite)

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** em média são servidas X refeições

**Número de merendeiras por dia/turno:** 2 merendeiras no turno da manhã, 2 merendeiras no turno da tarde e 1 merendeira no turno da noite.

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 6h45, almoço às 8h40, lanche às 12h45, jantar às 14h40. Para os alunos do FJA as refeições são servidas 19h30

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):** Cardápio 3, cardápio 5 e cardápio 6

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

Turno	Data	Refeição	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Manhã	20/11/2019	Desjejum	LEITE COM AÇÚCAR E MARGARINA	1,17	5,72	6,71
Manhã	20/11/2019	Almoço	LEITE COM AÇÚCAR E MARGARINA	1,17	5,72	6,71
Manhã	20/11/2019	Lanche	LEITE COM AÇÚCAR E MARGARINA	1,17	5,72	6,71
Tarde	20/11/2019	Jantar	LEITE COM AÇÚCAR E MARGARINA	1,17	5,72	6,71
Noite	20/11/2019	Refeição	LEITE COM AÇÚCAR E MARGARINA	1,17	5,72	6,71

Cardápio da semana fixado na cozinha da unidade;

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 18/11/2019	Terça-Feira 19/11/2019	Quarta-Feira 20/11/2019	Quinta-Feira 21/11/2019	Sexta-Feira 22/11/2019
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA	ARROZ OPANDEIROS CARÁ E TOMATE SALADA DE FEIJÃO MACA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA
REFEIÇÃO	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA			
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA			

Cardápio da semana fixado na cozinha da unidade;

**CARDÁPIO 6**  
**ENSINO MÉDIO E EA**  
**JANTAR**  
 Referências Nutricionais: Toco 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Sônia Tucundina 4ª edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 04/11/2019	Terça-Feira 05/11/2019	Quarta-Feira 06/11/2019	Quinta-Feira 07/11/2019	Sexta-Feira 08/11/2019					
JANTAR	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA	MACARRÃO COM MOLHO DE CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA	ARROZ A OREGA (arroz, cenoura, tomate, feijão e espinafre) FRANGO COM MANDIOCA E BROCOLIS SALADA DE ALFACE BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	CHDO (g)	FIBRA (g)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Vitamina		Mineral			
506,01	20,37	6,88	18,10	12,48	A (RUI)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
					574,73	19,83	77,16	78,11	4,68	2,18
REFEIÇÃO	Segunda-Feira 11/11/2019	Terça-Feira 12/11/2019	Quarta-Feira 13/11/2019	Quinta-Feira 14/11/2019	Sexta-Feira 15/11/2019					
JANTAR	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA	ARROZ COM FRANGO (arroz, frango, cenoura, feijão, tomate e espinafre) FEIJÃO SALADA DE TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNIÃO COM CENOURA E BATATA DOCE SALADA DE CENOURA BANANA					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	CHDO (g)	FIBRA (g)	Proteínas (g)	Carboidratos (g)	Vitamina		Mineral			
510,6	21,49	6,87	18,21	11,68	A (RUI)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
					577,31	19,83	77,16	78,11	4,68	2,18

Cardápio 6 da semana fixado na cozinha da unidade;



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Arroz**



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Tutu de feijão, com linguiça e tomate;**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o almoço no dia da visita:**

- Arroz: 4kg
- Feijão: 2kg
- Linguiça: 3kg
- Tomate: 1kg
- Chicória: 1 maço

**INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** os gêneros são recebidos semanalmente: segunda-feira chega a compra geral; terça-feira chega os hortifrúti oriundos da agricultura familiar; e quinta-feira os hortifrúti da empresa Nutriplus.

**Controle de estoque:** O controle do estoque é feito pelas próprias cozinheiras conforme os produtos alimentícios chegam na Unidade Escolar. Elas são orientadas à utilizarem aqueles que estiverem próximo à data de vencimento mesmo fora da programação do cardápio, na tentativa de diminuir desperdícios.

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas.

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar não apresenta ficha técnica de todas as preparações, mas a preparação realizada no dia da visita apresentava ficha técnica.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: EMEF Eugênio Santos

DATA: 19/11/2019 HORÁRIO DA VISITA: 8:30 às 10:30 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	X	
Cardápio (especificar quantidades): <u>arroz (5kg); frango (7kg); batata doce (7 unidades); tomate (7 tomates); beterraba (7 unidades).</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?	X	
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?		X
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
H - os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção? <u>* equipamento pequeno</u>		X
A cozinha tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinha tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	X	
A cozinha faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinha executa atividades de limpeza da escola?		X
Inclui-se sanitários?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D -	com uniforme limpo?	X	
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F -	Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?		X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?			X
Há fogão para o preparo dos alimentos?		X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?		X	
Há refrigerador com freezer?		X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?		X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?		X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?			X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?		X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?		X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?		X	

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		X
C -	Tamanho da pia adequado?	X	
D -	Pia apresenta avarias?	X	
E -	Revestimento do tanque de água utilizado	X	
F -	Cozinha de amianto? Qual?		X
G -	Janelas possuem telas?	X	
H -	Janelas apresentam avarias?		X
I -	Paredes em bom estado de conservação?	X	
J -	Teto apresenta gotelras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)		X
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	X	
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?	X	
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?	X	
N -	Baixa quantidade de sobra?		X
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>Fígado</i>	X	
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Salsicho</i>	X	

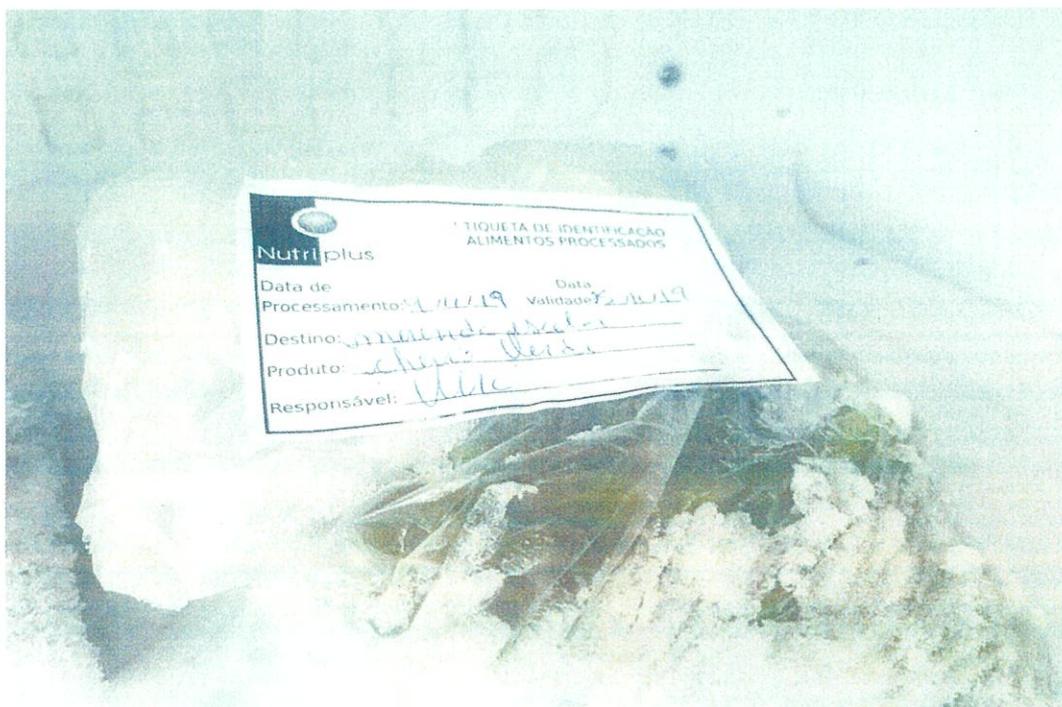
**ANEXOS – REGISTROS**



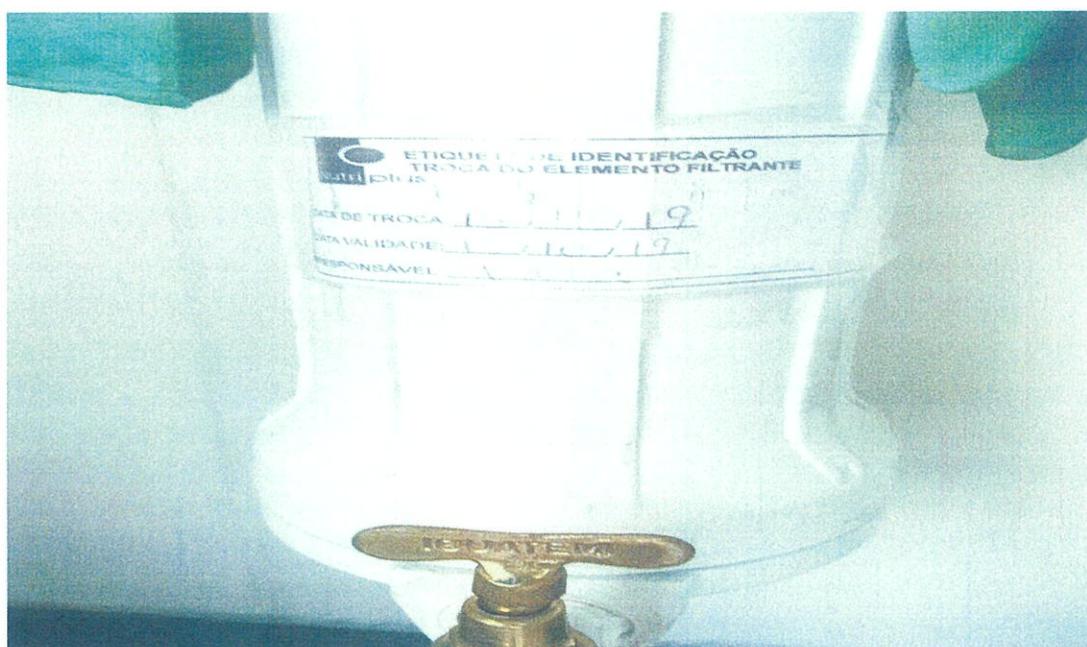
**Fruta em estado impróprio para consumo;**



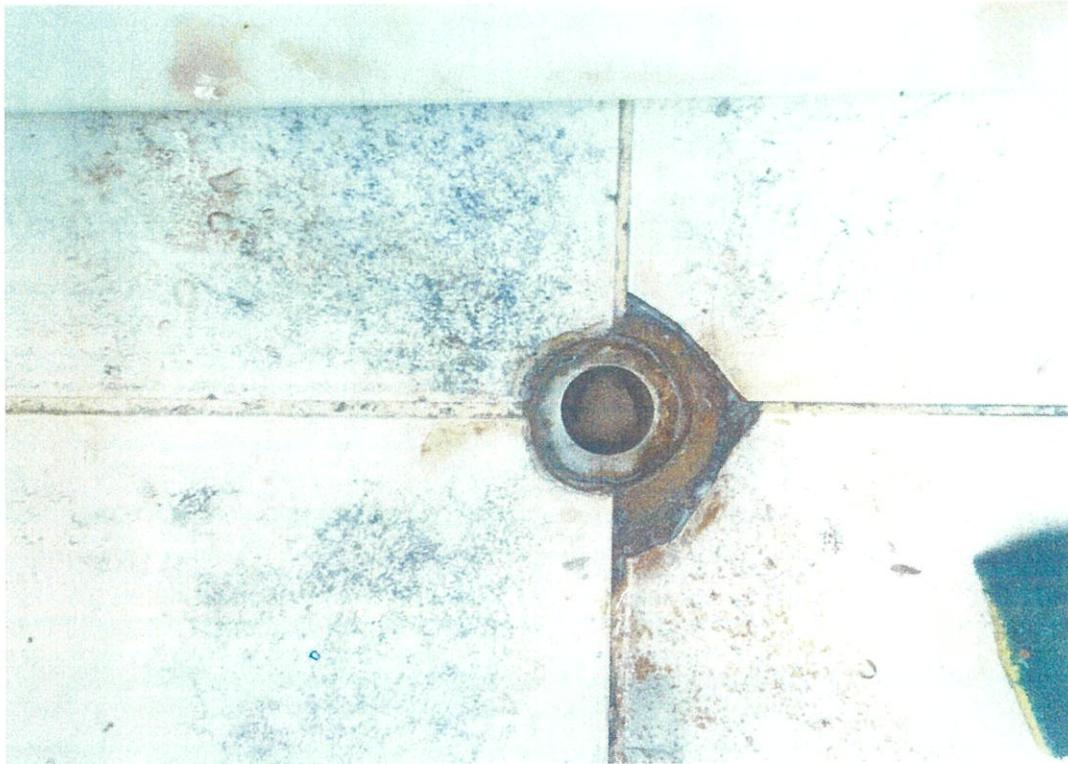
**Fruta em estado impróprio para consumo;**



Alimento manipulado congelado com data de validade vencida (cheiro-verde);



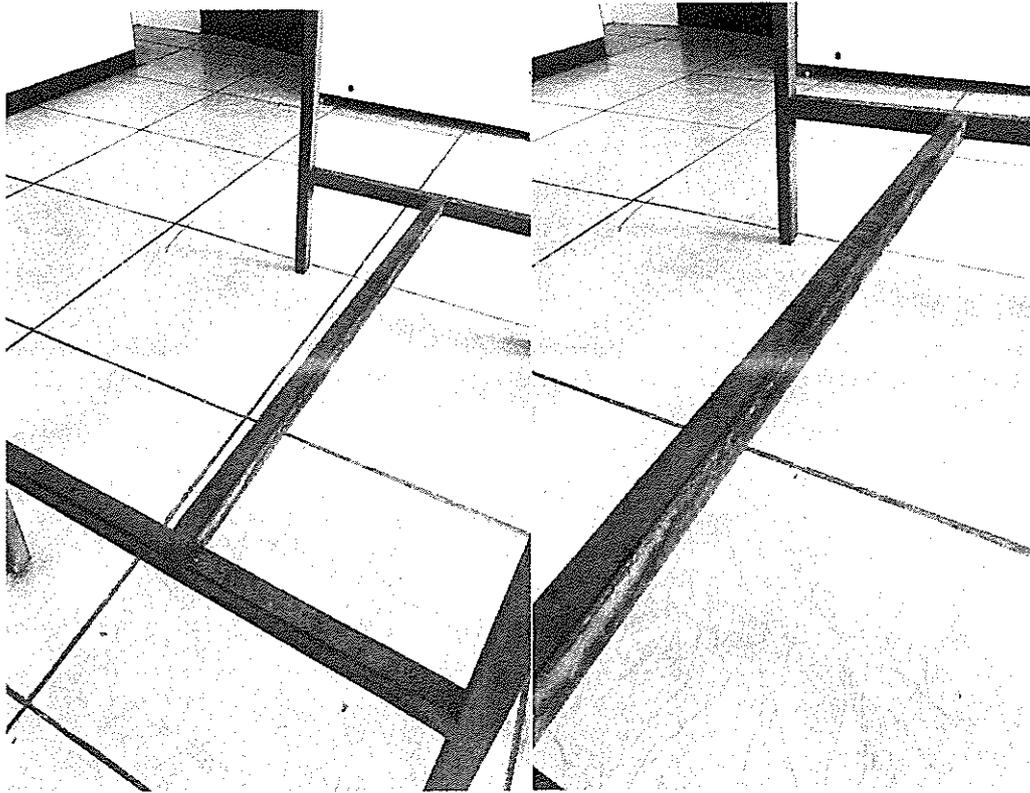
Filtro de água da torneira da pia com data de validade vencida há mais de um mês;



**Pia revestida com azulejos na cozinha com trincas e avarias próximo ao ralo;**



**Acabamento de baixo da pia com material impróprio (madeira);**



**Bancada no centro da cozinha com ferrugem na parte inferior;**



## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** EMEF Eugênio Santos

**Endereço/Localização e Município:** Rua do Cruzeiro, 430 - Centro, Tatuí - SP

**Data da visita:** 19/11/2019

**Tipo de Ensino:** Ensino Fundamental

**Número de escolares matriculados:** Em média 400 alunos

**Número de séries/turmas:** 30 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** em média são servidas 200 refeições servidas por turno

**Número de merendeiras por dia/turno:** 1 merendeira nos dois turnos

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 6h50, almoço às 8h40, lanche às 12h50 e jantar às 14h40

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):**

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

REFEIÇÃO	Segunda-feira 18/11/2019	Terceira-feira 19/11/2019	Quarta-feira 20/11/2019	Quinta-feira 21/11/2019	Sexta-feira 22/11/2019
DEJEJUM	Biscoito água e sal com leite de leite condensado e leite	Leite com açúcar e biscoito água e sal com leite condensado	Bolacha lactada com leite e biscoito água e sal com margarina	Leite com açúcar e biscoito água e sal com margarina	Bolacha biscoito água e sal
<b>Informações nutricionais (por porção)</b>					
Energia (kcal)	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00
Carb. Hidr.	41,14	41,14	41,14	41,14	41,14
Proteína	4,11	4,11	4,11	4,11	4,11
Gord. Tot.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Gord. Sat.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Gord. Trans.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fibra	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sódio	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cálcio	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ferro	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. A	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. B1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. B2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. B6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. C	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. E	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. K	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. B12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D7	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D8	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D9	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D13	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D15	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D17	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D21	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D23	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D26	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D27	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D28	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D29	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D31	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D34	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D37	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D39	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D43	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D47	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D49	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D53	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D54	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D57	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D58	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D59	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D64	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D66	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D67	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D69	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D71	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D73	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D74	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D77	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D79	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D81	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D83	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D87	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D91	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D93	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D99	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Vit. D100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Cardápio da semana fixado na cozinha da unidade;

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 20/11/2019	Terça-Feira 21/11/2019	Quarta-Feira 22/11/2019	Quinta-Feira 23/11/2019	Sexta-Feira 24/11/2019
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	ARROZ FEIJÃO SALADA COM CENOURA E CHUCHO SALADA DE BETERRABA	FRANGO COM CARA E TOMATE SALADA DE PEPINO MILANESA	MACARRÃO FINO/A BOLINHEIRA (molho de tomate, carilho de feijão e abóbora moída) SALADA DE ABACORRINA	ARROZ TUTU DE FEIJÃO (feijão, porco, tomate e couve) SALADA DE CEBOLA E BANANA	ARROZ VERDE (arroz, feijão e abóbora moída) CARNEM MOída COM BATATA E ALMOBRÁ TALLISTA
Refeição (Qual)	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade
100 g	64,43	6,35	14,88	6,35	6,35
REFEIÇÃO	Segunda-Feira 25/11/2019	Terça-Feira 26/11/2019	Quarta-Feira 27/11/2019	Quinta-Feira 28/11/2019	Sexta-Feira 29/11/2019
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	BALÃO DE DOIS (arroz, feijão molho, tomate e couve) SALADA DE PEPINO LARANJA	ARROZ FRANGO COM MANIÓCA E CENOURA SALADA DE CHUCHO MILANESA	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM CENOURA E CHUCHO	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO (molho de tomate, feijão moído e couve) SALADA MISTA (FEIJÃO LARANJA)	ARROZ COLORADO (arroz, abóbora moída, couve, tomate e abacate) CARNEM MOída COM ABACORRINA E PIMENTÃO VERMELHO SALADA DE CEBOLA
Refeição (Qual)	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Quantidade
100 g	61,35	6,35	14,88	6,35	6,35

Cardápio da semana fixado na cozinha da unidade;



Preparação servida no almoço no dia da visita: Arroz;



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Frango com batata doce e tomate;**



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Salada de beterraba**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o almoço no dia da visita:**

- Arroz: 5kg
- Frango: 7kg
- Batata doce: 7 unidades
- Tomate: 7 unidades
- Beterraba: 7 unidades

**INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** os gêneros são recebidos semanalmente: segunda-feira chega a compra geral; terça-feira chega os hortifrúteis oriundos da agricultura familiar; e quinta-feira os hortifrúteis da empresa Nutriplus.

**Controle de estoque:** O controle do estoque é feito pelas próprias cozinheiras conforme os produtos alimentícios chegam na Unidade Escolar. Elas são orientadas a utilizarem aqueles que estiverem próximo à data de vencimento mesmo fora da programação do cardápio, na tentativa de diminuir desperdícios.

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas.

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta fichas técnicas de algumas preparações, mas muitas deles ausentes; no dia da visita a preparação realizada no jantar não apresentou ficha técnica.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: EMEF Prof. Acácio Vieira de Camargo

DATA: 12/11/2015

HORÁRIO DA VISITA: 14:00 às 16:00 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
É transportada?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Com qual frequência	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cardápio (especificar quantidades): <u>caudápio 5, avez (5kg), carne (3kg);</u> <u>batata (7 unid), batata doce (7 unid); abóbora (5 unid); abóbora</u> <u>me (2 unid); mandioca (15 unid).</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B - Estavam amassados ou estragados?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C - Estavam limpos e higienizados?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F - Produtos dentro do prazo de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H - os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Inclui-se sanitários?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C -	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D -	com uniforme limpo?	X	
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F -	Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?		X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?			X
Há fogão para o preparo dos alimentos?		X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?		X	
Há refrigerador com freezer?		X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?		X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?		X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?			X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?		X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?		X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?		X	

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X	
C -	Tamanho da pia adequado?	X	
D -	Pia apresenta avarias?		X
E -	Revestimento do tanque de água utilizado		X
F -	Cozinha de amianto? Qual?		X
G -	Janelas possuem telas?		X
H -	Janelas apresentam avarias?		X
I -	Paredes em bom estado de conservação?		X
J -	Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?	X	



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	X	
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos? * <i>escola com cantina</i>	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?	X	
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?	X	
N -	Baixa quantidade de sobra?		X
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual?		X
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>mocimão com salmiche</i>	X	



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

**Observações Gerais:**

- A nutricionista responsável pela Unidade Escolar visitada acompanha o preparo e armazenamento uma (1) vez no mês. Porém, não é a mesma quem elabora e acondiciona;
- O piso apresenta, além de rodadinhos, uma abertura com tampa pro'umo à pie;
- As janelas não apresentam telas (no cozinho);
- As paredes apresentam sinais de umidade e descascamento do tinturo;
- O teto apresenta-se em situação precária, uma vez que está umidado com fita colante p/ não cair;
- Estoque com luz queimada (já solicitada troca);
- Frutas em estado impróprio p/ consumo (mangá);
- Frutas em estado impróprio para consumo (tomates);
- Fichaduro do porta de entrada para o estoque apresenta-se quebrado;
- Frezer com portas quebradas e com o tinturo craquelado;
- Refrigeradores com sinais de ferrugem no parte inferior do equipamento;
- Bancado do cozinho com sinais de ferrugem no parte inferior;

Tatuí, 12 de Novembro de 2019.

Responsável pela Unidade Escolar

Isabela Oliveira Cruz  
Responsável pela supervisão

Cozinheira:  Elisabete H. F.  
 Isabela Rodrigues



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: EMEI Laurindo Badurais

DATA: 08/11/2019

HORÁRIO DA VISITA: 9:00 às 11:00 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	X	
Cardápio (especificar quantidades): (cardápio 2 e cardápio 3): arroz (1,5kg); feijão (1kg); batata (2kg); arroz em pó (500g); tomate (6 unidades); abacaxi (200g); leite (1 unidade); melancia (2kg aprox.).		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?		X
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?		X
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
H - os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		X
Inclui-se sanitários?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C - Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D - com uniforme limpo?	X	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F - Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita? → <i>venido o filtro</i>		X
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		X
Há fogão para o preparo dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	X	
Há refrigerador com freezer?	X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?	X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?	X	

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X	
C - Tamanho da pia adequado?	X	
D - Pia apresenta avarias?		X
E - Revestimento do tanque de água utilizado		X
F - Cozinha de amianto? Qual?		X
G - Janelas possuem telas?	X	
H - Janelas apresentam avarias?		X
I - Paredes em bom estado de conservação?	X	
J - Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

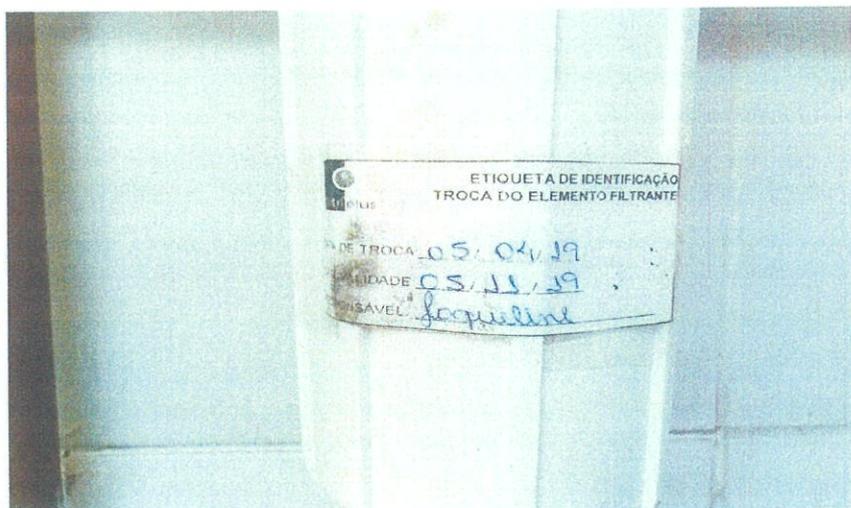
Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
N -	É azulejada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O -	A ventilação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B -	A fila para distribuição é organizada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F -	A quantidade é suficiente?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G -	Gostam de salada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H -	Gostam de frutas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I -	Gostam de suco?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M -	Alta quantidade de sobra?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
N -	Baixa quantidade de sobra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? - <i>Baião de dois</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## ANEXOS – REGISTROS



Produto aberto anteriormente com data de validade vencida;



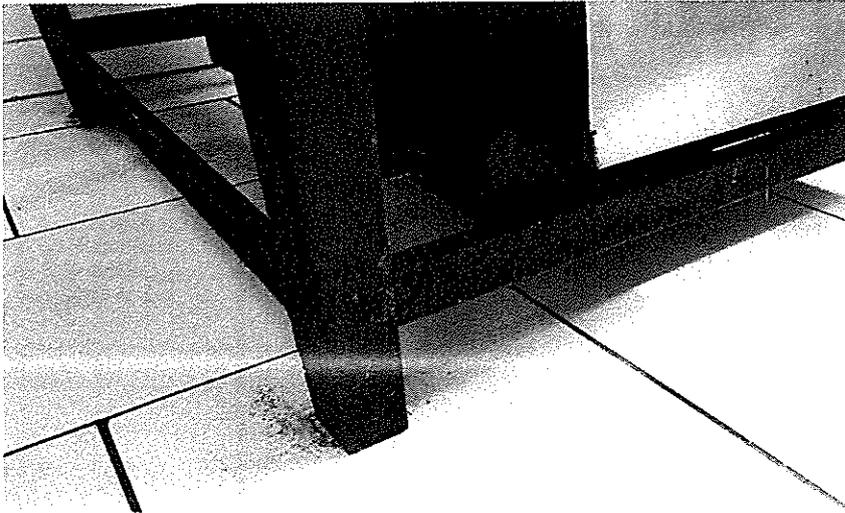
Filtro de água da pia da cozinha com data de validade vencida;



**Piso da cozinha com rachadura e sinais de umidade;**



**Insetos (formigas) nas prateleiras do estoque (na cozinha);**



**Fogão com ferrugem na parte inferior;**



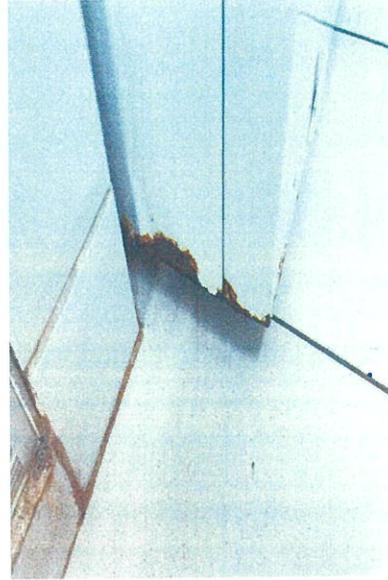
**Bancada 1 da cozinha com ferrugem na parte inferior;**



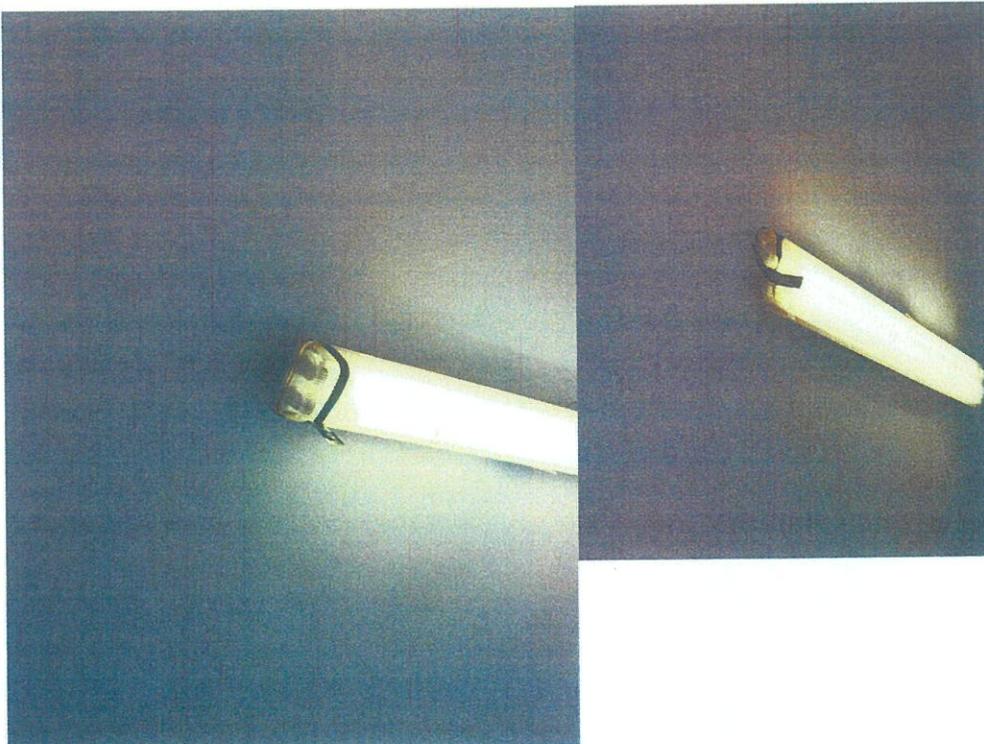
**Bancada 2 da cozinha com ferrugem na parte inferior;**



**Refrigerador com ferrugem na parte inferior frontal e lateral;**



**Porta do freezer com tinta descascada e com ferrugem na parte inferior do equipamento;**



**Iluminação em situação precária, com adesivos presos para evitar que o objeto caia sobre o fogão;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Observações Gerais: A nutricionista responsável diretamente pela Unidade Escolar visitada acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola duas (2) vezes no mês. Porém, não é a mesma quem elabora os cardápios;

- Alimento adito (manipulado anteriormente) com data de validade vencida (farinha de milho);
- A Unidade apresenta o filtro de água da torneira com data de validade vencida (cozinheira relata já ter solicitado há 2 semanas, (29/10/19 e pedido).
- O piso do cozimento apresenta rododunas e sinais de umidade próxima a pia;
- Parte inferior do fogão apresenta ferrugem;
- Parte inferior de duas (2) bancadas apresentam ferrugem;
- Parte inferior do refrigerador apresenta ferrugem;
- Parte inferior do freezer apresenta ferrugem;
- Porta do freezer apresenta sinais de descasque do tinturo;
- Iluminação picólio (fita colante presa no proteção do luz sem objeto não cair);
- A Unidade apresenta formigas próximas aos produtos do estoque;

Tatuí, 11 de Novembro de 2019.

Walquíria Silveira da Silva  
Diretora de Escola Infantil  
RG: 23.272.250-6

Responsável pela Unidade Escolar

Responsável pela supervisão

Cozinheira:

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** EMEI Laurindo Badanaís

**Endereço/Localização e Município:** Rua Teófilo de Andrade Gama, 202 - Jardim Santa Rita, Iatuí - SP

**Data da visita:** 08/11/2019

**Tipo de Ensino:** Escola Municipal de Educação Infantil

**Número de escolares matriculados:** 70 alunos

**Número de séries/turmas:** 4 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** em média são servidas 50 refeições no período da manhã e 50 no período da tarde

**Número de merendeiras por dia/turno:** 1 merendeiras para os dois turnos (manhã e tarde);

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 8h, almoço às 10h15, lanche às 13h e jantar às 14h20

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):**

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

<b>CARDÁPIO 2</b> <b>GRUPO - CRIANÇAS DE 3 A 5 ANOS</b> <b>DESEJUM, ALMOÇO, LANCHE E JANTAR</b> <small>Resolução Normativa: Taca nº 004 de 2011 e Tabela de composição de alimentos - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - 2010</small>					
REFERÊNCIA	Alimento, Porção ou Quantidade	Ingredientes	Quantidade	Observações	Observações
DESEJUM	BRANCO DE LEITE CONDENSADO	BRANCO DE LEITE CONDENSADO	100g	SEM AÇÚCAR	SEM AÇÚCAR
ALMOÇO	ARROZ COM FEIJÃO, CARNE MOída, SALADA VERDE, BATATA DOCE, CENOURA E AÇICADA	ARROZ COM FEIJÃO, CARNE MOída, SALADA VERDE, BATATA DOCE, CENOURA E AÇICADA	100g	SEM AÇÚCAR	SEM AÇÚCAR
LANCHE	MARMELOSA DE LARANJA	MARMELOSA DE LARANJA	100g	SEM AÇÚCAR	SEM AÇÚCAR
JANTAR	SOBRE MESA COM CENOURA, BATATA DOCE, CENOURA E AÇICADA	SOBRE MESA COM CENOURA, BATATA DOCE, CENOURA E AÇICADA	100g	SEM AÇÚCAR	SEM AÇÚCAR

**Cardápio 2 da semana fixado na cozinha da unidade;**

**CARD-ÁPIO 3**  
**CRECHE - CRIANÇAS DE 4 A 5 ANOS**  
**DEZEMBRO - ALMOÇO, LANCHE e JANTAR**  
 Referências Nutricionais - Tabela 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - 5ª edição 2009 - 4ª edição 2013

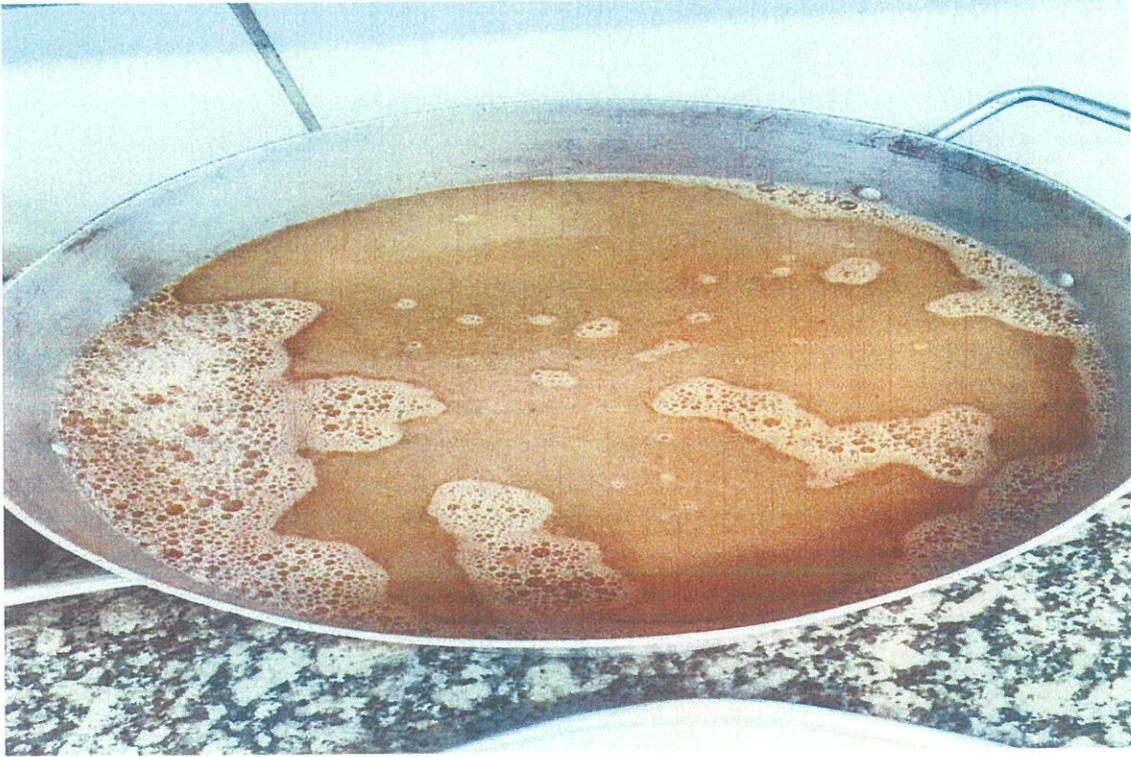
REFEIÇÃO	Segunda-Feira 12/11/2013	Terça-Feira 13/11/2013	Quarta-Feira 14/11/2013	Quinta-Feira 15/11/2013	Sexta-Feira 16/11/2013
DEJEJUNHO	LEITE COM AÇÚCAR/LEITÃO COM FRUTAS/ARROZ				
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO COSTELA DE PORCO CANELA BATATA DOCE SALADA DE LEGUMES MOLHO DE TOMATE	ARROZ FEIJÃO COSTELA DE PORCO CANELA BATATA DOCE SALADA DE LEGUMES MOLHO DE TOMATE	ARROZ FEIJÃO COSTELA DE PORCO CANELA BATATA DOCE SALADA DE LEGUMES MOLHO DE TOMATE	ARROZ FEIJÃO COSTELA DE PORCO CANELA BATATA DOCE SALADA DE LEGUMES MOLHO DE TOMATE	ARROZ FEIJÃO COSTELA DE PORCO CANELA BATATA DOCE SALADA DE LEGUMES MOLHO DE TOMATE
LANCHE	MORANGO DE BONECA	CANJICA	BOLÃO DE LINGUIÇA COM REQUEijÃO E BATATA DOCE	BOLÃO DE LINGUIÇA COM REQUEijÃO E BATATA DOCE	BOLÃO DE LINGUIÇA COM REQUEijÃO E BATATA DOCE
JANTAR	SOPIA DE LEGUMES COM ARROZ E FEIJÃO				

Quantidade de alimentos (em gramas) para 10 crianças  
 Arroz (kg) 10,00 | Feijão (kg) 10,00 | Costela (kg) 10,00 | Canela (kg) 10,00 | Batata Doce (kg) 10,00 | Salada (kg) 10,00 | Molho (kg) 10,00

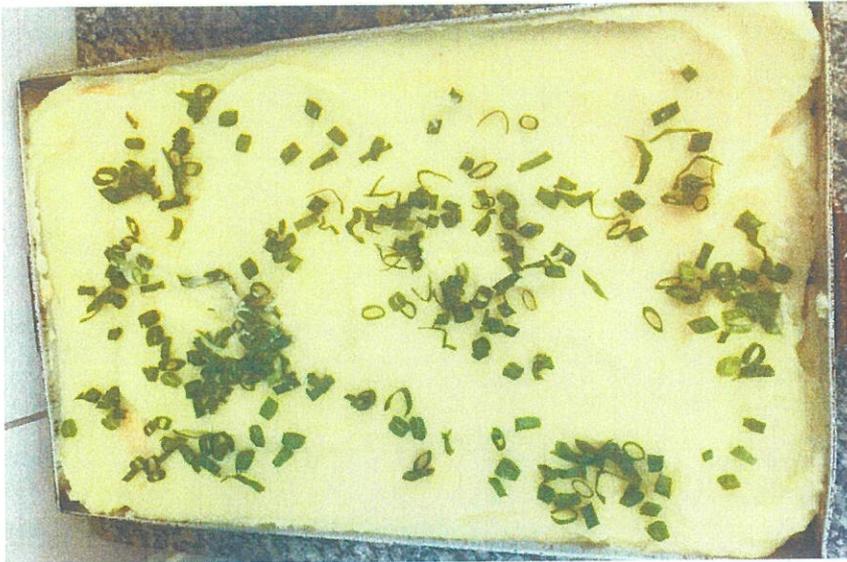
Cardápio 3 da semana fixado na cozinha da unidade;



Preparação servida no almoço no dia da visita: Arroz



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Feijão**



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Assado de batata (purê de batata, ovos mexidos e tomate)**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o almoço no dia da visita:**

**Cardápio 2:**

- Frango: 200g
- Cará: 1 unidade
- Cenoura: 1 unidade
- Brócolis: 20g aprox.

**Cardápio 3:**

- Arroz: 1,5kg
- Feijão: 1kg
- Batata: 2 kg
- Ovos em pó: 500g
- Tomate: 6 unidades

**INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** O recebimento funciona de maneira semanal: segunda-feira chegam os hortifrúteis oriundos da agricultura familiar; terça-feira a compra dos gêneros e carnes; quinta-feira os hortifrúteis oriundos da empresa Nutriplus.

**Controle de estoque:** O estoque é organizado pela própria cozinheira da Unidade, que é orientada a utilizar os produtos conforme a programação do cardápio mensal; com excessão dos produtos próximos do vencimento, que podem ser alterados com o intuito de diminuir o desperdícios dos gêneros.

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas na Unidade.

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta algumas fichas técnicas, contudo, a preparação realizada no dia da visita não possui ficha técnica, assim como muitas outras preparações;



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: EMEI Joaquim da Silva Campos

DATA: 06/11/2019

HORÁRIO DA VISITA: 14:00 às 16:00 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?		X
Cardápio (especificar quantidades): <u>arroz (1,2kg); carne (1kg); Caró (1kg); abobrinha (2 unidades); tomate (7 unidades) 4 (aprox. 4 unid.)</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?		X
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?		X
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
H - Os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?		X
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?		X
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?		X
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		X
Inclui-se sanitários?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C - Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D - com uniforme limpo?	X	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F - Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?	X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		X
Há fogão para o preparo dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	X	
Há refrigerador com freezer?	X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?	X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?	X	

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		X
C - Tamanho da pia adequado?	X	
D - Pia apresenta avarias?		X
E - Revestimento do tanque de água utilizado		X
F - Cozinha de amianto? Qual?		X
G - Janelas possuem telas?	X	
H - Janelas apresentam avarias?		X
I - Paredes em bom estado de conservação?		X
J - Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	X	
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?	X	
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?		X
N -	Baixa quantidade de sobra?	X	
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>Sopa de legumes</i>	X	
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>gelatina</i>	X	

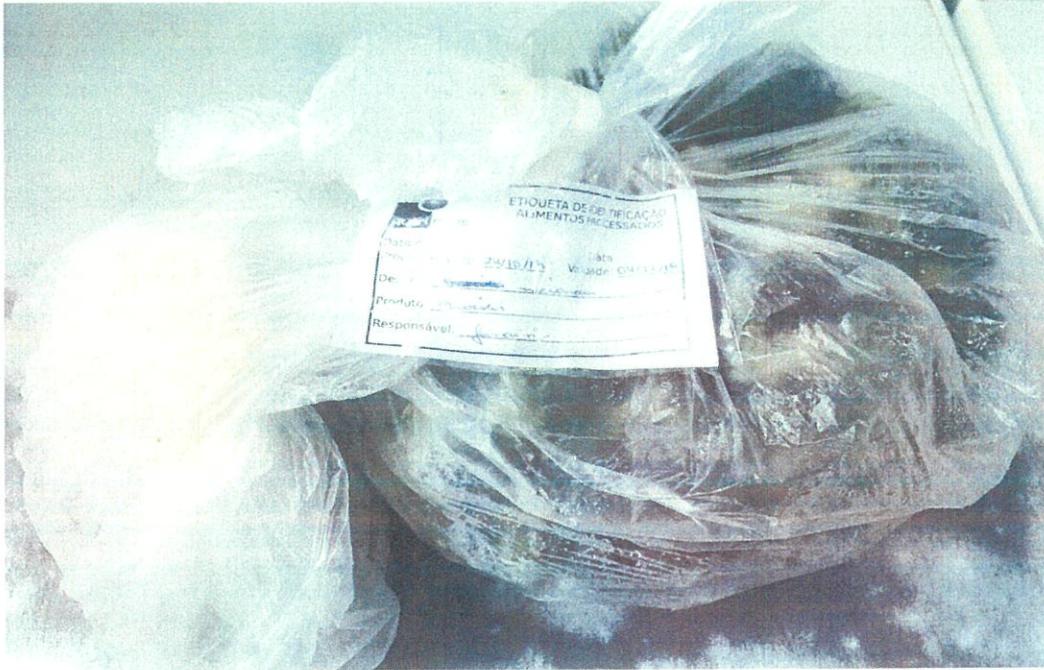
**ANEXOS – REGISTROS**



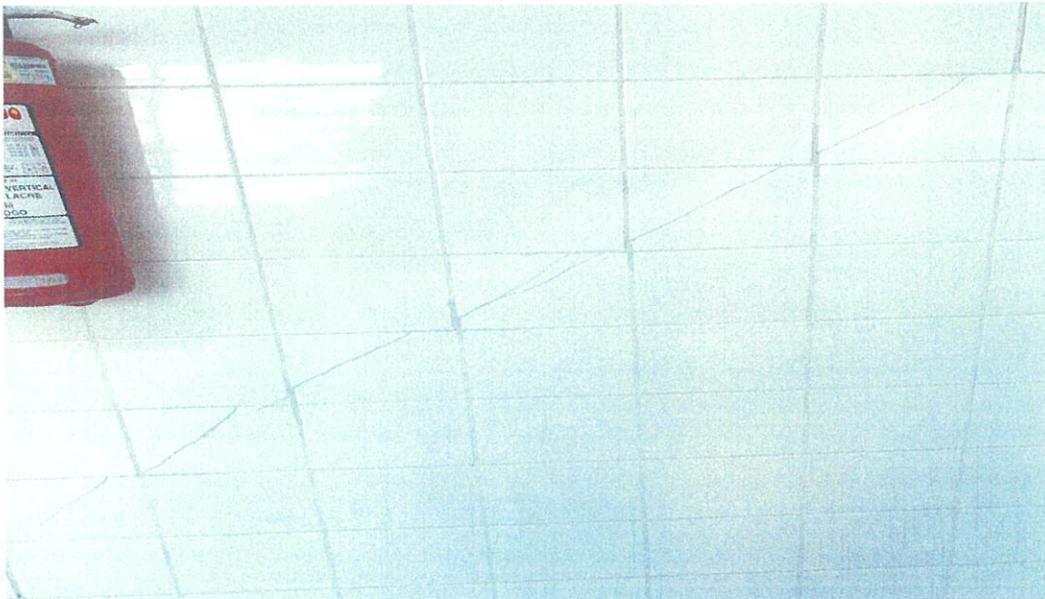
**Produtos manipulados sem etiquetas de identificação, data de manipulação e data de vencimento;**



**Produtos congelados e manipulados sem etiquetas de identificação, data de manipulação e data de vencimento;**



**Produto manipulado e congelado com data de validade vencida;**



**Azulejos da cozinha com rachadura;**



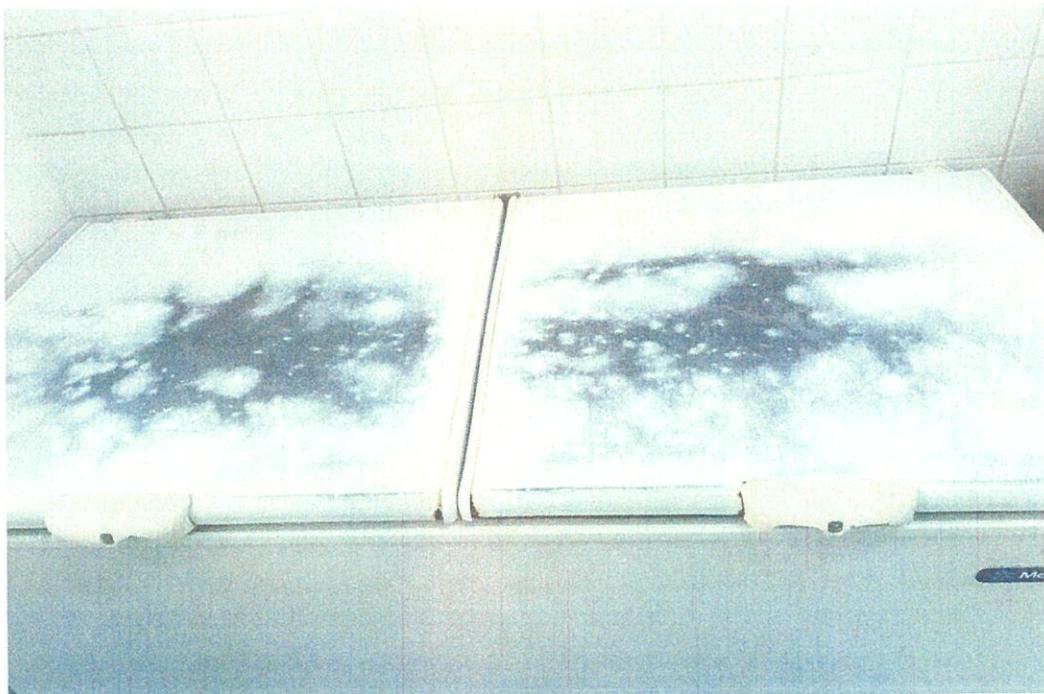
**Parede da cozinha com rachadura e sinais de umidade;**



**Parede da cozinha com rachadura e sinais de umidade;**



Parte inferior das prateleiras do estoque com ferrugem;



Freezer com manchas de tinta descascada em ambas as portas;



Bancada na cozinha com ferrugem em toda parte inferior;



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

- Observações Gerais:
- A nutricionista responsável duvida-mente pela Unidade Escolar visitada acompanha o preparo das refeições duas (2) vezes ao mês. Porém não é a mesma quem elabora os cardápios;
  - Produtos manipulados congelados sem identificação, data de manipulação e data de vencimento;
  - Produtos manipulados do estoque sem etiqueta de identificação, data de manipulação/obtura e data de vencimento;
  - Hortifrutis armazenados fora do refrigerador devido ao pequeno tamanho do refrigerador;
  - Algumas áreas apresentam azulejos trincados; outros, pintura apresenta sinais de umidade (dentro do cozinho - panela);
  - Bancada da cozinha com ferrugem na parte inferior;
  - Porta do freezer com sinais de ferrugem e tintura descascada do equipamento;
  - Produto congelado manipulado anteriormente com data de validade vencida;

Tatuí, 06 de Novembro de 2019.

*Lita Braz*

Responsável pela Unidade Escolar

CRECHE MUNICIPAL

"João da Silva Campos"

Parque dos Vinte e Nove de Abril

Vallinhos - Tatuí/SP

*Isabela Oliveira Luis*

Responsável pela supervisão

Cozinheira.

+ *R. M. M. T.*

+ *[assinatura]*

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** EMEI Joaquim da Silva Campos

**Endereço/Localização e Município:** Rua Benedito Pereira Machado, 461 - Valinho, Tatuí - SP

**Data da visita:** 06/11/2019

**Tipo de Ensino:** Escola Municipal de Educação Infantil

**Número de escolares matriculados:** 181

**Número de séries/turmas:** 8 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** em média são servidas 130 refeições por turno

**Número de merendeiras por dia/turno:** 3 merendeiras no turno da manhã (sendo uma apenas do lactário) e 2 merendeiras no turno da tarde.

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 7h45, almoço às 10h30, lanche às 12h45 e jantar às 15h

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):** Cardápio 2 e cardápio 3

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

**CARDÁPIO 2**  
**CRÉCHE - CRIANÇAS DE 12 MESES**  
**DESEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR**  
 Referências Nutricionais: TACO 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Série Tucundjva 4ª edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 04/11/2019	Terça-Feira 05/11/2019	Quarta-Feira 06/11/2019	Quinta-Feira 07/11/2019	Sexta-Feira 08/11/2019		
DESEJUM	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)		
COLAÇÃO	SUCO DE MELANCIA	SUCO DE LARANJA COM COQUE	SUCO DE MAÇA COM LIMÃO	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE LARANJA		
ALMOÇO	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, ERVILHA, ABÓBORA PAULISTA, BETERRABA E TOMATE	SOPA DE ARROZ COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA, ABÓBORA MORANGA E ACELGA	SOPA DE MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO, MANDIOQUINHA, CENOURA E ABORRINHA	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO, ERVILHA, CHAMFÉ, CHUCHUE E BRÓCOLIS	SOPA DE ARROZ COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO, CARÁ, ABORRINHA E TOMATE		
LANCHE	MAMADEIRA COM MAÇÃ	MAMADEIRA COM ABACATE	MAMADEIRA COM BANANA	MAMADEIRA COM MAÇÃ	MAMADEIRA COM MAÇÃ E BANANA		
JANTAR	SOPA DE ARROZ COM CARNE MOÍDA, BATATA, ABÓBORA MORANGA E ACELGA	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO, ABÓBORA PAULISTA, BETERRABA E TOMATE	SOPA DE ARROZ COM CARNE MOÍDA, CARÁ, ABORRINHA E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, MANDIOQUINHA, CENOURA E ABORRINHA	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, INHAME, CHUCHUE E BRÓCOLIS		
<b>Informação nutricional (média semanal)</b>							
Energia (kcal)	CHIO (g)	FIBRA (g)	Proteínas (g)	Vitamina		Minerais	
			Carboidratos Totais (g)	A (µg)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)
203,08	71,51	4,75	23,38	722,01	77,15	312,43	24,11

Cardápio 2 da semana não fixado na cozinha da unidade;

**Município de Tatuí**

**CARDÁPIO 3**  
**CRÉCHE - CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS**  
**DESEJUM, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR**  
 Referências Nutricionais: TACO 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Série Tucundjva 4ª edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 04/11/2019	Terça-Feira 05/11/2019	Quarta-Feira 06/11/2019	Quinta-Feira 07/11/2019	Sexta-Feira 08/11/2019		
DESEJUM	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO BISCOITINHA DE CHOCOLATE	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO CRISANTUM CRACKER		
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO PEIXE AO MOLHO COM BATATA E PIMENTÃO VERDE MELANCIA	MACARRÃO AO REMOLHOSS (molho branco com molho de tomate, frango, cenoura e abóbora) FEIJÃO SALADA DE REPOLHO LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM ABÓBORA PAULISTA E COQUE/VELOR MAÇÃ	ARROZ À (FRIO) (FRIO) com molho branco com molho de tomate e feijão FEIJÃO FRANGO COM MANDIOQUINHA E BRÓCOLIS SALADA DE AÇAFRÃO BANANA	ARROZ FEIJÃO (SUÍÇO) DE CARNE (carne cozida, cenoura, batata-doce, repolho e tomate) GELATINA DE LIMÃO		
LANCHE	LEITE COM FLOCOS DE MILHO	BOLO DE BETERRABA COM CALDA DE CHOCOLATE SUCO DE MELANCIA	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja e melão)	PAVÊ DE MORANGO	TORTA DE LEGUMES (cenoura, beterraba e tomate) SUCO DE LARANJA COM MAMÃO		
JANTAR	SOPA DE ARROZ COM CARNE MOÍDA, BATATA, ABÓBORA MORANGA E ACELGA	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO, ABÓBORA PAULISTA, BETERRABA E TOMATE	MARINADO DE CARNE MOÍDA E ARROZ MOÍDA, CARÁ, ABORRINHA E TOMATE	MACARRÃO COM FRANGO, ERVILHA, CHAMFÉ, CHUCHUE E BRÓCOLIS	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, INHAME, CHUCHUE E BRÓCOLIS		
<b>Informação nutricional (média semanal)</b>							
Energia (kcal)	CHIO (g)	FIBRA (g)	Proteínas (g)	Vitamina		Minerais	
			Carboidratos Totais (g)	A (µg)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)
917,66	112,55	11,37	31,30	243,37	297,38	91,49	163,73

Cardápio 3 da semana não fixado na cozinha da unidade;



**Preparação servida no jantar no dia da visita: Sopa de arroz com carne moída, cará, abobrinha e tomate;**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o jantar no dia da visita:**

- Arroz: 1,2kg
- Carne: 1kg
- Cará: 4 unidades
- Abobrinha: 2 unidades
- Tomate: 7 unidades

### **INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** Os gêneros alimentícios são recebidos semanalmente na Unidade, sendo na segunda-feira o recebimento da compra dos produtos não perecíveis e carnes, terça-feira os hortifrúteis oriundos da agricultura familiar e quinta-feira os hortifrúteis comprados pela Prefeitura.

**Controle de estoque:** O estoque é organizado pelas próprias cozinheiras conforme os gêneros chegam na Unidade. No dia da visita, muitos produtos estavam sem etiquetas de identificação, data de manipulação e data de vencimento, entre eles produtos perecíveis congelados e não perecíveis no estoque seco.

**Manual de Boas Práticas:** a Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta Fichas Técnicas, porém faltam incluir muitas preparações



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

<b>Observações Gerais:</b>
No dia 09 de dezembro de 2019, foi realizada a visita à Unidade Escolar de Ensino Infantil Joaquim da Silva Campos, no período das 10.00 a.m. às 11.30 a.m., na qual foi acompanhado a distribuição das refeições referentes ao almoço do dia.
A merenda foi ofertada à todos os alunos da Unidade, sem exceções. As cozinheiras, seguindo as orientações dadas pela nutricionista responsável pela Unidade com a iniciativa de oferecer aos alunos todas as preparações, adicionaram os preparos nos respectivos pratos, separadamente, para que a própria criança tivesse a opção de retirar do prato o que não fosse de sua escolha.
De maneira geral, foi possível observar a boa adesão dos alunos à merenda, na qual a minoria optou por não se alimentar (estimativa de 2 alunos por sala). Os motivos relacionados à essa escolha (não se alimentar) foram pelo fato de não gostar da preparação oferecida no dia e/ou não sentir vontade de comer naquele momento.
Em nenhum momento faltou em quantidades as preparações, ou foi negado a oferta das mesmas para os alunos.

Tatuí, 09 de Dezembro de 2019.

Nutricionista Isabela Oliveira Juiz  
CRN° 56486/P

*Isabela Oliveira Juiz*

Assinatura responsável pela supervisão



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: Creche Municipal São Francisco de Assis

DATA: 05/11/2019

HORÁRIO DA VISITA: 8:30 às 10:30 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível? * não havia cardápio exposto		X
Cardápio (especificar quantidades): macarrão (2,5kg); milho roxo (8x0g milho de tomate); 250ml de leite e 3cs de farinha de trigo; feijão (2g); azeite (2 unidades); tomate (7 unidades); feijão (2kg).		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?	X	
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?		X
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
H - os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?		X
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C -	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D -	com uniforme limpo?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F -	Lavam as mãos com frequência?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Há fogão para o preparo dos alimentos?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Há refrigerador com freezer?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O local de preparo dos alimentos estava limpo?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
C -	Tamanho da pia adequado?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D -	Pia apresenta avarias?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
E -	Revestimento do tanque de água utilizado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F -	Cozinha de amianto? Qual?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
G -	Janelas possuem telas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H -	Janelas apresentam avarias?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
I -	Paredes em bom estado de conservação?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J -	Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
N -	É azulejada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O -	A ventilação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B -	A fila para distribuição é organizada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F -	A quantidade é suficiente?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G -	Gostam de salada?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
H -	Gostam de frutas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I -	Gostam de suco?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M -	Alta quantidade de sobra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
N -	Baixa quantidade de sobra?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>frango, peixe, fígado</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Arroz e feijão</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**ANEXOS – REGISTROS**



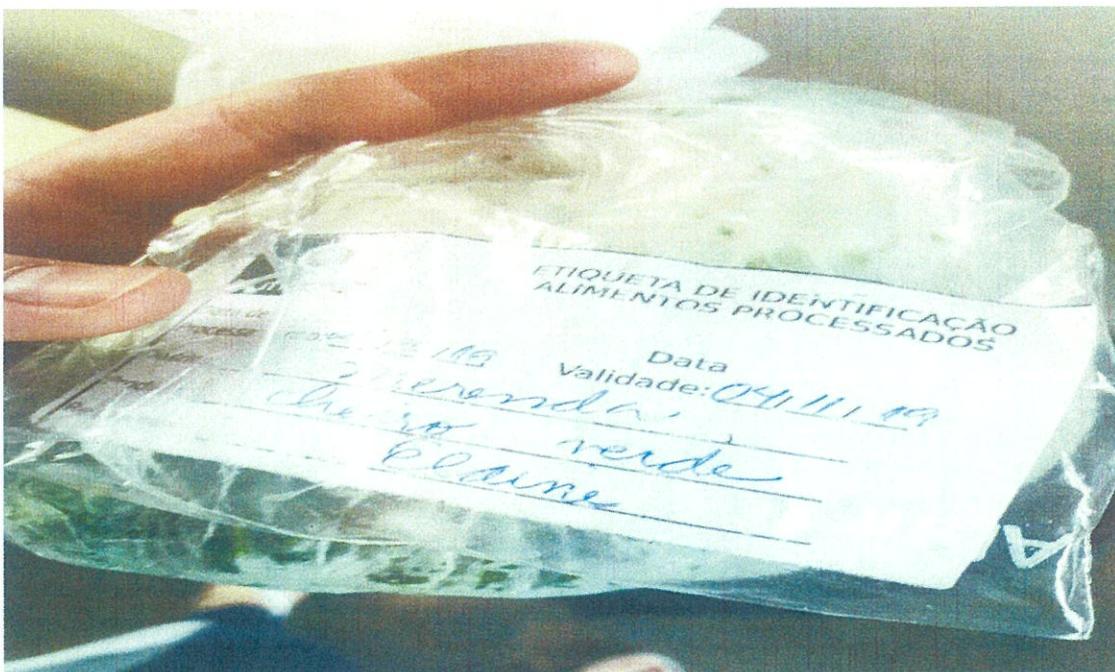
**Frutas em condições impróprias para o consumo;**



**Legume em condições impróprias para o consumo;**



**Carne congelada manipulada sem etiqueta de identificação e data;**



**Produto congelado e manipulado com data de validade vencida;**



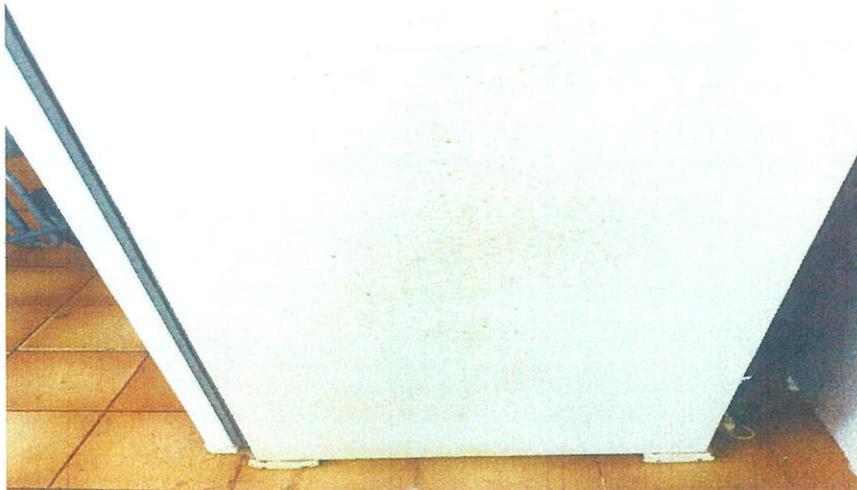
**Parte inferior do fogão com ferrugem;**



**Refrigerador 1 com ferrugem na parte inferior do equipamento;**



**Refrigerador 2 com ferrugem na parte inferior do equipamento;**



**Freezer com sinais de ferrugem na lateral do equipamento;**



**Batente com madeira lascada na porta de saída da cozinha;**



**Piso com tintura craquelada e piso embaixo da pia rachado;**



**Porta com saída para área externa da Unidade sem protetor para insetos;**



**Tomada atrás do fogão com buraco aberto na parede e com material colante próximo ao buraco, com risco de cair nos alimentos preparados;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

**Observações Gerais:**

- A nutricionista responsável, devidamente pela Unidade Escolar visitada acompanha o preparo acondicionamento dos alimentos uma (1) vez por semana. Porém, não é a mesma quem elabora os cardápios;
- No dia da visita, não houve cardápio exposto na Unidade, apenas no alvará das cozinhas;
- Produtos apodrecidos e em condições impróprias para o consumo (maçãs); (pimentão)
- Produtos com data de validade vencida (cheese vazio manipulado anteriormente e congelado);
- A cozinha não possui extintor em seu interior, apenas do lado de fora do cômodo;
- Produtos manipulados e congelados sem etiqueta para identificação e data;
- Parte inferior do fogão (cozinha no 2º andar) com ferrugem;
- Ambos os refrigeradores (cozinha no térreo e cozinha no 2º andar) com ferrugem na parte inferior do equipamento;
- Batente da porta para saída da área externa sem madeira lascada; a mesma porta não apresenta protetor para insetos;
- Tomada atrás do fogão com bucha aboto no parede e com material colante próximo ao bucha;

Tatuí, 05 de Novembro de 2019.

Responsável pela Unidade Escolar

Eliete Pires Corrêa da Silva  
Diretora de Escola Infantil  
RG: 20.229.294

Responsável pela supervisão

Cozinheira: X

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** Creche Municipal São Francisco de Assis

**Endereço/localização e Município:** Rua Antônio Henrique da Silva, 635 - Vila Nova Esperança, Tatuí - SP

**Data da visita:** 05/11/2019

**Tipo de Ensino:** Creche Municipal

**Número de escolares matriculados:** 89

**Número de séries/turmas:** turmas 5 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** em média são servidas 70 refeições no período da manhã e 80 refeições no período da tarde.

**Número de merendeiras por dia/turno:** 3 merendeiras no turno da manhã e 2 merendeiras no turno da tarde

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 7h75, almoço às 10h, lanche às 12h45 e jantar às 14h40

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):** Cardápio 2, cardápio 3, cardápio 4 e cardápio 5.

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

CARDÁPIO 2										
CRECHE - CRIANÇAS DE 12 MESES										
DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR										
Referências Nutricionais: TACO 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - 5ª edição 2008 4ª edição 2013										
REFEIÇÃO	Segunda-Feira 04/11/2019	Terça-Feira 05/11/2019	Quarta-Feira 06/11/2019	Quinta-Feira 07/11/2019	Sexta-Feira 08/11/2019					
DESJEJUM	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADEIRA (LEITE FORTIFICADO)					
COLAÇÃO	SUCO DE MELANCIA	SUCO DE LARANJA COM CENOURA	SUCO DE MAÇÃ COM LIMÃO	SUCO DE MARACUJÁ	SUCO DE LARANJA					
ALMOÇO	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO, ABORGHINA, PALMITO, BETERRABA E TOMATE	SOPA DE ABOGADINHA COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA, ABORGHINA, MANDIOQUINHA E AÇICOLA	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO MOÍDA, FEIJÃO, MANDIOQUINHA, CENOURA E ABORGHINA	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO, FEIJÃO, INDIANHO, CHUCHU E BRINCOLEIS	SOPA DE ABOGADINHA COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO, CARÁ, ABORGHINA E TOMATE					
LANCHE	MAMADEIRA COM MAÇÃ	MAMADEIRA COM ABACATE	MAMADEIRA COM BANANA	MAMADEIRA COM MAÇÃ	MAMADEIRA COM MAMÃO E BANANA					
JANTAR	SOPA DE ABOGADINHA COM CARNE MOÍDA, BATATA, ABORGHINA, MANDIOQUINHA E AÇICOLA	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO, ABORGHINA, PALMITO, BETERRABA E TOMATE	SOPA DE ABOGADINHA COM CARNE MOÍDA, CARÁ, ABORGHINA E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, MANDIOQUINHA, CENOURA E ABORGHINA	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA, INDIANHO, CHUCHU E BRINCOLEIS					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	CHR (g)	Fibra (g)	Proteína (g)	Carboidrato Total (g)	Vitamina		Minerais			
					A (µg)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
562,09	21,21	4,35	22,28	28,51	222,81	22,35	419,45	56,58	10,42	2,12

**Cardápio 2 da semana não fixado na cozinha da unidade;**

**CARDÁPIO 3**  
**DEJEJUM - ALMOÇO - LANCHE e JANTAR**  
Referências Nutricionais: Tarec 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Sãos Tucundus 4ª edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 04/11/2019	Terça-Feira 05/11/2019	Quarta-Feira 06/11/2019	Quinta-Feira 07/11/2019	Sexta-Feira 08/11/2019					
DEJEJUM	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO LEMBRANÇA DE LIMÃO					
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FEIJÃO AO MELO COM BATATA E FIMBÍTIA VERDE MILANESA	MACARRÃO AO ALHO E ROSE queijo, tomate e molho de tomate, batata e tomate SAIÃO DE BIFEIRO LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOída COM ABÓBORA PAULISTA COM VELO MACÁ	ARROZ A GREÇA (com leite, com queijo, tomate e molho de tomate) FEIJÃO FRANGO COM MANDIOCA BROCOLIS SALADA DE ALFACE BANANA	ARROZ FEIJÃO COQUELO DE CARNE (com leite, queijo, tomate, molho de tomate) GELATINA DE LIMÃO					
LANCHE	LEITE COM LECHE DE MELHO	BOLO DE BUTIFERRA COM CALDA DE CHOCOLATE SUCCO DE MELANEA	SALADA DE FRUTAS (banana, maçã, laranja, morango)	PAVÊ DE MORANGO	DOCE DE LEITE COM (com leite, queijo e tomate) SUCCO DE LARANJA COM MAMÃO					
JANTAR	SOPA DE ARROZ COM CARIÓTIPO MÉDIA, BATATA, ABÓBORA MORANGA E ACELGA	SOPA DE FEIJO COM FRANGO, ABÓBORA PAULISTA, BUTIFERRA E TOMATE	SOPA DE ARROZ COM CARIÓTIPO MÉDIA, CARNE, ABÓBORA E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, MANDIOCA, CENOURA E ABÓBORA	SOPA DE FEIJO COM CARIÓTIPO MÉDIA, BIFEIRO, CHOCOLATE E BROCOLIS					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	Vitaminas				Minerais					
	CHOC (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Gorduras Totais (g)	A (RE)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
271,66	142,88	11,32	33,36	18,32	87,38	21,87	363,21	58,81	15,76	2,84

Assinatura: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_\_\_

Cardápio 3 da semana não fixado na cozinha da unidade;

**CARDÁPIO 4**  
**DEJEJUM**  
Referências Nutricionais: Tarec 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Sãos Tucundus 4ª edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 04/11/2019	Terça-Feira 05/11/2019	Quarta-Feira 06/11/2019	Quinta-Feira 07/11/2019	Sexta-Feira 08/11/2019					
DEJEJUM	BEBIDA LÁCTEA CAFÉ COM LEITE BISCOITO ROSQUINHA CHOCOLATE	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO COM MARGARINA	BEBIDA LÁCTEA BAUNILHA PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO COM MARGARINA	DOCE DE LEITE COM BISCOITO CREAM CRACKER					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	Vitaminas				Minerais					
	CHOC (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Gorduras Totais (g)	A (RE)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
271,18	41,21	1,68	7,35	7,81	87,73	5,13	154,53	8,68	1,94	0,91
REFEIÇÃO	Segunda-Feira 11/11/2019	Terça-Feira 12/11/2019	Quarta-Feira 13/11/2019	Quinta-Feira 14/11/2019	Sexta-Feira 15/11/2019					
DEJEJUM	LEITE COM ACHOCOLATADO BISCOITO MARIA	BEBIDA LÁCTEA MORANGO PÃO COM MARGARINA	LEITE COM ACHOCOLATADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	BEBIDA LÁCTEA COCO PÃO COM MARGARINA	FEIJÃO					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	Vitaminas				Minerais					
	CHOC (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Gorduras Totais (g)	A (RE)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
277,17	47,13	1,16	7,71	8,84	183,41	6,54	167,37	8,08	3,58	0,83

Assinatura: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_\_\_

Anexo 2 - No. 00 - Cardápio

Cardápio 4 da semana não fixado na cozinha da unidade;

**CARDÁPIO 5**  
**ENSINO FUNDAMENTAL**  
**ALMOÇO MANHÃ/TARDE**  
Referências Nutricionais: TACO 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Síntez Turundova 4ª edição 2013

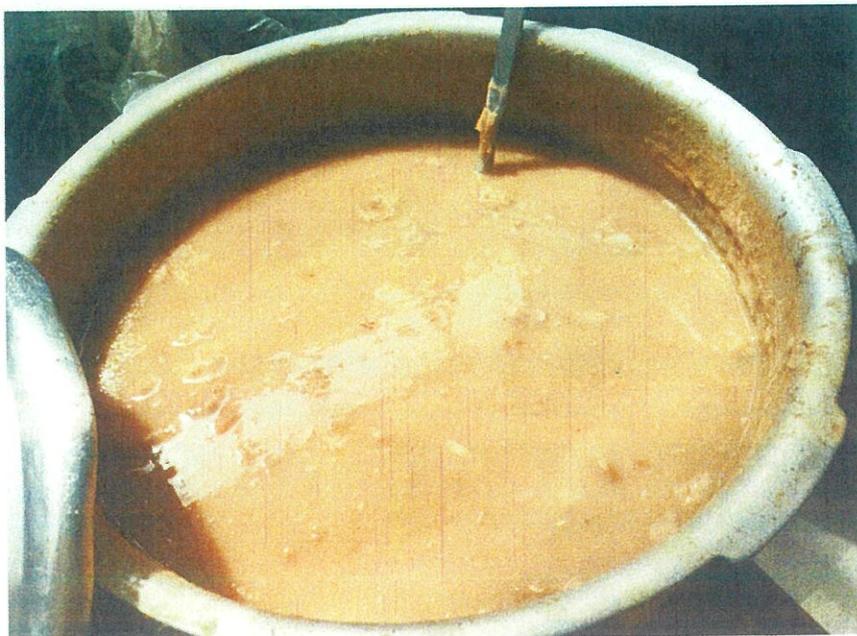
REFEIÇÃO	Segunda-Feira 04/11/2019	Terça-Feira 05/11/2019	Quarta-Feira 06/11/2019	Quinta-Feira 07/11/2019	Sexta-Feira 08/11/2019					
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	ARROZ PEIXE AO MIELO COM BATATA E PIMENTÃO VERDE SALADA DE CENOURA RALADA	MACARRÃO AO MOLHO ROSÉ (molho branco com molho de tomate, frango, cenoura e tomate) SALADA DE REPOLHO LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOída COM ABÓBORA PAULISTA E CORNÍ-FLORES SALADA DE ESCAROLA	ARROZ À CREMOSA (carne, cenoura, porco e couve-flor e agridão) FRANGO COM MANDIOQUINHA E BRÓCOLIS SALADA DE ALFACE BANANA	ARROZ FEIJÃO COSTOLETE DE CARNE (carne, couve, tomate, batata-doce, repolho e tomate)					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	Vitaminas		Minerais							
	CHD (g)	Fibra (g)	Proteína (g)	Carboidrato Total (g)	A (RD)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
377,65	64,76	5,97	14,94	9,39	644,97	39,88	72,48	64,26	3,29	1,78
REFEIÇÃO	Segunda-Feira 11/11/2019	Terça-Feira 12/11/2019	Quarta-Feira 13/11/2019	Quinta-Feira 14/11/2019	Sexta-Feira 15/11/2019					
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	ARROZ FEIJÃO OVOS MEIXADOS COM TOMATE E ABÓBORA SALADA DE CUCURBITA	ARROZ CARNE MOída COM CENOURA RALADA E MANDIOQUINHA SALADA DE AÇELGA MELANCIA	ARROZ COM FRANGO (carne, frango, tomate, pimentão verde e abacaxi) FEIJÃO SALADA DE TOMATE	ARROZ PERNÍL COM MANDIOQUINHA E BRÓCOLIS SALADA DE COQUE MELANCIA	FEIJÃO					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	Vitaminas		Minerais							
	CHD (g)	Fibra (g)	Proteína (g)	Carboidrato Total (g)	A (RD)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
387,81	61,78	5,88	15,56	9,15	338,86	44,29	78,76	62,64	4,5	1,6

Anexo 1 - R# 00 - 01/04/19

Cardápio 5 da semana não fixado na cozinha da unidade;



Preparação servida no almoço no dia da visita: macarrão com molho rosé, frango, cenoura e tomate;



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Feijão;**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o almoço no dia da visita:**

- Macarrão: 2,5kg
- Feijão: 2 kg
- Frango: 2kg
- Molho de tomate: 680g
- Molho branco: 250 ml de leite e 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- Tomate: 7 unidades
- Cenoura: 2 unidades

### **INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** O recebimento dos gêneros são semanais: terça-feira chega a compra dos produtos não perecíveis e carnes, juntamente com os hortifrútis oriundos da agricultura familiar; na quinta feira os hortifrútis oriundos da empresa.

**Controle de estoque:** O controle do estoque é feito pelas próprias cozinheiras, semanalmente, conforme os gêneros chegam na Unidade Escolar. Alguns alimentos já

manipulados não apresentaram etiquetas de identificação, data em que foi aberto e data de validade. As cozinheiras são orientadas à utilizarem os produtos próximos da data de validade mesmo que estejam fora da programação do cardápio do dia/semana.

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas.

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta Fichas Técnicas de algumas preparações, porém está incompleto.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: Creche Municipal Prof<sup>a</sup> Rosalina Holtz de Paula

DATA: 29/10/2019

HORÁRIO DA VISITA: 9:00 às 11:30 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	X	
Cardápio (especificar quantidades): <u>Cardápio 3 suídes no almoço no dia da visita: Arroz (5kg); Feijão (2kg); Saluicha com chuchu e abóbora (saluicha 3kg; chuchu 3 unidades; abóbora 3 unid); e salado de pepino (90 unidades).</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?		X
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?	X	
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?		X
H - Os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?		X
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C - (abelos totalmente protegidos com touca ou redinha? * <i>Apresenta 1 (Arma)</i> )	X	
D - com uniforme limpo?	X	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F - Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?	X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		X
Há fogão para o preparo dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	X	
Há refrigerador com freezer? * <i>equipamentos distintos</i>		X
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		X
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?	X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?	X	

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		X
C - Tamanho da pia adequado?	X	
D - Pia apresenta avarias?		X
E - Revestimento do tanque do água utilizado		X
F - Cozinha de amianto? Qual?		X
G - Janelas possuem telas?	X	
H - Janelas apresentam avarias?		X
I - Paredes em bom estado de conservação?		X
J - Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?	X	



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?		X
N -	É azulejada? *azulejos de um lado	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada? *salada de pepino		X
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?	X	
N -	Baixa quantidade de sobra?	-	-
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual?		X
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual?		X

**ANEXOS – REGISTROS**



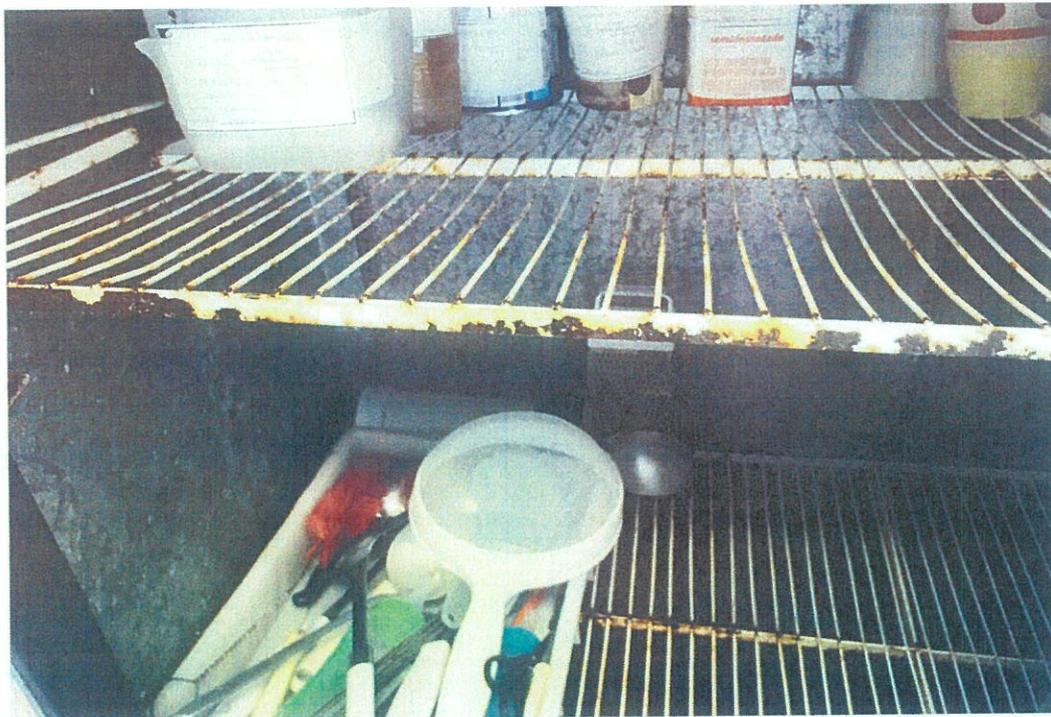
**Porta do refrigerador em estado inapropriado para utilização; (Imagem 1)**



**Porta do refrigerador em estado inapropriado para utilização; (Imagem 2)**



Porta do refrigerador em estado inapropriado para utilização; (Imagem 3)



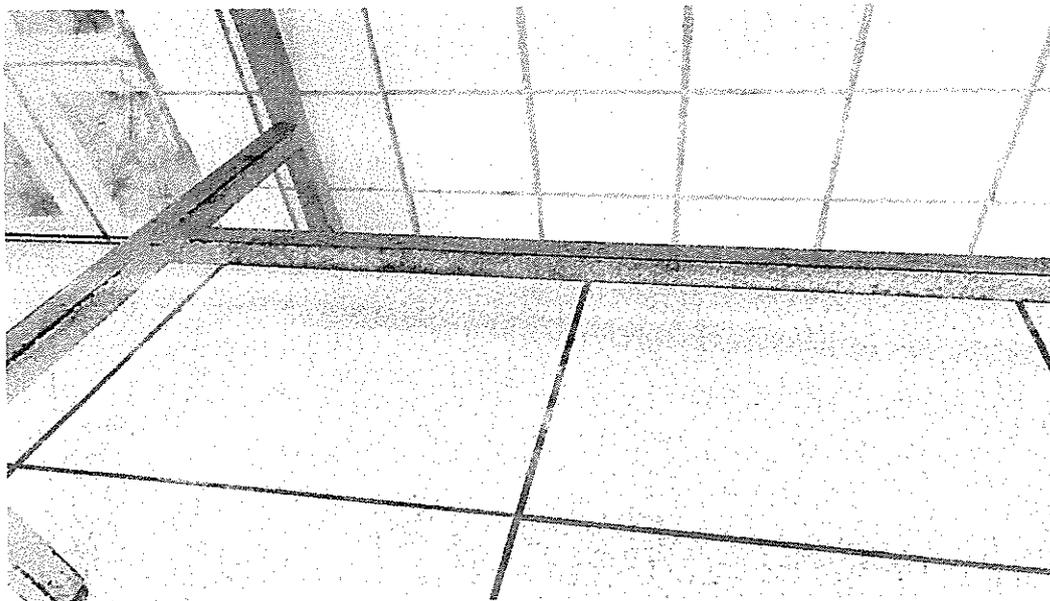
Interior do refrigerador com sinais de ferrugem nas grades da prateleira;



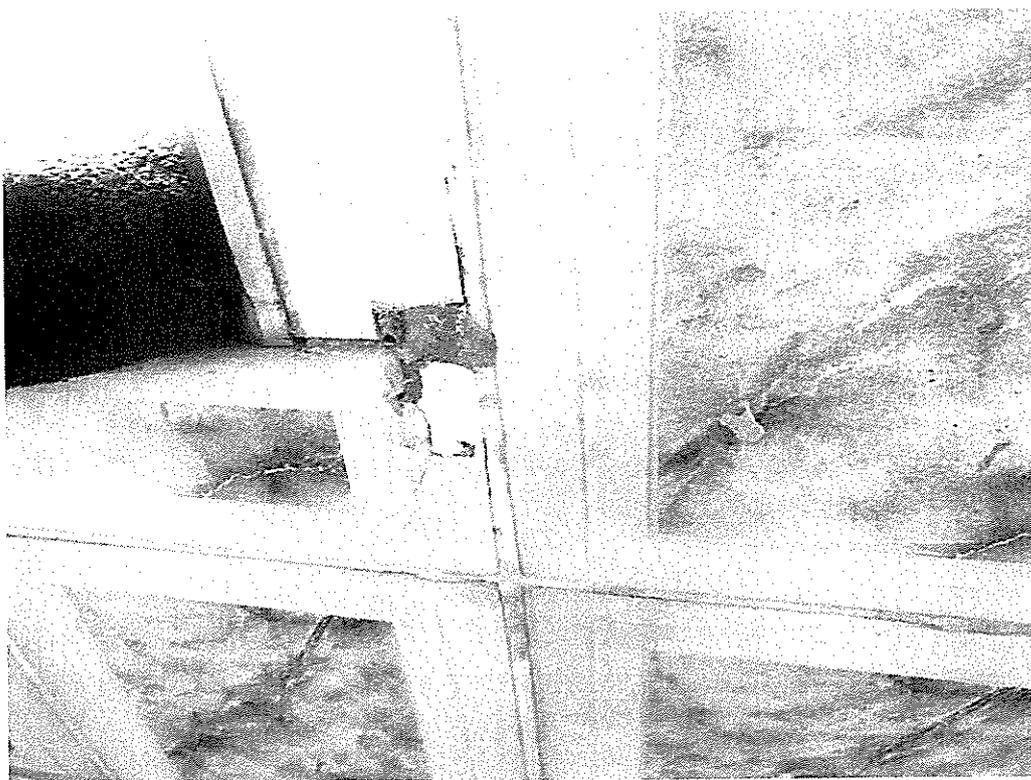
Interior do refrigerador com ferrugem na parte inferior;



Lâmina de utensílio da cozinha enferrujado (descascador de legumes e frutas);



**Sinais de ferrugem na parte inferior da bancada da cozinha;**



**Azulejos trincados na cozinha;**



**Batente da porta de entrada da cozinha com madeira retirada e quebrada;**



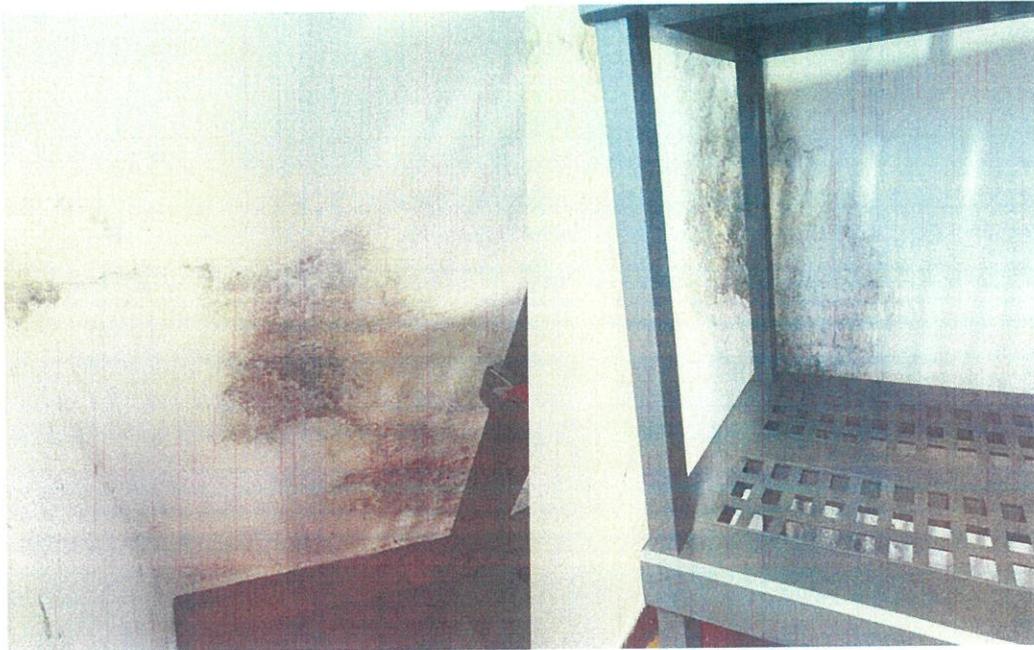
**Protetor de porta para insetos parcialmente removido e buraco na dobradiça na porta;**



**Buraco na parte inferior da porta de entrada para a cozinha causado pela remoção parcial do protetor e buraco na dobradiça;**



**Bancada no estoque com ferrugem na parte inferior;**



**Sinais de umidade e mofo nas paredes do estoque;**



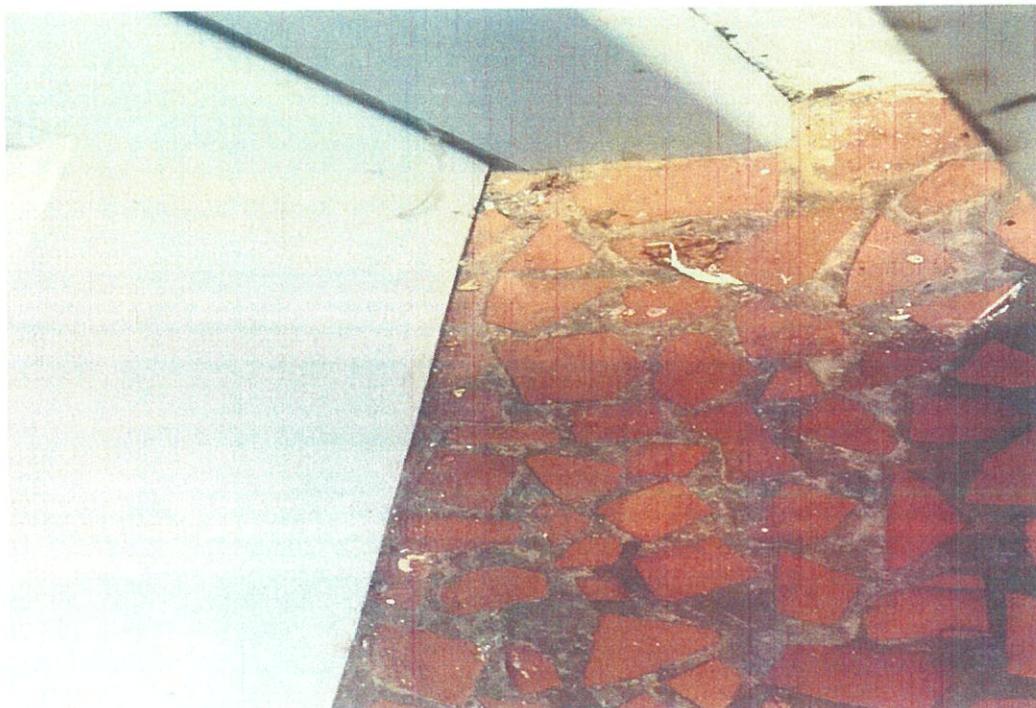
**Porta de entrada para o estoque quebrada na parte inferior e no batente da porta;**



**Ferrugem na parte inferior da prateleira no estoque;**



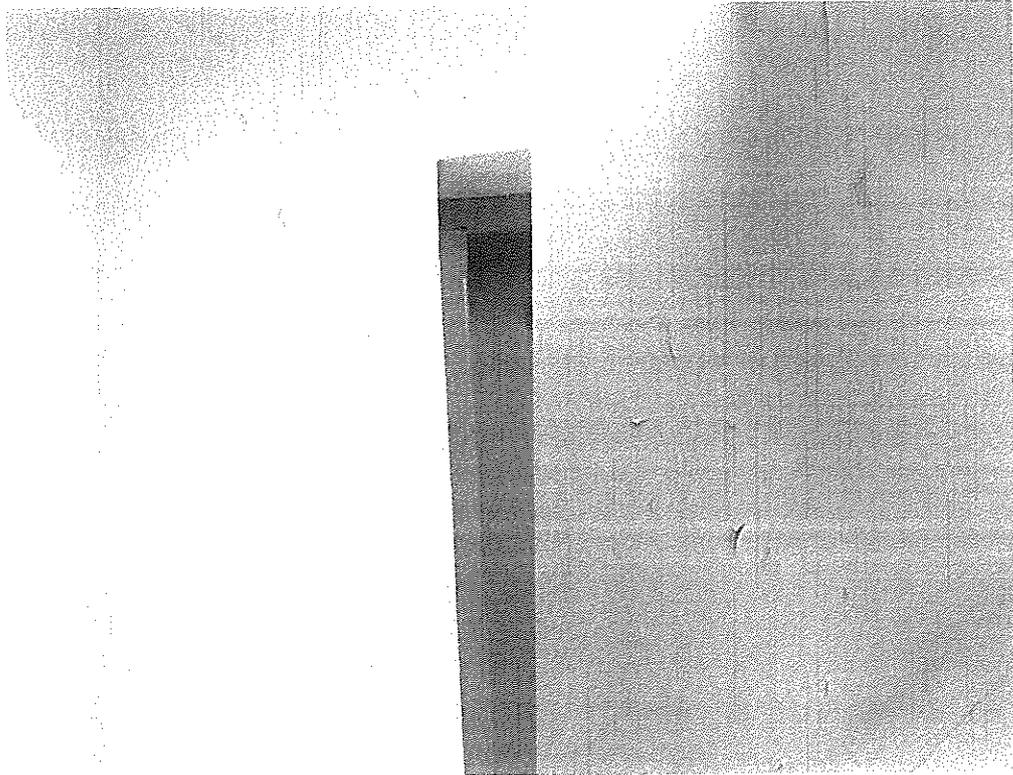
**Garfo de brinquedo na dobradiça da porta dentro do estoque;**



**Local com muita sujeira dentro do estoque próximo à porta de acesso ao berçário;**



**Local com muita sujeira dentro do estoque próximo à porta de acesso ao berçário;**



**Parede e teto do estoque com tintura descascada;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

- Observações Gerais:
- A nutricionista responsável durante pela Unidade Escolar visitada acompanhar o preparo das refeições uma (1) vez por mês, em média. Porém, não é a mesma quem elabora os cardápios;
  - Os gêneros são recebidos semanalmente (hortifrutos e não perecíveis em geral); \* cozinheira não soube relatar precisamente;
  - O estoque apresenta sujar no chão, próximo a uma porta de acesso à outra sala;
  - O refrigerador em péssimo estado de conservação: porta quebrada e enferrujada, no interior do equipamento há muita ferrugem nas grades e no parte inferior;
  - Parede do estoque com manchas de umidade e mofo;
  - Feto do estoque apresenta tintura quebrada e se desfazendo;
  - Apesar da cozinha ser azulejada, os azulejos são descolados (não são brancos e lisos);
  - Portas de entrada para a cozinha e de entrada para o estoque apresentam-se quebradas na parte inferior; há sinais de madeiro quebrado no lateral da porta de entrada à cozinha;
  - Alguns utensílios enferrujados (descascadores de legumes e frutas);
  - Algumas bancadas na cozinha e no estoque apresentam ferrugem no parte inferior;

Tatuí, 29 de Outubro de 2019.

  
Responsável pela Unidade Escolar  
Cristina Rosalina H. de Paula  
R. Lar Donato Flores

  
Responsável pela supervisão

Cozinheira: Rene Ribeiro  
C. Kider N. da Silva

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** Creche Municipal Profª Rosalina Holz de Paula

**Endereço/Localização e Município:** Rua Vicente Cardoso, 1591 -Incoop, Tatuí-SP

**Data da visita:** 29/10/2019

**Tipo de Ensino:** Creche Municipal

**Número de escolares matriculados:** 165

**Número de séries/turmas:** 6 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** Em média são servidas 100 refeições em cada turno (turno da manhã e turno da tarde).

**Número de merendeiras por dia/turno:**

**Horários em que são servidas:**

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):** Cardápio 2 e cardápio 3

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

CARDÁPIO 2 CRECHE - CRIANÇAS DE 4 A 12 MESES DESEJUM, COZINHADO, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR Referências Bibliográficas: Livro 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - 5ª edição 2009					
REFEIÇÃO	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
DEJUM	MAMÃO DOCE LEITE PASTEURIZADO	SOPINGUINHO ALMOÇO PASTEURIZADO	MAMÃO DOCE ALMOÇO PASTEURIZADO	MAMÃO DOCE ALMOÇO PASTEURIZADO	MAMÃO DOCE ALMOÇO PASTEURIZADO
COZINHADO	BREDO DE MANDIQUINHA COM LARANJA	SOPINGUINHO COM TOMATE	SOPIÃO DE MANDIQUINHA	SOPIÃO DE MANDIQUINHA	SOPIÃO DE MANDIQUINHA
ALMOÇO	SOPA DE MACARRÃO COM CANELONAS, LEGUMES, INFIAMÉ, CEBOLAS E TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE
LANCHE	MAMÃO DOCE COM MEL	MAMÃO DOCE COM MEL	MAMÃO DOCE COM MEL	MAMÃO DOCE COM MEL	MAMÃO DOCE COM MEL
JANTAR	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FRANJOLA, FEIJÃO, CENOURA, CENOURA E TOMATE

**Cardápio 2 da semana fixado na cozinha da unidade;**

CARDÁPIO 3  
LACERDA - CRECHE DO A.D.P. 4022  
RUA SENECA ALMEIDA, LINDOIA - SP/07108  
Refeições (diárias) - Tosa 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Alim. Técnico - 4ª edição 2012

MEALHAÇÃO	Segunda-feira 25/07/2011	Terça-feira 26/07/2011	Quarta-feira 27/07/2011	Quinta-feira 28/07/2011	Sexta-feira 29/07/2011
DESJEJUM	LEITE COM AÇÚCAR DE AÇÚCAR ROSCÃO DE AÇÚCAR DE AÇÚCAR SOPRO	LEITE COM AÇÚCAR DE AÇÚCAR ROSCÃO DE AÇÚCAR DE AÇÚCAR SOPRO	LEITE COM AÇÚCAR DE AÇÚCAR ROSCÃO DE AÇÚCAR DE AÇÚCAR SOPRO	LEITE COM AÇÚCAR DE AÇÚCAR ROSCÃO DE AÇÚCAR DE AÇÚCAR SOPRO	LEITE COM AÇÚCAR DE AÇÚCAR ROSCÃO DE AÇÚCAR DE AÇÚCAR SOPRO
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO COM CARNE MOída SALADA DE LEGUMES FRANGO MOLHO				
LANCHE	ARROZ DOCE				
JANTAR	ARROZ DOCE				

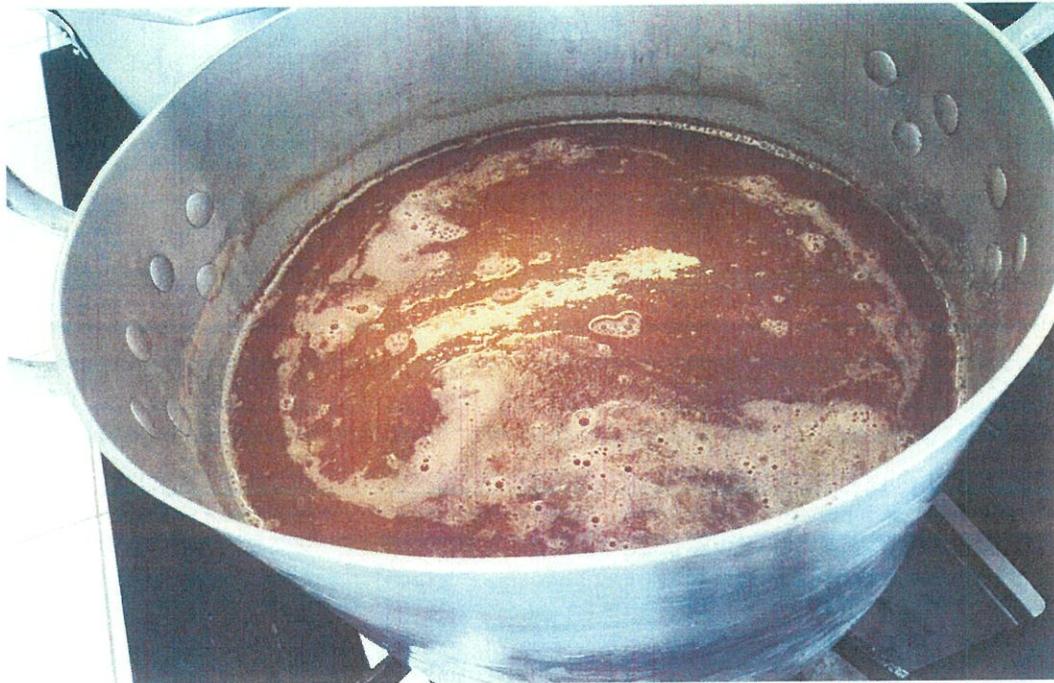
Tabela de composição de alimentos (por 100g)

Alimento	Energia (Kcal)		Proteína (g)		Lipídios (g)		Carboidratos (g)		Fibra (g)		Cálcio (mg)		Ferro (mg)	
	Valor	Porção	Valor	Porção	Valor	Porção	Valor	Porção	Valor	Porção	Valor	Porção	Valor	Porção
Arroz	110	100g	2,5	25g	0,2	2g	75	75g	0,1	1g	10	10g	0,5	5g
Feijão	110	100g	2,5	25g	0,2	2g	75	75g	0,1	1g	10	10g	0,5	5g
Carne	110	100g	2,5	25g	0,2	2g	75	75g	0,1	1g	10	10g	0,5	5g
Salada	110	100g	2,5	25g	0,2	2g	75	75g	0,1	1g	10	10g	0,5	5g
Frango	110	100g	2,5	25g	0,2	2g	75	75g	0,1	1g	10	10g	0,5	5g
Molho	110	100g	2,5	25g	0,2	2g	75	75g	0,1	1g	10	10g	0,5	5g

Cardápio 3 da semana fixado na cozinha da unidade;



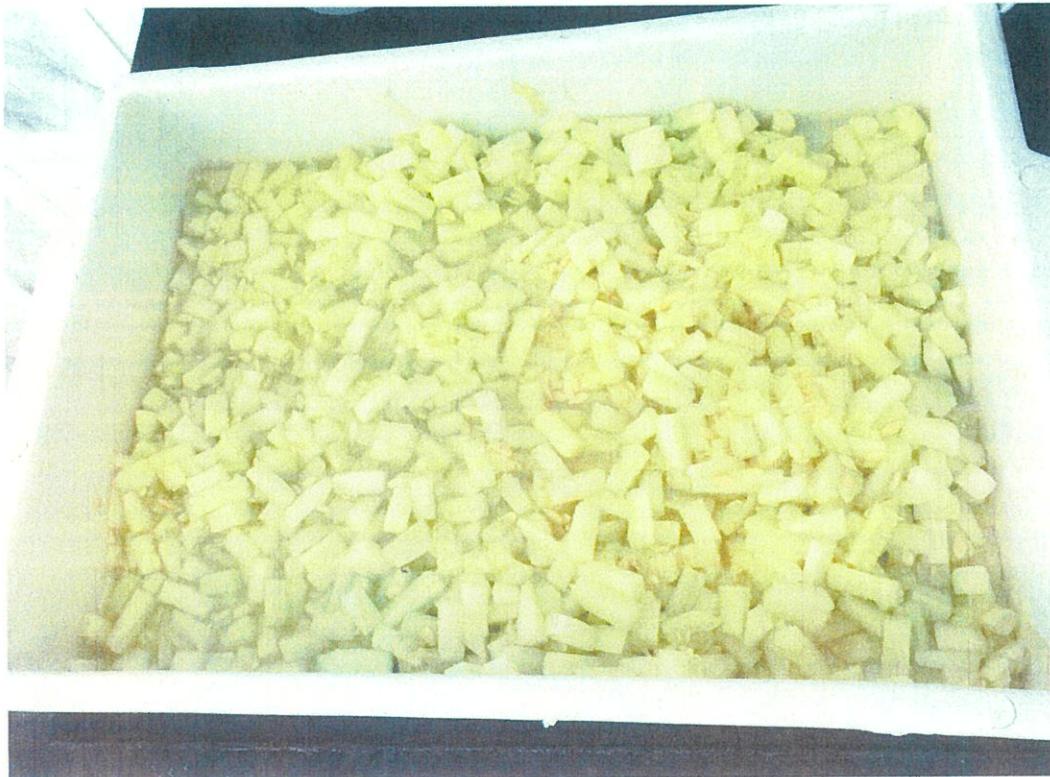
Preparação servida no almoço no dia da visita: Arroz



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Feijão**



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Salsicha com chuchu e abóbora**



**Preparação servida no almoço no dia da visita: Salada de pepino**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o almoço no dia da visita:**

- Arroz: 5kg
- Feijão: 2kg
- Salsicha: 3kg
- Chuchu: 5 unidades
- Abóbora: 1 unidade
- Pepino: 10 unidades

**INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** Os gêneros alimentícios são recebidos semanalmente: na segunda-feira a compra em geral (alimentos não perecíveis e carnes), terça-feira os hortifrútis oriundos da agricultura familiar e quinta-feira hortifrútis comprados pela Empresa (Obs: a cozinha não soube precisamente o dia da semana que os hortifrútis da agricultura familiar chegavam e os comprados pela Empresa)

**Controle de estoque:** A Unidade Escolar apresenta controle de estoque semanal, uma vez que as próprias cozinheiras juntamente com a diretora da Unidade fazem o recebimento dos gêneros.

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta fichas técnicas de apenas algumas preparações. A preparação realizada no dia da visita não apresentava ficha técnica, entre outras preparações.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: Ceche Municipal Prof<sup>a</sup> Maria Zeneide de Almeida

DATA: 28/10/2019

HORÁRIO DA VISITA: 8:30 às 10:30 hrs.

Mello

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
É transportada?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Com qual frequência	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cardápio (especificar quantidades): <u>Cardápio 2 e Cardápio 3: Arroz (5kg); Feijão (3kg); Fubá (1kg); Macarrão (1 xícara); Carne moída (3kg); Inhame (1 unid.); chuchu (1 unid.); tomate (2 unid.); abóbora (2 unid.); mandioca (3kg).</u>		
Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B - Estavam amassados ou estragados?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
C - Estavam limpos e higienizados?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F - Produtos dentro do prazo de validade?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H - Os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinha tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinha tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinha faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinha executa atividades de limpeza da escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Inclui-se sanitários?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C -	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D -	com uniforme limpo?	X	
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F -	Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?		X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?			X
Há fogão para o preparo dos alimentos?		X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?		X	
Há refrigerador com freezer?		X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?		X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?		X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?			X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?		X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?		X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?		X	

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X	
C -	Tamanho da pia adequado?	X	
D -	Pia apresenta avarias?		X
E -	Revestimento do tanque de água utilizado		X
F -	Cozinha de amianto? Qual?		X
G -	Janelas possuem telas?	X	
H -	Janelas apresentam avarias?		X
I -	Paredes em bom estado de conservação?	X	
J -	Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

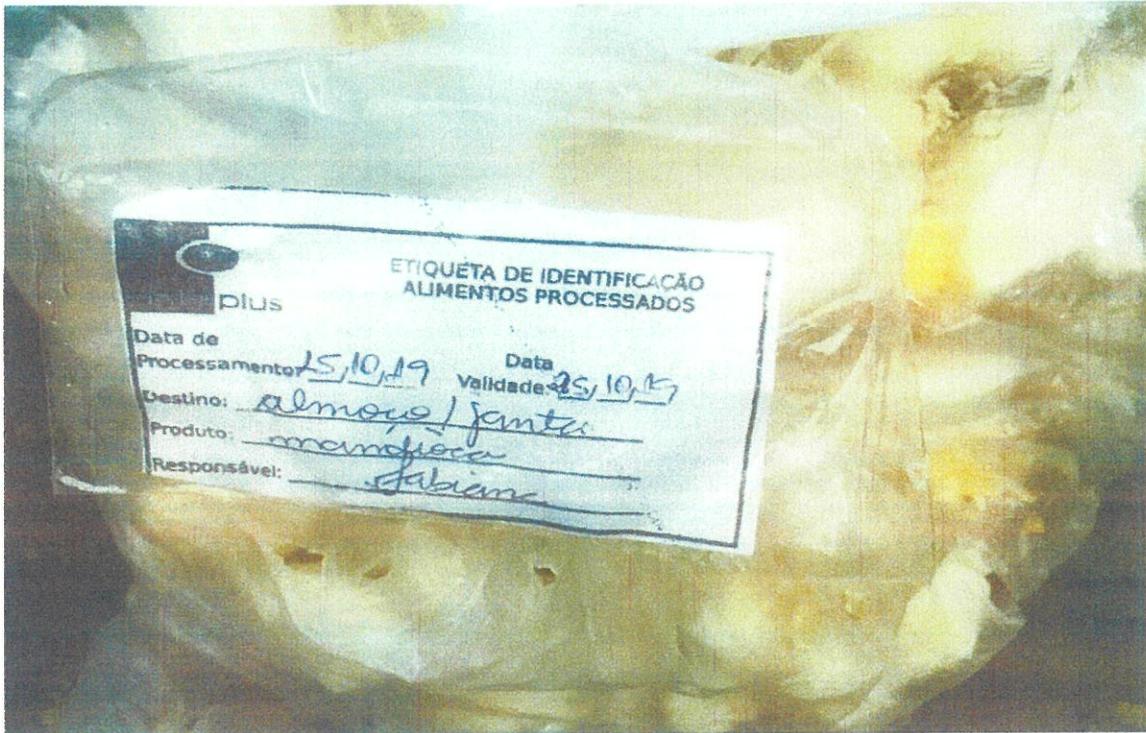
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

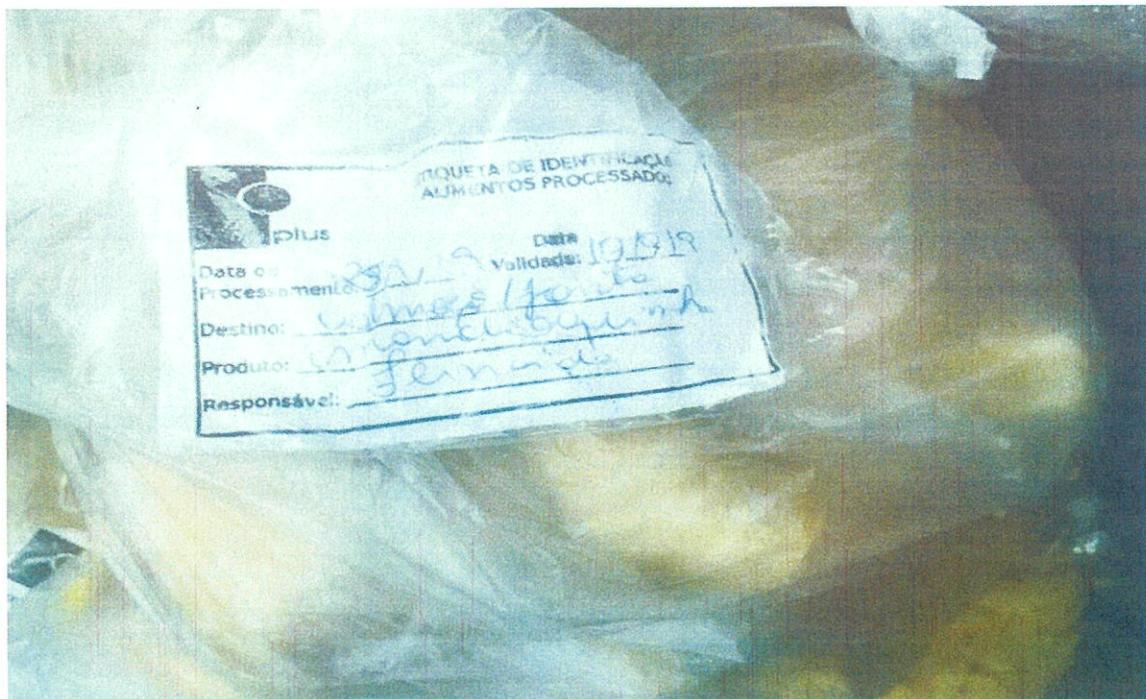
Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	X	
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?	X	
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?		X
N -	Baixa quantidade de sobra?	X	
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>Feita de legumes e fígado bovino</i>	X	
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Arroz e feijão</i>	X	

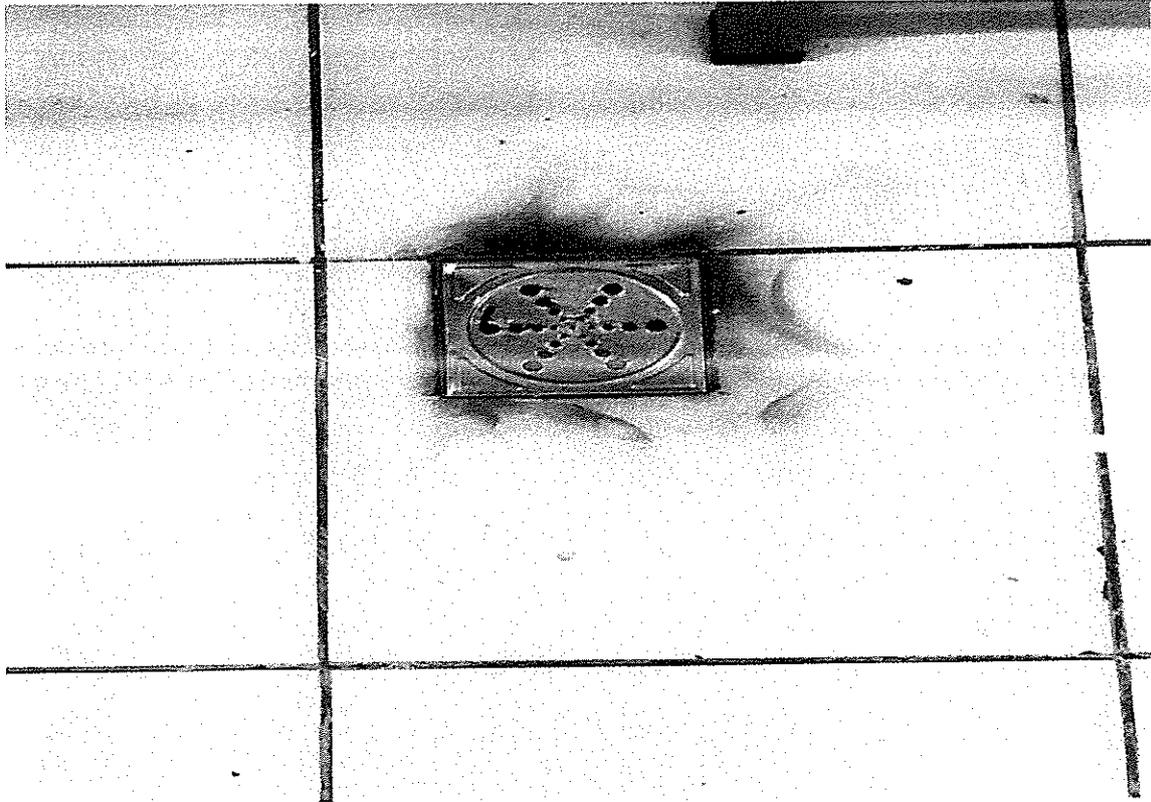
ANEXOS – REGISTROS



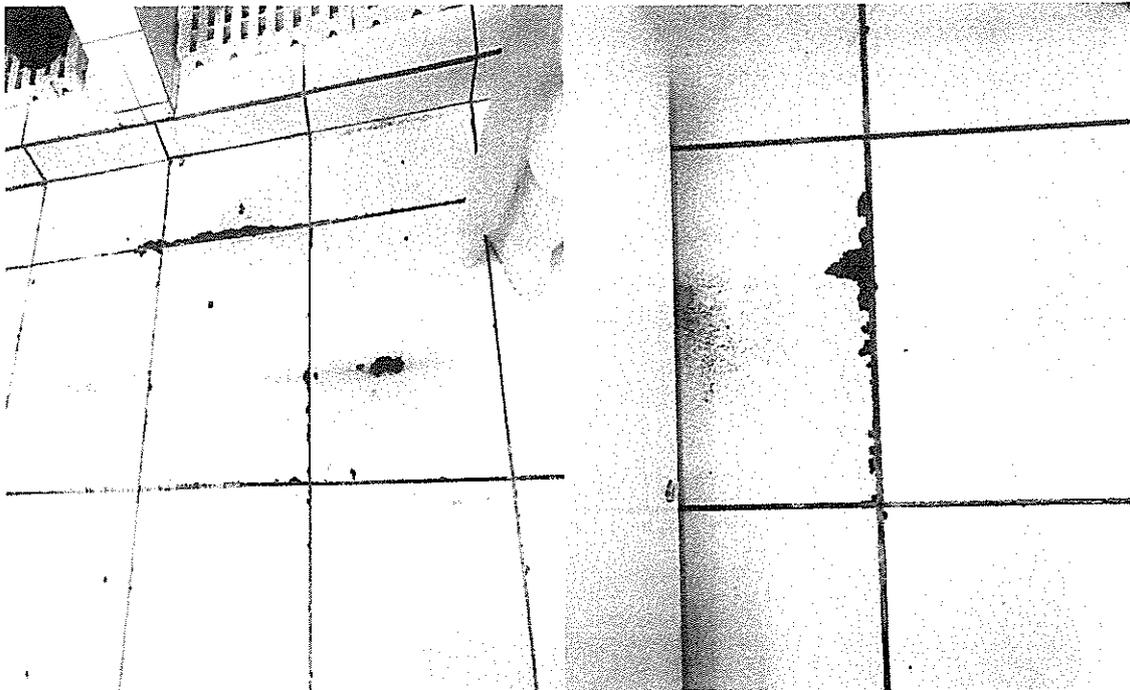
Produto aberto e congelado com data de validade vencida;



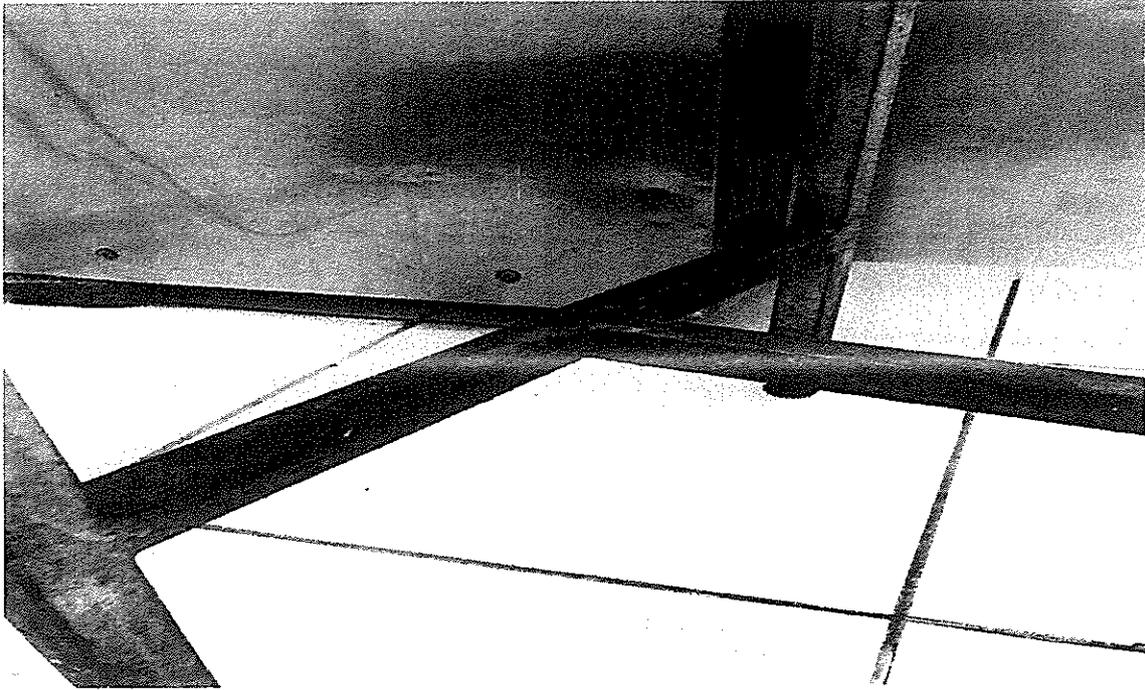
Produto aberto e congelado com a data de validade vencida;



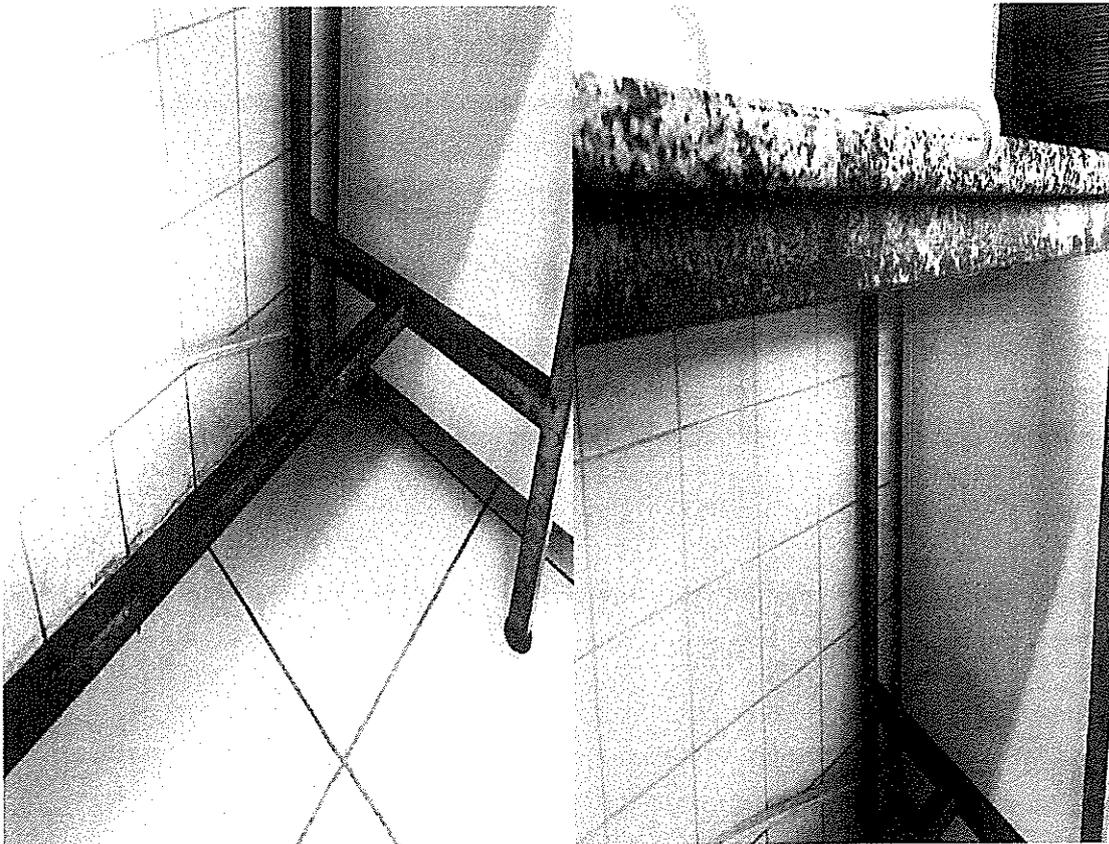
**Piso da cozinha com sinais de umidade;**



**Piso da cozinha descascado e rachado em 2 partes do ambiente;**



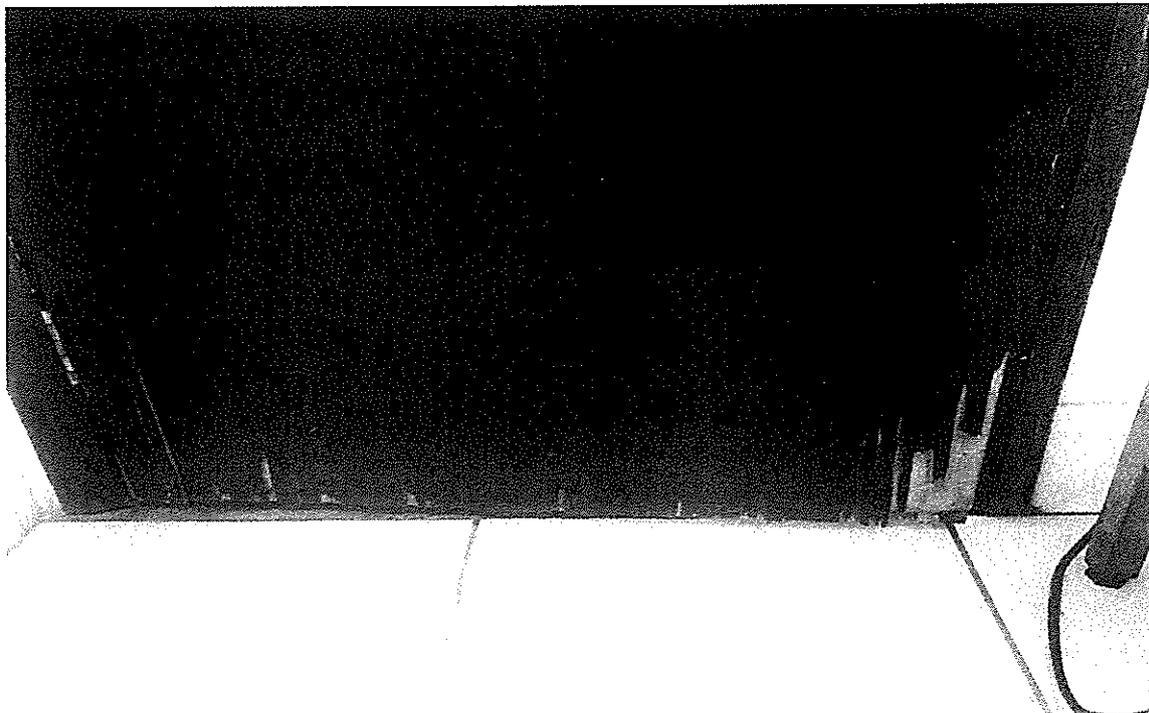
**Bancada 1 com ferrugem;**



**Bancada 2 com ferrugem;**



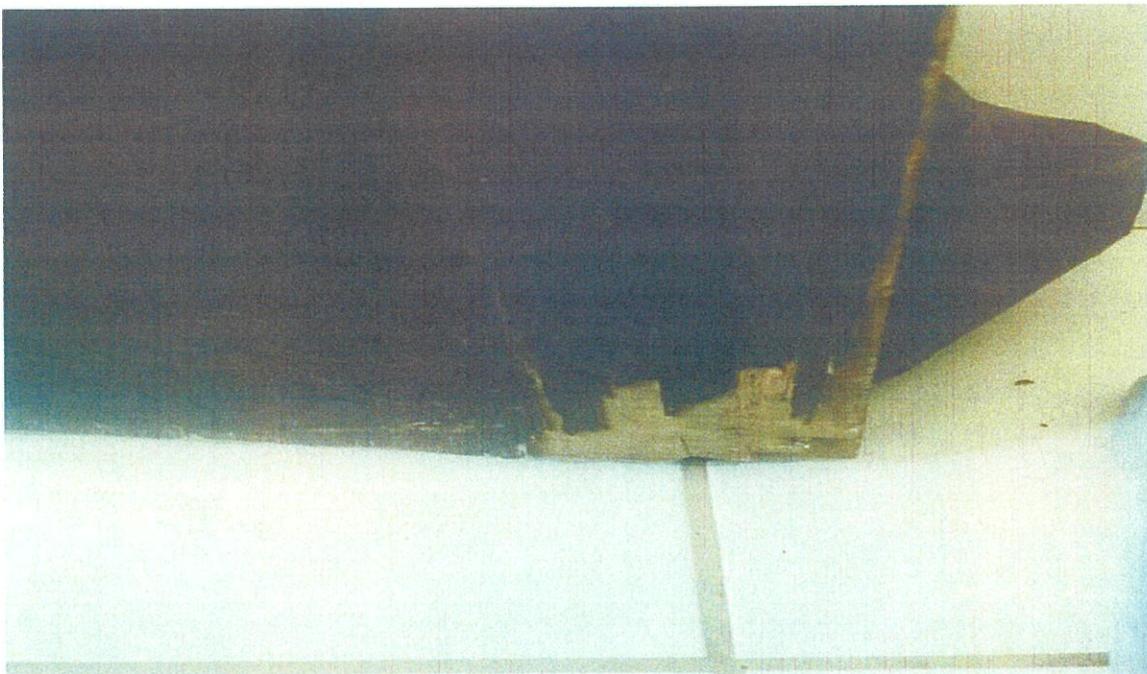
**Bancada 3 com ferrugem;**



**Porta de entrada à cozinha quebrada e descascada na parte Inferior;**



**Porta de entrada ao estoque com fechadura retirada;**



**Porta de entrada ao estoque quebrada e descascada na parte inferior;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## Observações Gerais:

- A nutricionista responsável diretamente pela Unidade Escolar visitada acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola uma (1) vez por semana. Porém, não é a mesma quem elabora os cardápios;
- Algumas bancadas e superfícies na cozinha apresentam ferrugem (3 bancadas);
- O piso da cozinha apresenta em alguns locais sinais de umidade e lixuro do material descascado;
- Alguns alimentos congelados apresentaram a data de validade vencida (mandioca e mandiocquinha);
- Parte inferior da porta de entrada para cozinha e porta do estoque apresentam material descascado;
- Porta do estoque apresenta fechadura retrada;

Tatuí, 28 de Outubro de 2019

Responsável: 31.596.268-0  
Responsável pela Unidade Escolar

Isabela Oliveira Suig  
Responsável pela supervisão

Cozinheira:

Luciana Kelly  
Sabiana Ferreira



**CARDÁPIO 3**  
**CRECHE - CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS**  
**DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR**  
 Referências Nutricionais: Toco 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - Guia Tecnicista 4ª edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 20/10/2019	Terça-Feira 21/10/2019	Quarta-Feira 22/10/2019	Quinta-Feira 23/10/2019	Sexta-Feira 24/10/2019						
DESJEJUM	LEITE COM AÇÚCAR COLADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM AÇÚCAR COLADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM AÇÚCAR COLADO PÃO COM MARGARINA	LEITE COM AÇÚCAR COLADO PÃO INTEGRAL COM MARGARINA	LEITE COM AÇÚCAR COLADO BISCOITO DE LEITE						
ALMOÇO	ARROZ FRANGO COM LEGUMES CENOURA SALADA MEX DE FOLHAS MELANCIA	ARROZ SALADA MEX DE FOLHAS MELANCIA SALADA MEX DE FOLHAS LARANJA	ARROZ COM LEGUMES (carne, feijão, couve e tomate) FEIJÃO BANANA	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES CENOURA SALADA MEX DE FOLHAS MELANCIA	ARROZ VERDE (carne, feijão e arroz verde) FEIJÃO CARNE MOída COM BERINGELA E TOMATE - GELATINA DE SERRAVALLE						
LANCHE	ARROZ DOCE	MARGARINA COM AÇÚCAR	SALADA DE LEGUMES (brócolis, maqui, beterraba e mandioquinha)	BOLÃO DE LEITE COM COBERTURA DE BISCOITO DE COM MARGARINA E ABACAXI	CREME DE ABACAXI						
JANTAR	SOPA DE FEIJO COM AMENDOIM SALADA MEX DE FOLHAS E TOMATE	SOPA DE FEIJO COM AMENDOIM SALADA MEX DE FOLHAS E TOMATE	SOPA DE FEIJO COM AMENDOIM SALADA MEX DE FOLHAS E TOMATE	SOPA DE ARROZ COM FRANGO COM LEGUMES E BERINGELA	SOPA DE MACARRÃO COM SALADA MEX DE FOLHAS E TOMATE						
<b>Informação nutricional (média semanal)</b>											
Energia (kcal)	CHOL (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Gorduras Totais (g)	Vitamina				Minerais		
					A (mg)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	
1011,6	10,1	10,1	10,1	10,1	255,5	25,5	25,5	25,5	25,5	25,5	25,5

Cardápio 3 da semana fixado na cozinha da unidade;

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 21/10/2019	Terça-Feira 22/10/2019	Quarta-Feira 23/10/2019	Quinta-Feira 24/10/2019	Sexta-Feira 25/10/2019					
ALMOÇO COM LANCHE	ARROZ FRANGO COM LEGUMES CENOURA SALADA MEX DE FOLHAS LARANJA	ARROZ FRANGO COM LEGUMES CENOURA SALADA MEX DE FOLHAS LARANJA	ARROZ COM LEGUMES (carne, feijão, couve e tomate) FEIJÃO BANANA	ARROZ COM LEGUMES (carne, feijão, couve e tomate) FEIJÃO BANANA	ARROZ FRANGO COM LEGUMES CENOURA					
<b>Informação nutricional (média semanal)</b>										
Energia (kcal)	CHOL (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Gorduras Totais (g)	Vitamina				Minerais	
					A (mg)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
1011,6	10,1	10,1	10,1	10,1	255,5	25,5	25,5	25,5	25,5	25,5
<b>Informação nutricional (média semanal)</b>										
Energia (kcal)	CHOL (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Gorduras Totais (g)	Vitamina				Minerais	
					A (mg)	C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
1011,6	10,1	10,1	10,1	10,1	255,5	25,5	25,5	25,5	25,5	25,5

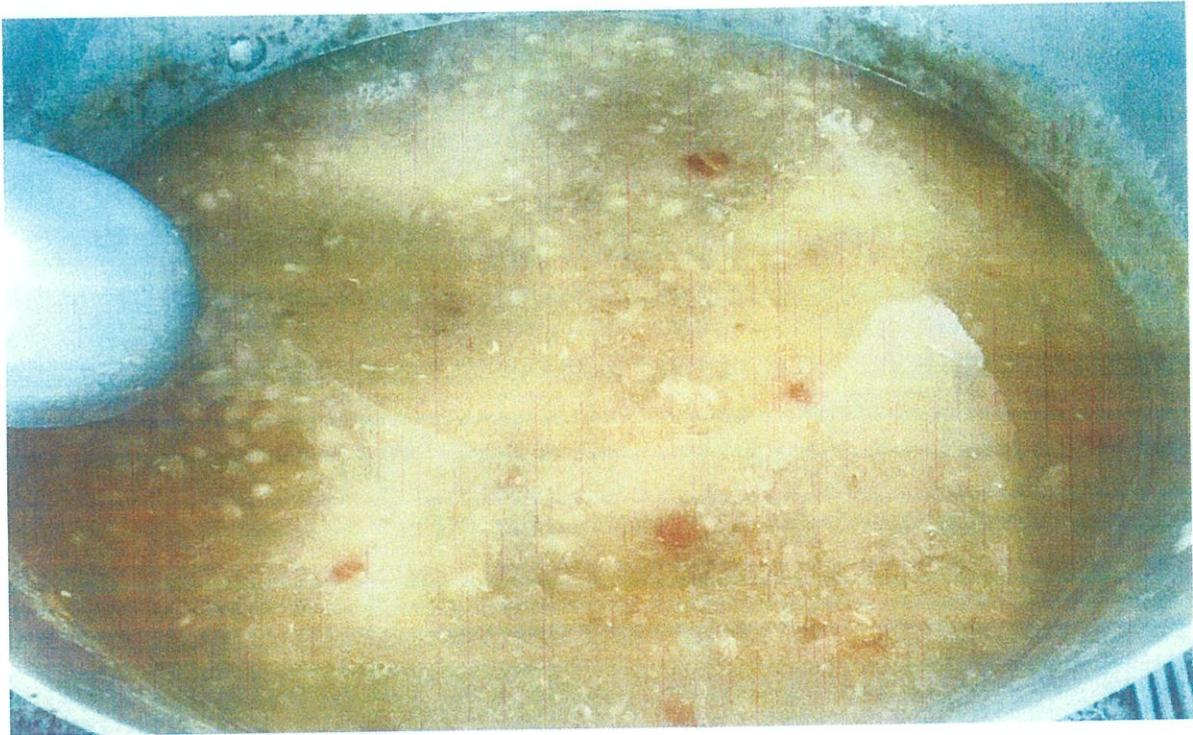
Cardápio da semana com as refeições novas para a pré-escola fixado na cozinha da unidade;



**Preparação servida no almoço no dia da visita (cardápio 2): Sopa de macarrão com carne moída, inhame e tomate;**



**Preparação servida no almoço no dia da visita (cardápio 3): Arroz;**



**Preparação servida no almoço no dia da visita (cardápio 3): Feijão;**



**Preparação servida no almoço no dia da visita (cardápio 3): Polenta;**



**Preparação servida no almoço no dia da visita (cardápio 3): Carne moída com molho de tomate, abóbora moringa e mandioquinha;**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o almoço do cardápio 2 e cardápio 3 no dia da visita:**

- Arroz: 5kg
- Feijão: 3kg
- Macarrão: 1 xícara
- Carne moída: 3kg
- Fubá: 1kg
- Inhame: 1 unidade
- Chuchu: 1 unidade
- Tomate: 2 unidades
- Abóbora: 2 unidades grandes
- Mandioquinha: 3kg

## **INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** Os gêneros são recebidos semanalmente. Na segunda-feira os hortifrúteis oriundos da agricultura familiar; na terça-feira os alimentos gerais (perecíveis e não perecíveis) e as carnes; na quinta-feira os hortifrúteis oriundos da própria Nutriplus.

**Controle de estoque:** Na Unidade Escolar há um controle de estoque semanal, no qual as próprias cozinheiras tem a função de receber os produtos (3x/semana) e organizá-los no estoque, refrigerador e freezer. No dia da visita, 2 produtos congelados que já havia sido utilizado em alguma preparação anterior, apresentaram a data de validade vencida (mandioquinha e mandioca)

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresentar Ficha técnica de algumas preparações, porém não todas.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: Creche Municipal Amadeu Fragnoni

DATA: 23/10/2019

HORÁRIO DA VISITA: 8:00 às 12:00 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	X	
Cardápio (especificar quantidades): <i>(preparação do almoço, acompanhada de no preparo e distribuição): Macarrão - carne de molhe resé - com queijo, moléculis e beterrabas; feijão e maça. Quantidade dos: macarrão: 2,5kg / feijão: 2kg / feijão: 1,5kg / molhe tomate pronto: 680g / beterraba: 2 unid. moléculis: 200g / leite em pó: 200g / farinha trigo: 3cs / (cardápio 3)</i>		
Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?	X	
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?		X
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
H - os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?	X	
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A cozinha tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinha tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	X	
A cozinha faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinha executa atividades de limpeza da escola?		X
Inclui-se sanitários?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

As cozinheiras da escola estavam SEM adereços.

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	X
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C - Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D - com uniforme limpo?	X	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F - Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?	X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		X
Há fogão para o preparo dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	X	
Há refrigerador com freezer?	X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?	X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?	X	

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		X
C - Tamanho da pia adequado?	X	
D - Pia apresenta avarias?	X	
E - Revestimento do tanque de água utilizado		X
F - Cozinha de amianto? Qual?		X
G - Janelas possuem telas?	X	
H - Janelas apresentam avarias?		X
I - Paredes em bom estado de conservação?	X	
J - Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	X	
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?	X	
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?		X
N -	Baixa quantidade de sobra?	X	
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual? <i>Ligado de carne e isca suína</i>	X	
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Salsicha e frango</i>	X	

**ANEXOS – REGISTROS**



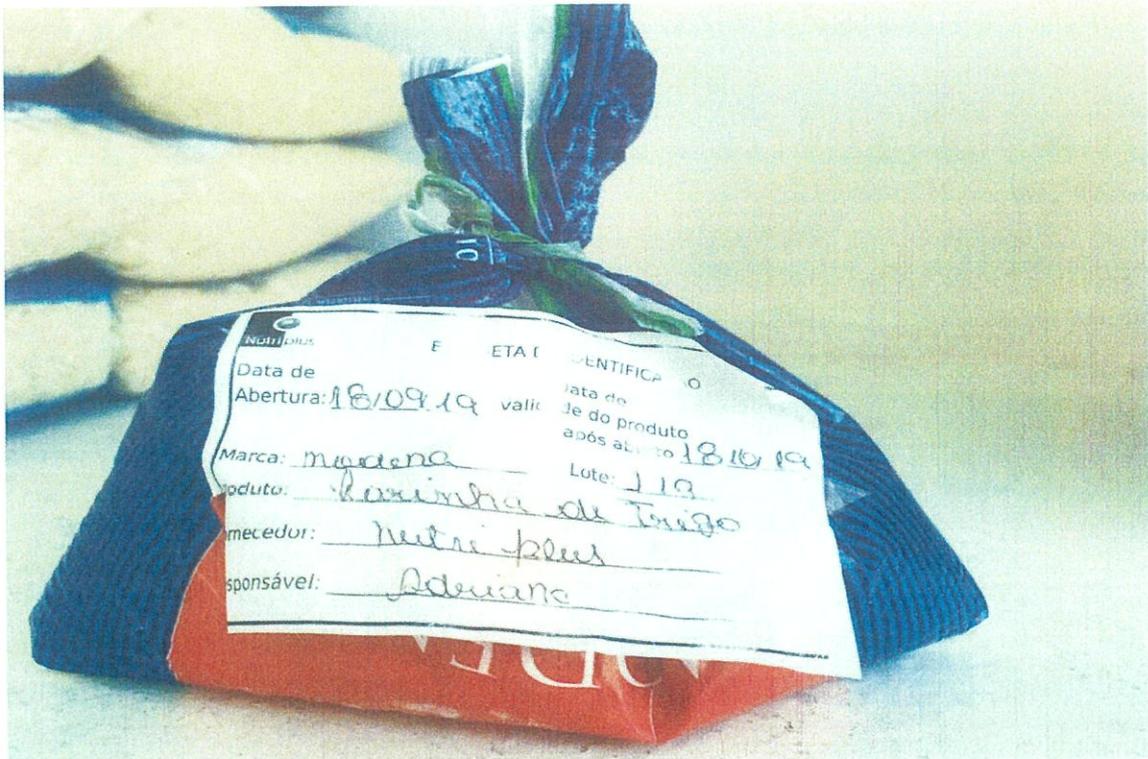
**Fruta em condição imprópria para consumo;**



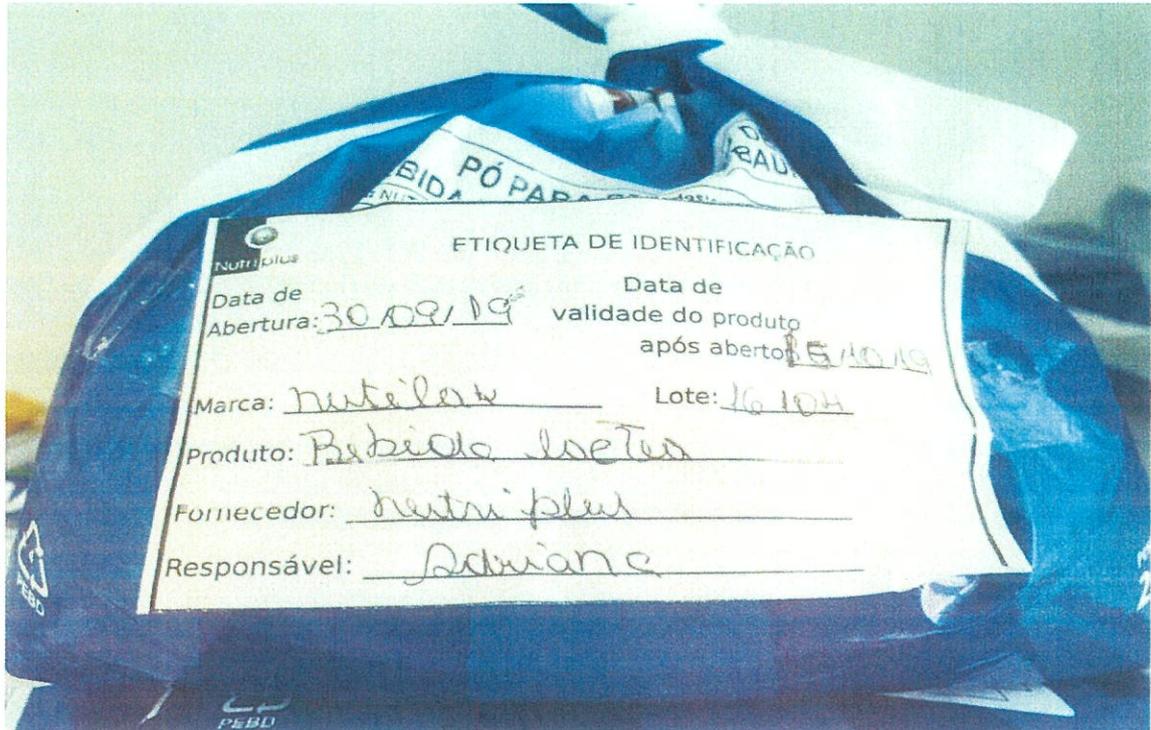
**Frutas em condições impróprias para consumo;**



Frutas com péssimas condições de consumo;



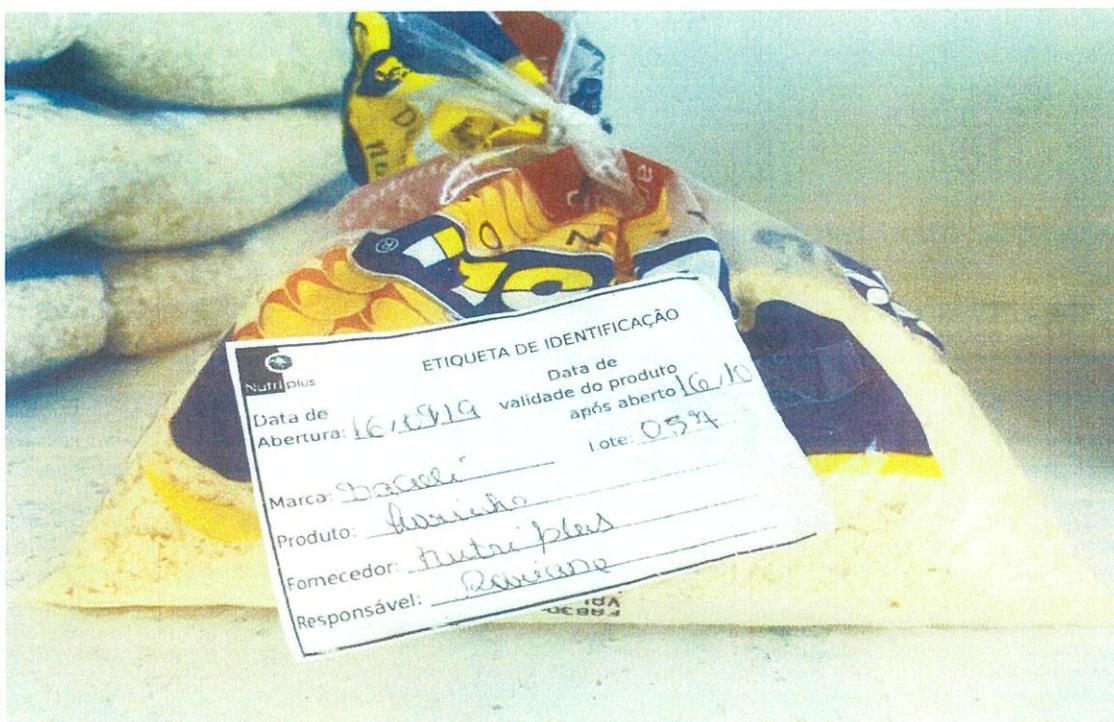
Produto aberto com data de validade vencida;



Produto aberto com data de validade vencida;



Produto aberto com data de validade vencida;



**Produto aberto com data de validade vencida;**



**Buraco aberto na parede da cozinha;**



**Pia da cozinha em péssimas condições; azulejos retirados e danificados;**



**Piso da cozinha com sinais de umidade;**



**Parede do estoque com sinais de umidade;**



**Equipamento quebrado na parte inferior e com sinais de ferrugem tanto na parte inferior quanto na superior;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

Observações Gerais:

- A nutricionista responsável diretamente pela Unidade Escolar visitada acompanha o preparo das refeições uma (1) vez por semana. Porém não é a mesma quem elabora os cardápios;
- Foram encontrados durante a visita muitas frutas (maçãs) em condições inapropriadas para consumo (obs.: mais de 10 unidades totalmente estrogadas e mais de 50 unidades em péssimas condições);
- Foram encontrados alguns produtos (4) em que já haviam sido abertos para alguma preparação anterior e que no dia da visita apresentava data de validade vencida;
- No estoque os materiais de limpeza (rodos, varais, entre outros) ficam guardados próximos aos alimentos não perceptíveis;
- O piso da cozinha apresenta sinais de umidade;
- A pia da cozinha apresenta péssimas condições, com azulejos retorcidos ou danificados;
- A parede da cozinha apresenta buracos abertos nos azulejos;
- As paredes do estoque apresentam sinais de umidade;
- O refrigerador apresenta ferrugem na parte inferior e superior, (equipamento quebrado);

Tatuí, 23 de Outubro de 2019.

Fernanda Duarte de Lima

Responsável pela Unidade Escolar  
Fernanda Duarte de Lima  
Diretora de Escola Infantil

Isabela Oliveira Siqueira

Responsável pela supervisão

Cozinheira: Adriana Dias de Silva

Bruna G. B. Cardoso

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** Creche Municipal Amadeu Fragnani

**Endereço/Localização e Município:** Rua Santa Clara, 220 Vila Santa Luzia, Tatuí SP

**Data da visita:** 23/10/2019

**Tipo de Ensino:** Cheche Municipal

**Número de escolares matriculados:** 115

**Número de séries/turmas:** 5 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** O número de refeições por turno variam muito: no período da manhã a quantidade oscila entre 50 à 70 refeições, enquanto no período da tarde variam entre 40 e 90 refeições, uma diferença ainda maior.

**Número de merendeiras por dia/turno:** 2 merendeiras no turno da manhã e 1 merendeira no turno da tarde.

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 8h, almoço às 10h, lanche às 13h e o jantar às 14h20

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras (normalmente no começo e no meio do ano).

**Obs.:** Uma das cozinheiras relatou no dia da visita ter iniciado o trabalho no início do mês de Setembro (09/2019) e não ter tido nenhum tipo de treinamento ou auxílio da empresa contratante, apenas ajuda da outra merendeira que trabalha junto à ela.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):** Cardápio 2 e cardápio 3

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

**CARDÁPIO 2**  
**REFEIÇÃO - DESJEJUM DE 07 a 10 MESES**  
 DESEJUM - COLAÇÃO - ALMOÇO - LANCHE - JANTAR  
 Referência Nutricional: Tabela 4ª edição 2011 - Tabela de composição de alimentos - Símbol: TUCUNDIA 4ª edição 2011

REFEIÇÃO	Segunda-feira 21/10/2019	Terça-feira 22/10/2019	Quarta-feira 23/10/2019	Quinta-feira 24/10/2019	Sexta-feira 25/10/2019
DESJEJUM	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)
COLAÇÃO	SUSPENSÃO LÍQUIDA	SUSPENSÃO LÍQUIDA	SUSPENSÃO LÍQUIDA	SUSPENSÃO LÍQUIDA	SUSPENSÃO LÍQUIDA
ALMOÇO	SOPA DE MANGARÃO COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA	SOPA DE ABACATE COM CARILHA, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA	SOPA DE MANGARÃO COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA	SOPA DE MANGARÃO COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA
LANCHE	MAMAINDEIRA COM BANANA	MAMAINDEIRA COM BANANA	MAMAINDEIRA COM BANANA	MAMAINDEIRA COM BANANA	MAMAINDEIRA COM BANANA
JANTAR	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA

**Informação nutricional (média semanal)**

Energia (kcal)	Vitamina				
	A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1120	120	10	10	10	10

**Cardápio 2 da semana fixado na cozinha da unidade;**

**CARDÁPIO 3**  
**REFEIÇÃO - DESJEJUM DE 07 a 10 MESES**  
 DESEJUM - COLAÇÃO - ALMOÇO - LANCHE - JANTAR  
 Referência Nutricional: Tabela 4ª edição 2011 - Tabela de composição de alimentos - Símbol: TUCUNDIA 4ª edição 2011

REFEIÇÃO	Segunda-feira 21/10/2019	Terça-feira 22/10/2019	Quarta-feira 23/10/2019	Quinta-feira 24/10/2019	Sexta-feira 25/10/2019
DESJEJUM	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)	MAMAINDEIRA (LEITE FORTIFICADO)
COLAÇÃO	SUSPENSÃO LÍQUIDA	SUSPENSÃO LÍQUIDA	SUSPENSÃO LÍQUIDA	SUSPENSÃO LÍQUIDA	SUSPENSÃO LÍQUIDA
ALMOÇO	SOPA DE MANGARÃO COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA	SOPA DE ABACATE COM CARILHA, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA	SOPA DE MANGARÃO COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA	SOPA DE MANGARÃO COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA E CARILHA
LANCHE	MAMAINDEIRA COM BANANA	MAMAINDEIRA COM BANANA	MAMAINDEIRA COM BANANA	MAMAINDEIRA COM BANANA	MAMAINDEIRA COM BANANA
JANTAR	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA	SOPA DE ABACATE COM FRANGO, FEIJÃO, BATATA DOCE E CENOURA

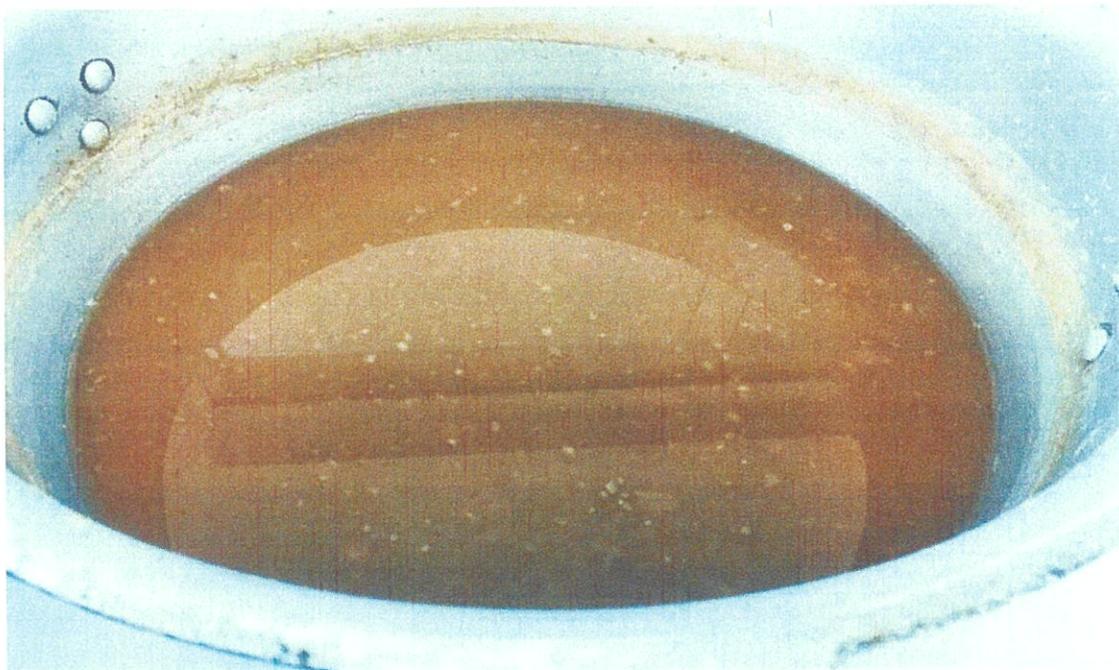
**Informação nutricional (média semanal)**

Energia (kcal)	Vitamina				
	A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1120	120	10	10	10	10

**Cardápio 3 da semana fixado na cozinha da unidade;**



**Preparação servida no almoço (cardápio 3) no dia da visita: Macarrão ao molho rosé (molho de tomate com molho branco), frango, bróccolis e beterraba;**



**Preparação servida no almoço (cardápio 3) no dia da visita: Feijão;**

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o almoço no dia da visita:**

CARDÁPIO 2 (apenas 2 refeições desse tipo de cardápio no unidade escolar):

- Fubá: aprox. 50g
- Frango: aprox. 60g
- Abobrinha: aprox. 50g
- Inhame: aprox. 50g
- Abóbora moranga: aprox. 50g
- Couvo: 2 folhas poquonas

CARDÁPIO 3:

- Macarrão 2,5 kg
- Frango 2 kg
- Feijão 1,5 kg
- Molho de tomate industrializado: 680g
- Beterraba: 2 unidades grandes
- Brócolis: aprox. 200g
- Leite em pó: 200g
- Farinha de trigo: aprox. 50g

**INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** Os hortifrutis fornecidos pela agricultura familiar são recebidos semanalmente, 2 vezes na semana (terça e quinta-feira). Enquanto os produtos em geral (perecíveis e não perecíveis) são fornecidos à unidade a cada 15 dias.

**Controle de estoque:** A unidade escolar não possui controle de estoque, uma vez que foram encontrados durante a visita algumas irregularidades, entre elas produtos que foram abertos para serem utilizados em alguma preparação anterior e que apresentavam data de validade vencidas no dia da visita; frutas apodrecidas;

**Manual de Boas Práticas:** A unidade escolar possui Manual de Boas Práticas.

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta Ficha Técnica, porém não possui todas as preparações incluídas nos cardápios. Ressaltando que a preparação no dia da visita não apresentava ficha técnica, entre outras preparações no cardápio da semana.



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: Creche Municipal Prof. Manoel Araújo Júnior

DATA: 24/10/2019

HORÁRIO DA VISITA: 14:00 às 15:30 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
É transportada?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Com qual frequência	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cardápio (especificar quantidades): <u>Cardápio 2 e Cardápio 3: Sopa de feijão com açafrão, inhame e carne moída; Arroz com carne moída (com tomate, pimentão e chuchu).</u>		

Sobre os alimentos in natura ou estocados:	SIM	NÃO
A - Produtos de época/ou safra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B - Estavam amassados ou estragados?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
C - Estavam limpos e higienizados?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
F - Produtos dentro do prazo de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H - Os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Inclui-se sanitários?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

*As cozinheiras das escolas estavam SEM adereços na visita*

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)	SIM	NÃO
A - Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	X
B - Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C - Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D - com uniforme limpo?	X	
E - Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F - Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?	X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?		X
Há fogão para o preparo dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?	X	
Há refrigerador com freezer?	X	
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?	X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?		X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?	X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?	X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?	X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?	X	

Quanto a cozinha da escola:	SIM	NÃO
A - Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B - Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X	
C - Tamanho da pia adequado?	X	
D - Pia apresenta avarias?	X	
E - Revestimento do tanque de água utilizado	X	
F - Cozinha de amianto? Qual?		X
G - Janelas possuem telas?	X	
H - Janelas apresentam avarias?		X
I - Paredes em bom estado de conservação?	X	
J - Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

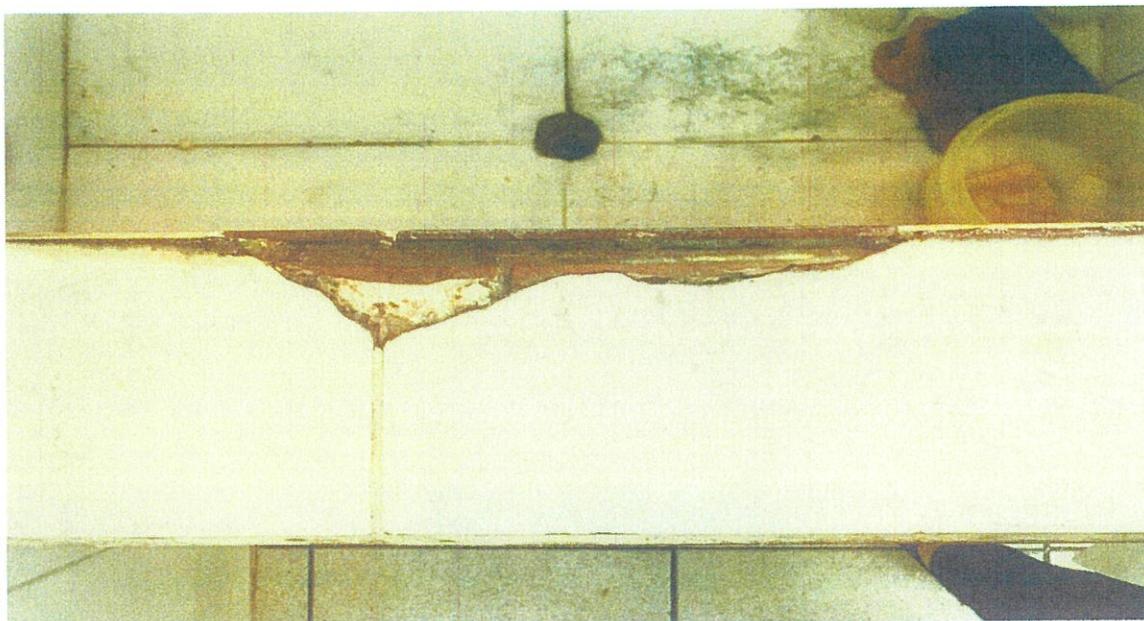
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

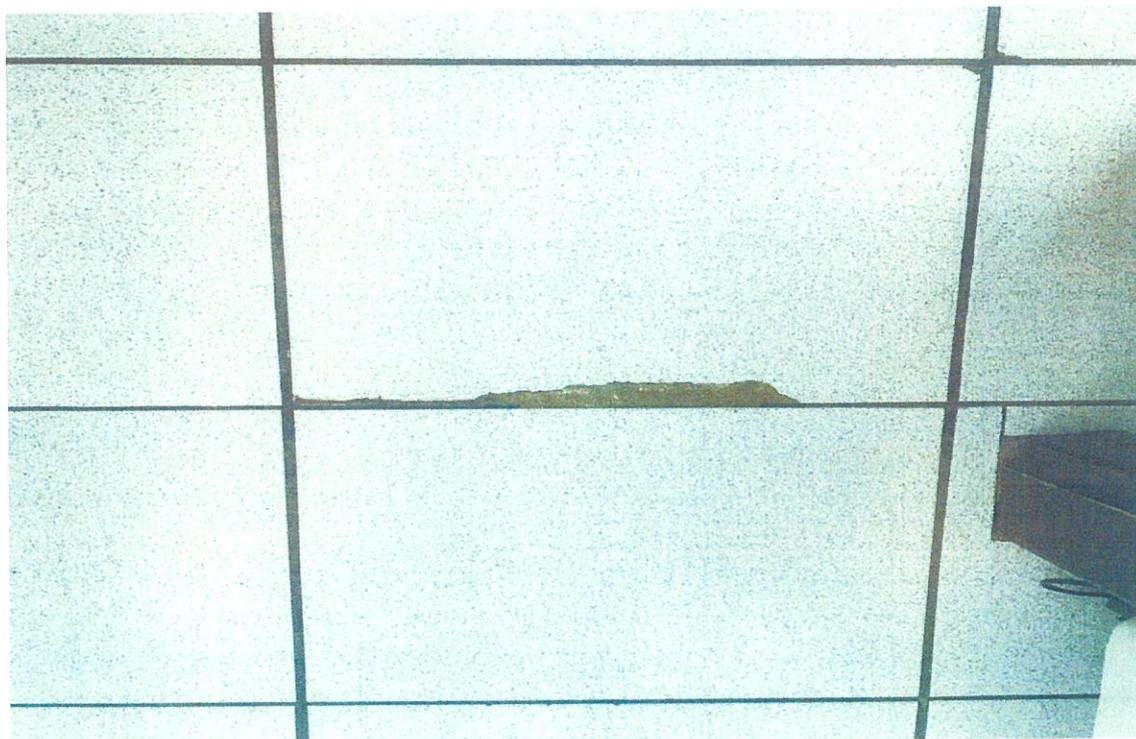
Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	X	
L -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	X	
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	X	
N -	É azulejada?	X	
O -	A ventilação é adequada?	X	

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	X	
B -	A fila para distribuição é organizada?	X	
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	X	
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	X	
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	X	
F -	A quantidade é suficiente?	X	
G -	Gostam de salada?	X	
H -	Gostam de frutas?	X	
I -	Gostam de suco?	X	
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	X	
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	X	
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	X	
M -	Alta quantidade de sobra?		X
N -	Baixa quantidade de sobra?	X	
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual?		X
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual? <i>Arroz e feijão</i>	X	

**ANEXOS – REGISTROS**



**Pia da cozinha com azulejos quebrados e trincados;**



**Piso com rachadura na entrada do estoque;**



**Buraco aberto na parede da cozinha, coberto com um objeto plástico;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## Observações Gerais:

- A nutricionista responsável diretamente pela Unidade Escolar visitada, acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos uma (1) vez por semana. Porém, não é a mesma quem elabora os cardápios;
- A parede da cozinha apresenta um buraco sobre no qual foi tampado por um objeto de plástico pelas próprias cozinheiras;
- A pia da cozinha apresenta azulejos quebrados e trincados;
- O piso na entrada do estoque apresenta rachadura;
- No dia da visita o cardápio fixado na parede não corresponde à preparação realizada devido à mudanças recentes no cardápio, que resultou na falta de produtos e alimentos para o preparo do novo cardápio (há 1 semana - desde o dia 17/10/2019 - e cardápio da ganta da pré-escola não apresenta o setor como opção fixa no cardápio, como as outras escolas).

Tatuí, 24 de Outubro de 2019.

Adriana A. M. Vieira  
Responsável pela Unidade Escolar

Adriana A. M. Vieira  
RG: 22.790.738-1  
Aux. Direção

Isabela Oliveira Teles  
Responsável pela supervisão

Cozinheira: Adriana A. M. Vieira  
Gemara Rodrigues  
Deisy et al de mlbo

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** Creche Municipal Prof. Mário Araújo Júnior

**Endereço/Localização e Município:** Rua José Orsi, 400 - Vila Angélica, Tatuí-SP

**Data da visita:** 24/10/2019

**Tipo de Ensino:** Creche Municipal

**Número de escolares matriculados:** 260

**Número de séries/turmas:** 14 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** Em média 150 refeições no turno da manhã e no turno da tarde

**Número de merendeiras por dia/turno:** 3 merendeiras no turno da manhã e 3 merendeiras no turno da tarde

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 7h45 , almoço às 10h, lanche às 12h45 e janta às 14h20

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):** cardápio 2 e cardápio 3

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

**CARDÁPIO 2**  
**CRECHE - CRIANÇAS DE 1 A 12 MESES**  
**DEJEIUM, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR**  
 Referências Nutricionais: Toco 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - São Paulo Tucunduba 4ª edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 21/10/2019	Terceira-Feira 22/10/2019	Quarta-Feira 23/10/2019	Quinta-Feira 24/10/2019	Sexta-Feira 25/10/2019					
DEJEIUM	MAMADURA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADURA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADURA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADURA (LEITE FORTIFICADO)	MAMADURA (LEITE FORTIFICADO)					
COLAÇÃO	SUCO DE MELANCIA	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE MAMÃO COM MELÃO	SUCO DE LARANJA COM MELÃO	SUCO DE LARANJA					
ALMOÇO	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, ESPINACHO, BATATA, ABACORRÃO, MAMÃO E ESCAROLA	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE FEIJÃO COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE					
LANCHE	MAMADURA COM MAMÃO E BANANA	MAMADURA COM MAMÃO	MAMADURA COM ABACAXI	MAMADURA COM LARANJA	MAMADURA COM LARANJA					
JANTAR	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, ESPINACHO, BATATA, ABACORRÃO, MAMÃO E ESCAROLA	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	CHÓLE	GLICÓLICO	PROTEÍNAS	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO
212,75	7,00	6,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00

**Cardápio 2 da semana fixado na cozinha da unidade;**

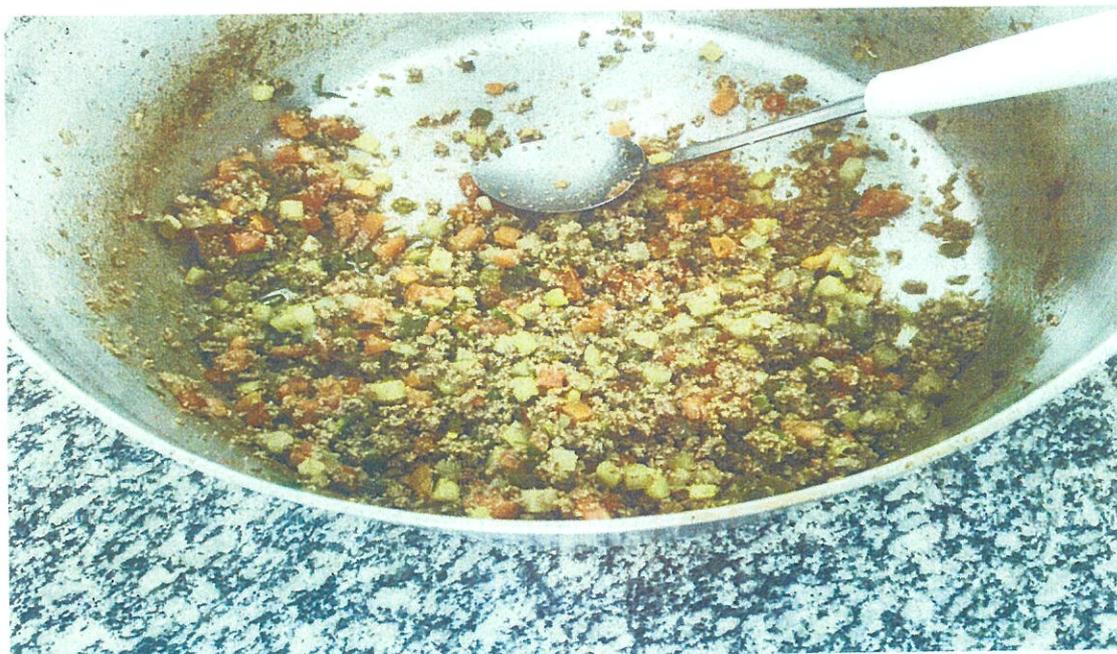
**CARDÁPIO 3**  
**CRECHE - CRIANÇAS DE 1 A 03 ANOS**  
**DEJEIUM, ALMOÇO, LANCHE e JANTAR**  
 Referências Nutricionais: Toco 4ª edição 2011 e Tabela de composição de alimentos - São Paulo Tucunduba 4ª edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 21/10/2019	Terceira-Feira 22/10/2019	Quarta-Feira 23/10/2019	Quinta-Feira 24/10/2019	Sexta-Feira 25/10/2019					
DEJEIUM	LEITE COM ALMOXARIZADO E MAMÃO COM BANANA	LEITE COM ALMOXARIZADO E MAMÃO COM BANANA	LEITE COM ALMOXARIZADO E MAMÃO COM BANANA	LEITE COM ALMOXARIZADO E MAMÃO COM BANANA	LEITE COM ALMOXARIZADO E MAMÃO COM BANANA					
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOída, BATATA DOCE, CEBOLHA, CUCURBITA E ESCAROLA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOída, BATATA DOCE, CUCURBITA E ESCAROLA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOída, BATATA DOCE, CUCURBITA E ESCAROLA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOída, BATATA DOCE, CUCURBITA E ESCAROLA	ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOída, BATATA DOCE, CUCURBITA E ESCAROLA					
LANCHE	SALADA DE FRUTAS COM MELÃO, MAMÃO E LARANJA	SALADA DE FRUTAS COM MELÃO, MAMÃO E LARANJA	SALADA DE FRUTAS COM MELÃO, MAMÃO E LARANJA	SALADA DE FRUTAS COM MELÃO, MAMÃO E LARANJA	SALADA DE FRUTAS COM MELÃO, MAMÃO E LARANJA					
JANTAR	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, ESPINACHO, BATATA, ABACORRÃO, MAMÃO E ESCAROLA	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE	SOPA DE AMORZ COM CARROÇA, MILHO, FEIJÃO MAMBUCA, CUCURBITA E TOMATE					
Informação nutricional (média semanal)										
Energia (kcal)	CHÓLE	GLICÓLICO	PROTEÍNAS	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO	GLICÓLICO
212,75	7,00	6,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00

**Cardápio 3 da semana fixado na cozinha da unidade;**

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 21/10/2019	Terça-Feira 22/10/2019	Quarta-Feira 23/10/2019	Quinta-Feira 24/10/2019	Sexta-Feira 25/10/2019												
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	ARROZ PESSELEÇAS BATATA E FEBENTÃO VERDE/MELO SALADA DE FEIJÃO LARANJA	ARROZ FIGADO COM CENOURA E GRUCHO SALADA DE AÇULADA	MACARRÃO PENNE AO MOLHO ROSE (molho de tomate com melão branco, frango, brocolis e queijos) SALADA DE ABOBORINHA MELANÇUA	ARROZ A GRIGIA (arroz, cenoura, pimentão verde/branco e vagem) CARNE MOÍDA COM TOMATE, ABOBORINHA SALADA DE CENOURA	ARROZ FRANGO COM SHIRAZI E CENOURA												
<b>Informação nutricional (média semanal)</b>																	
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Gorduras Totais (g)		Vitamina A (RE)		Vitamina C (mg)		Minerais							
255,19	61,97	5,04	12,85	7,59	855,82	15,21	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)							
<b>REFEIÇÃO</b>						Segunda-Feira 21/10/2019		Terça-Feira 22/10/2019		Quarta-Feira 23/10/2019		Quinta-Feira 24/10/2019		Sexta-Feira 25/10/2019			
ALMOÇO MANHÃ/TARDE	ARROZ POLENTA A BOLINHEIRA (molho de tomate, abobora moranga e manduquinha) SALADA DE CENOURA/ALACA	ARROZ SALICHA COM CHURRITO ABOBORA PARA LATA SALADA DE CENOURA/RALADA	ARROZ CARRETEIRO (arroz cozido, feijão, cenoura e tomate) FEIJÃO SALADA DE CERVEJA BANANA	ARROZ FRANGO COM CUCURABO E CENOURA SALADA MIXTA DE FOLHAS	ARROZ VERDE (arroz, brocolis e brócolis cozido) FEIJÃO CARNE MOÍDA COM BERINGELA E TOMATE MACA	Energia (kcal)		CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Gorduras Totais (g)	Vitamina A (RE)		Vitamina C (mg)		Minerais	
252,76		59,15	5,67	13,72	9,87	870,56	19,27	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)						

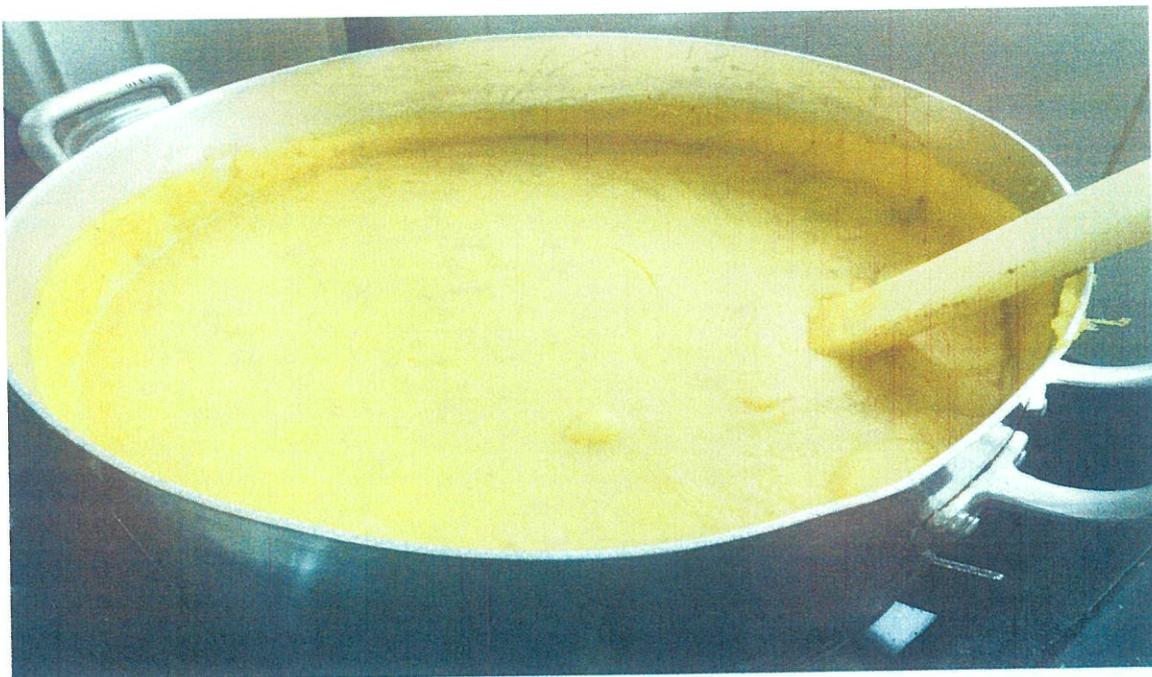
Cardápio da semana com as refeições novas para a pré-escola fixado na cozinha da unidade;



Preparação servida na janta no dia da visita: Carne moída com tomate, chuchu e pimentão;



**Preparação servida na janta no dia da visita: Arroz branco;**



**Preparação servida na janta no dia da visita: Sopa de fubá com carne moída, cenoura e inhame;**

## **Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para a janta no dia da visita:**

### **Cardápio 2**

- Fubá: 2kg
- Carne moída: 1kg
- Cenoura: 3 unidades grandes
- Inhame: 4 unidades pequenas

### **Cardápio 3**

- Arroz: 4kg
- Carne: 2kg
- Tomate: 10 unidades médias
- Chuchu: 7 unidades pequenas
- Pimentão: 4 unidades médias

## **INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** Os produtos em geral são recebidos semanalmente: na segunda-feira os hortifrútis oriundos da agricultura familiar; na terça-feira os alimentos gerais não perecíveis e carnes; e na quinta-feira hortifrútis comprados pela Nutriplus.

**Controle de estoque:** Na Unidade Escolar há um controle de estoque semanal. As próprias merendeiras são quem recebe os alimentos e mercadorias, e organizam o estoque deixando sempre os produtos próximos ao vencimento visíveis. Elas são orientadas à utilizarem os alimentos que estiverem próximos ao vencimento em preparações que não estão planejadas no cardápio para que não haja o descarte dos mesmo;

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta fichas técnicas das preparações



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

ESCOLA: Cuche Municipal Chiquinho Rodrigues

DATA: 17/10/2019

HORÁRIO DA VISITA: 14:00 às 16:30 hrs.

Na Unidade Escolar	SIM	NÃO
Alimentação é produzida na própria escola?	X	
É transportada?		X
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		X
Com qual frequência		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado e fixado em local visível?	X	
Cardápio (especificar quantidades): <i>(preparação do jantar, acompanhado no preparo e distribuição): Sopa de macarrão com frango, batata, doca, chuchu e tomate. Chuchu: 3unid. / Macarrão: 1,5kg / Frango: 1kg / Batata doca: 5unid / Tomate: 8unid.</i>		
<b>Sobre os alimentos in natura ou estocados:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
A - Produtos de época/ou safra?	X	
B - Estavam amassados ou estragados?		X
C - Estavam limpos e higienizados?	X	
D - Embalagens se encontram amassadas, enferrujadas, estufadas ou rasgadas?		X
E - Embalagens de vidro com as tampas estufadas ou enferrujadas?		X
F - Produtos dentro do prazo de validade?	X	
G - Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
H - os gêneros que necessitam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
I - Os alimentos manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
J - Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em painéis de alumínio?		X
K - Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
L - Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira tem apontamento da quantidade dos produtos aos quais recebe na cozinha oriundos da Agricultura Familiar ou da empresa Nutriplus?	X	
A cozinheira faz coleta de amostras dos alimentos? Armazenada?	X	
A cozinheira executa atividades de limpeza da escola?		X
Inclui-se sanitários?		X



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

A(s) cozinheira(s) da escola, no dia da visita estava(m)		SIM	NÃO
A -	Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio, etc.)	X	
B -	Unhas aparadas e sem esmalte?	X	
C -	Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
D -	com uniforme limpo?	X	
E -	Uniforme completo e em bom estado de conservação?	X	
F -	Lavam as mãos com frequência?	X	
Há água potável em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?		X	
Houve teste de potabilidade da água e pelo menos três meses da data da visita?		X	
Há uso de água de poço no preparo dos alimentos?			X
Há fogão para o preparo dos alimentos?		X	
O tamanho do fogão é adequado para o número de preparos?		X	
Há refrigerador com freezer?			X
Há local acessível para os alunos efetuarem a alimentação?		X	
O local de preparo dos alimentos estava limpo?		X	
O corte dos alimentos é feito em tabuas de vidro?			X
O corte dos alimentos é feito em tabuas de polietileno branco?		X	
Existem utensílios em quantidade suficiente (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)?		X	
Acessórios na cozinha (esponja, porta sabão, pano de louça, etc.)?		X	
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (lado externo) com mangueiras e instalações dentro da validade?			

Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
A -	Tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
B -	Piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X	
C -	Tamanho da pia adequado?	X	
D -	Pia apresenta avarias?		X
E -	Revestimento do tanque de água utilizado		X
F -	Cozinha de amianto? Qual?		X
G -	Janelas possuem telas?	X	
H -	Janelas apresentam avarias?		X
I -	Paredes em bom estado de conservação?		X
J -	Teto apresenta goteiras, infiltrações, mofo ou deterioração?	X	



# Prefeitura Municipal de Tatuí

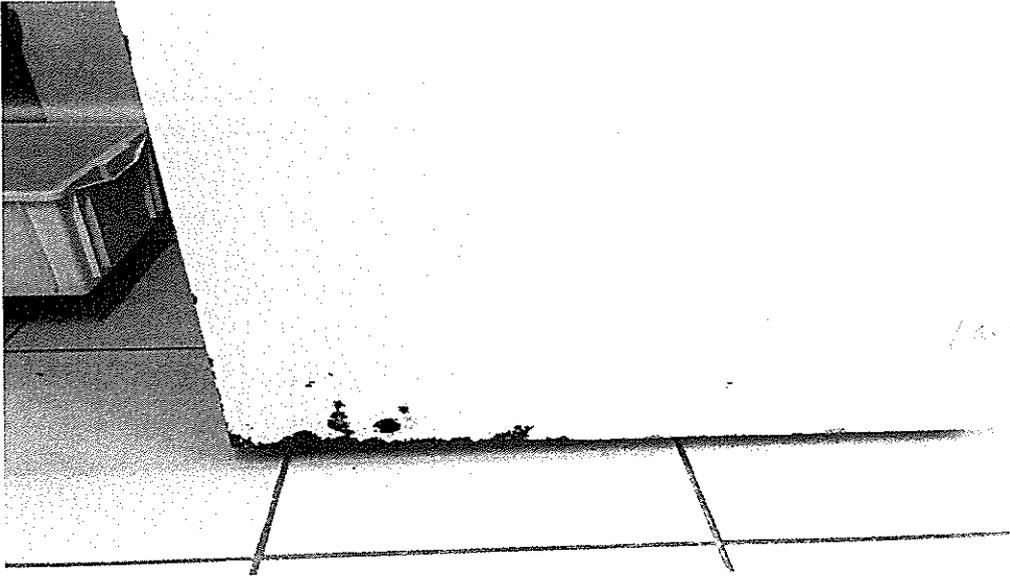
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

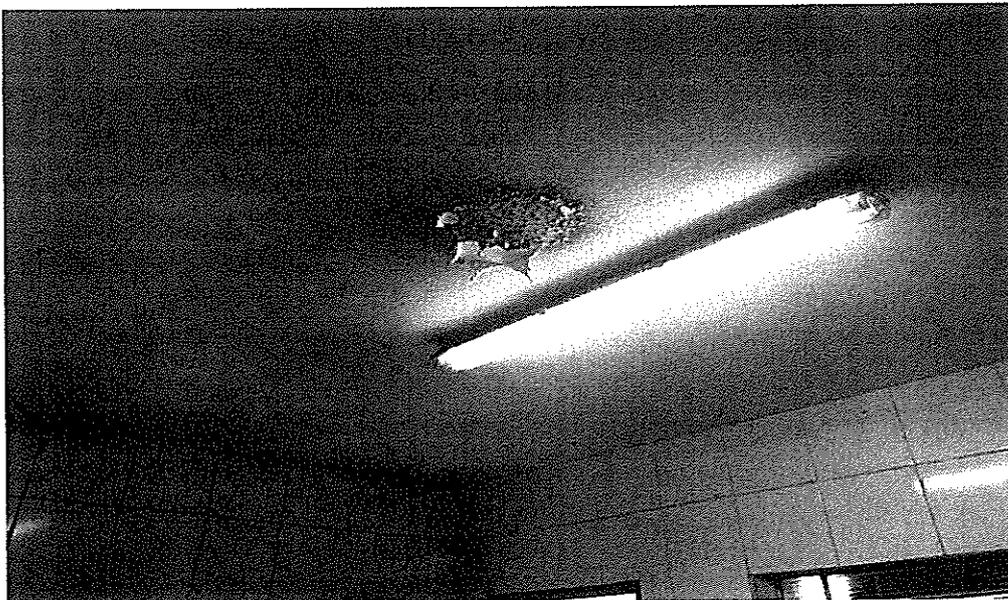
Quanto a cozinha da escola:		SIM	NÃO
K -	Objetos que não pertencem a área de manipulação (chaves, celulares, bolsas, etc.) se encontram acondicionados em caixas separadas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I -	Passa por dedetização, desratização a cada semestre? (verificar laudo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M -	Possui extintor de incêndio na cozinha?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
N -	É azulejada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O -	A ventilação é adequada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Quanto ao servir a merenda:		SIM	NÃO
A -	A cozinheira é cordial com os alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B -	A fila para distribuição é organizada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C -	Existe um direcionamento por parte da escola	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D -	Quanto a fila e intervalo para alimentação?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E -	A merenda tem aceitação de todos alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F -	A quantidade é suficiente?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G -	Gostam de salada?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H -	Gostam de frutas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I -	Gostam de suco?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J -	A alimentação servida é atrativa e saborosa?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K -	A quantidade é suficiente a todos os alunos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L -	Local para sobra ingesta é de fácil acesso?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M -	Alta quantidade de sobra?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
N -	Baixa quantidade de sobra?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O -	Segundo relato das cozinheiras há muita rejeição há algum alimento? Qual?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
P -	Segundo relato das cozinheiras há preferência a algum tipo de alimento? Qual?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**ANEXOS – REGISTROS**



**Ferrugem na parte inferior no equipamento (freezer);**



**Teto da cozinha com tinta descascada;**



**Piso da cozinha com sinais de umidade e frutas colocadas diretamente no chão;**



**Teto do estoque com sinais de umidade transcorrendo às paredes;**



# Prefeitura Municipal de Tatuí

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação Escolar

## Observações Gerais:

- A nutricionista responsável diretamente pela Unidade Escolar visitada acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola uma (1) vez por semana. Porém, não é a mesma quem elabora os cardápios;
- A Unidade Escolar apresenta um (1) refrigerador e um (1) freezer (equipamentos separados);
- O freezer apresenta ferrugem na parte inferior do equipamento;
- O piso apresenta manchas com sinal de umidade próximo à pia;
- A parede apresenta alguns azulejos trincados;
- O teto da cozinha apresenta tinturas descascadas com grande possibilidade de cair nos alimentos durante a preparação;
- O teto do estoque apresenta sinais de umidade que transcorreu as paredes;
- A refeição preparada no dia (o jantar) condiz com a exposta no cardápio, porém não há essa preparação nas fichas técnicas;

Tatuí, 17 de Outubro de 2019.



Responsável pela Unidade Escolar



Responsável pela supervisão

Cozinheira: Helena Maria Nunes  
Érika Bruno G. Rosa

## INFORMAÇÕES DE VISITAÇÃO A ESCOLAS

### DADOS GERAIS:

**Nome da escola:** Creche Municipal Chiquinha Rodrigues

**Endereço/Localização e Município:** Praça da Bandeira, 118 - Centro, Tatuí-SP

**Data da visita:** 17/10/2019

**Tipo de Ensino:** Cheche Municipal

**Numero de escolares matriculados:** 188

**Número de séries/turmas:** 6 turmas

**Número médio de refeições servidas por dia/turno:** Em média 130 refeições por turno.

**Número de merendeiras por dia/turno:** 3 merendeiras no turno da manhã e 2 merendeiras no turno da tarde.

**Horários em que são servidas:** Desjejum às 7h50, almoço às 10h15, lanhe 12h50 e janta 15h15.

**Número de capacitações que as merendeiras participaram:** 2 vezes ao ano ocorre um treinamento das merendeiras.

### CARDÁPIO

**Cardápio(s) servido(s):** cardápio 2 e cardápio 3

**Responsável pela elaboração do(s) cardápio(s):** A nutricionista coordenadora da empresa contratada (NutriPlus)

**CARDÁPIO**  
 CRECHE CHIQUELINA RODRIGUES  
 PRAÇA DA BANDEIRA, 118 - CENTRO, TATUÍ-SP  
 Referência Nutricional: Tabela A\* - Tabela 2011 e Tabela de composição de alimentos - NBR 13600-4 Edição 2013

REFEIÇÃO	Segunda-Feira 17/10/2019	Terça-Feira 18/10/2019	Quarta-Feira 19/10/2019	Quinta-Feira 20/10/2019	Sexta-Feira 21/10/2019
DESJEJUM	MILHADADE LEITE CONDENSADO	MACARRÃO LEITE CONDENSADO	MACARRÃO LEITE CONDENSADO	MACARRÃO LEITE CONDENSADO	MACARRÃO LEITE CONDENSADO
ALMOÇO	ARROZ CARNE MOída FEIJÃO SALADA				
LANCHE	MACARRÃO LEITE CONDENSADO				
JANTAR	ARROZ CARNE MOída FEIJÃO SALADA				

**Informação nutricional média mensal**  

Componente	Quantidade	Valor Nutricional
Arroz	100g	130 kcal
Carne	100g	250 kcal
Feijão	100g	100 kcal
Salada	100g	50 kcal
Macarrão	100g	150 kcal
Leite Condensado	100g	100 kcal

**Cardápio 2 da semana fixado na cozinha da unidade;**

CARDÁPIO 3  
 OREDE - CRIAÇÃO DE AÇÕES  
 NÚCLEO JUVENIL - FASE 2 - JANTAR  
 Referência Nutricional: Tabela de composição de alimentos - São Francisco 4ª edição 2013

MEALHA	Segunda-feira 14/04/2013	Terça-feira 15/04/2013	Quarta-feira 16/04/2013	Quinta-feira 17/04/2013	Sexta-feira 18/04/2013
DEJEUNIO	LEITE COM AÇÚCAR SEM ADOÇANTE, DOCE DE LEITE	LEITE COM AÇÚCAR SEM ADOÇANTE, DOCE DE LEITE	LEITE COM AÇÚCAR SEM ADOÇANTE, DOCE DE LEITE	LEITE COM AÇÚCAR SEM ADOÇANTE, DOCE DE LEITE	LEITE COM AÇÚCAR SEM ADOÇANTE, DOCE DE LEITE
LANCHE	FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO	FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO	FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO	FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO	FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO FRUITO
JANTAR	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, BATATA DOCE, CHUCHU E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, BATATA DOCE, CHUCHU E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, BATATA DOCE, CHUCHU E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, BATATA DOCE, CHUCHU E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, BATATA DOCE, CHUCHU E TOMATE

Cardápio 3 da semana fixado na cozinha da unidade;



Preparação servida no jantar no dia da visita: Sopa de macarrão com frango, batata doce, chuchu e tomate;

**Descrição da quantidade dos gêneros utilizados a para o jantar no dia da visita:**

- Macarrão: 1,5kg
- Frango: 1kg
- Batata doce: 5 unidades médias
- Tomate. 8 unidades médias
- Chuchu: 3 unidades médias

**INFORMAÇÕES GERAIS**

**Recebimento de gêneros (periodicidade e frequência):** Os alimentos são recebidos semanalmente: segunda-feira os alimentos em geral (perecíveis e não perecíveis), na terça e quintas-feiras os hortifrutis oriundos da agricultura familiar.

**Controle de estoque:** Não possui um controle elaborado de entrada e saída dos alimentos no estoque. As merendeiras são encarregadas de utilizar os alimentos conforme o planejamento do cardápio, e nos casos dos alimentos próximos do vencimento, utilizarem na preparação do dia, mesmo que não tenha sido planejado.

**Manual de Boas Práticas:** A Unidade Escolar apresenta Manual de Boas Práticas

**Ficha Técnica:** A Unidade Escolar apresenta Ficha Técnica, porém não possui todas as preparações incluídas nos cardápios.