

C.A.E. CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Rua Emílio Fernandes Bilar, 1647 – CEP. 15.570-000 – Fone/Fax (17) 3453-2311

e-mail: educacao@pmcardoso.com.br

CARDOSO – ESTADO DE SÃO PAULO

RELATÓRIO DE VISITA


Realizou-se visita técnica pelo presente Conselho de Alimentação Escolar, no dia 31 de julho do ano de dois mil e vinte e quatro, no horário próximo ao intervalo do período vespertino, que as conselheiras Aline Malta Tolomeu do Prado e Fernanda Manoela Fontoura visitaram a EMEF Prof. Luiz Nunes Ferreira Filho, a fim de avaliar a distribuição da merenda para os alunos, a qualidade higiênico-sanitária, a organização da cozinha e dos equipamentos e utensílios, a aceitação e o cumprimento do cardápio proposto pela nutricionista.

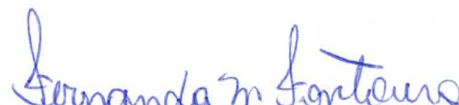
Notou-se que a cozinheira Tatiane Teixeira Ferreira e Ivone Carmem Barbosa dos Reis estavam usando luvas e sapatos antiderrapantes. A higienização da cozinha, equipamentos e utensílios limpos, armazenamento dos alimentos, enfim, a cozinha estava em perfeita ordem.

Quanto à qualidade da merenda servida notou-se o cuidado com a qualidade dos alimentos que são oferecidos aos alunos, respeitando o prazo de validade dos gêneros alimentícios. Alimentos separados do material de limpeza, porém constataram que haviam caixa de leite no chão por falta de espaço nas prateleiras para organizar, porém providenciariam o correto armazenamento. No quesito aceitação será feita mudança no dia da semana de servir o pepino. O cardápio escolar proposto notou-se que os alunos tiveram uma boa aceitação. Há permissão para os alunos repetirem pratos quantas vezes quiserem com quantidade adequada para não haver desperdício de alimentos.

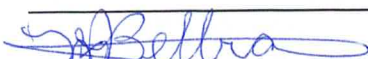
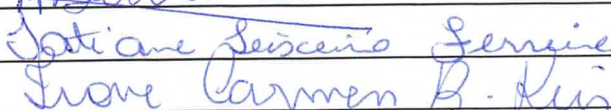
Sem mais a tratar, uma vez que a merenda escolar está sendo oferecida regularmente e o espaço escolar adequado.

Cardoso, 31 de julho de 2024.

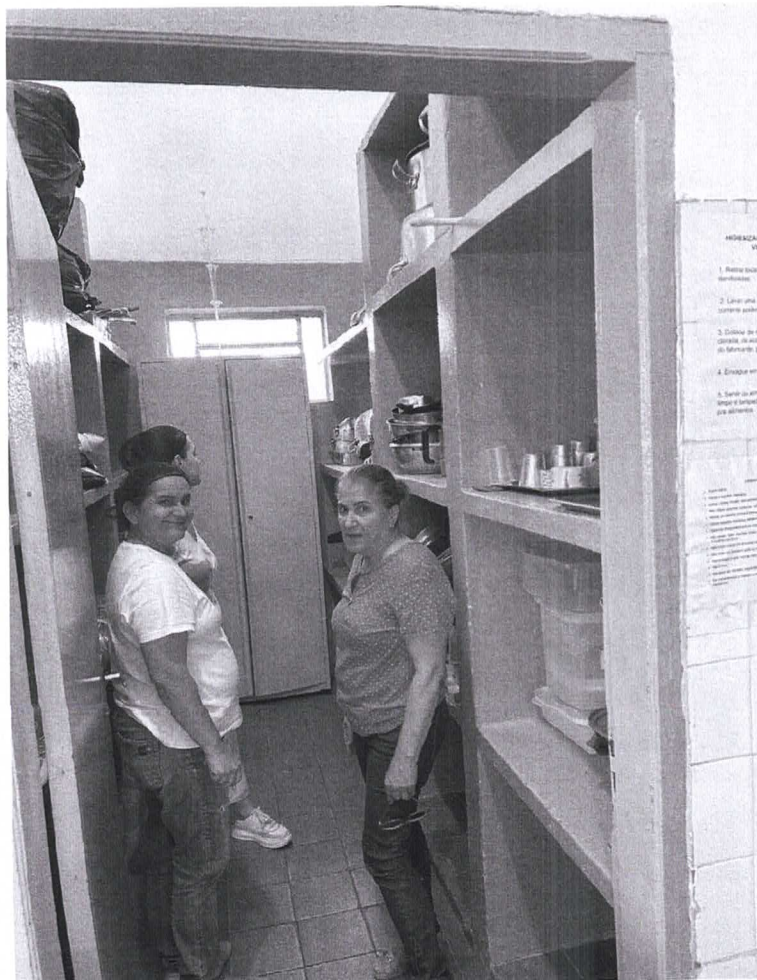

Aline Malta Tolomeu do Prado
Conselheira do CAE


Fernanda Manoela Fontoura
Conselheira do CAE

Ciência e data da EMEF Prof. Luiz Nunes Ferreira Filho

Visita à EMEF Prof. Luiz Nunes Ferreira Filho



HIGIENIZAÇÃO

1. Retirar todos os alimentos;
2. Lavar com água corrente e sabão;
3. Colocar em água sanitária ou água de cloro; 1 litro de água sanitária por litro de água;
4. Enxaguar em água corrente;
5. Secar em um local limpo e ventilado para evitar a contaminação.

