

DIRETORIA DE ENSINO - REGIÃO PIRACICABA
REDE

SOLICITADO: CAF/Nutrição

AUTORIZADO: Dirigente

TRANSMITIDO: Eva Vilma

REDE: 0556/2018

DATA: 11/12/2018

ASSUNTO: **Avaliação Anual da Alimentação Escolar (Merenda)**

Senhores (as) Diretores (as),

Para melhor aperfeiçoar os serviços de alimentação escolar, segue link da avaliação da merenda referente ao ano de 2018.

Link da avaliação

<https://drive.google.com/file/d/12eDW5um3thrLVJTXGz-iUsBK4pmHT79q/view?usp=sharing>

Abaixo a explicação de cada um dos itens para ser avaliado:

1 - Refeição escolar

- **Cardápio Mensal** – avaliar a composição e a frequência dos gêneros alimentícios.
- **Qualidade das refeições** – avaliar os aspectos sensoriais dos alimentos, sendo eles: gustativo, olfativo e visual.
- **Qualidade dos gêneros Alimentícios (alimentos in natura)** – avaliar a qualidade dos produtos antes de sofrerem manipulação, inclusive carnes e hortifrutis.
- **Quantidade das refeições servidas** – avaliar se a merenda solicitada está de acordo com a demanda da escola e se o porcionamento está correto.
- **Armazenamento dos gêneros alimentícios** – verificar a disposição dos alimentos armazenados nas prateleiras, refrigeradores e congeladores.
- **Aceitação:** Analisar a aceitação dos cardápios pelos alunos.

2 - Serviços

- **Funcionários** – avaliar a assiduidade, comprometimento e atendimento aos alunos.

- **Higiene pessoal** – verificar ausência de adornos, unhas aparadas e sem esmalte, uso de touca para proteção dos cabelos, lavagem das mãos, ausência de ferimentos nas mãos entre outros.
- **Uniforme e EPIs** – verificar se os uniformes estão completos e suas as condições de uso. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) englobam: sapatos fechados antiderrapantes, luvas de borracha para a lavagem dos utensílios e luvas térmicas, que diminuem os riscos de acidentes de trabalho.
- **Qualidade dos serviços** – avaliar os serviços prestados pela empresa terceirizada em todas as suas etapas de produção até o produto final.
- **Condições higiênicas no transporte de alimentos (quando houver)** – verificar as condições de uso e higiene dos recipientes que transportam as refeições prontas.
- **Avaliação da empresa terceirizada (quando houver), da prefeitura e dos fornecedores** – Avaliar os serviços referentes ao atendimento e fiscalização (visitas técnicas) da empresa terceirizada e da prefeitura, assim como entregas de mercadorias nas escolas.

3 – Estrutura da Cozinha/Estoque

- Avaliar a estrutura da cozinha/ estoque, incluindo pisos, paredes, tetos, encanamentos, eletricidade e se a espaço físico atende a demanda da escola.

4 – Equipamentos, Utensílios e Abastecimento de Gás

- **Disponibilidade** – verificar a presença de equipamentos e utensílios e se a quantidade está de acordo com a demanda da escola.
- **Qualidade** – verificar o estado de conservação e condições de uso.
- **Higiene dos equipamentos** – verificar a limpeza.
- **Abastecimento de gás** - verificar se a instalação do gás esta adequada e se apresenta vazamento.

5 – Meio Ambiente e Produtos de Limpeza

Avaliar como adequado ou inadequado o uso racional da água, energia elétrica, resíduos alimentares.

- **Disponibilidade dos produtos de limpeza** – verificar o uso e se a quantidade está de acordo com a demanda da escola.
- **Qualidade dos produtos de limpeza** – verificar a qualidade do material de limpeza.
- **Armazenamento dos produtos de limpeza** - verificar as condições de armazenamento dos produtos, sendo que estes devem ser separados dos gêneros alimentícios.

6 - Observações

Espaço destinado para complementação da avaliação.

A avaliação será qualitativa com descrição de cada um dos itens acima ou enfatizada nos itens que mais apresentam desacordo.

As avaliações devem ser entregues aos cuidados de Aline ou enviadas para o e-mail: depirnut@educacao.sp.gov.br. Não serão aceitas avaliações sem data, assinatura e carimbo da direção escolar.

O prazo para entrega será até 18/12.

Atenciosamente,

Aline Teixeira Lima
Nutricionista

De acordo

Fábio Augusto Negreiros
Dirigente Regional de Ensino