



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (GESTÃO PÚBLICA)

DATA DA VISITA

____/____/____

Nº DA VISITA

VISITA AGENDADA

Sim [] Não []

ANEXO

Solicitações das Atribuições Obrigatórias do Nutricionista

Item - 5.1. – Planeja, acompanha e avalia o cardápio da alimentação escolar, com base na legislação vigente.

- Padrão Mínimo:** planeja e elabora os cardápios em consonância com a Resolução vigente do FNDE.
- Meta Padrão:** planeja, elabora, acompanha e avalia os cardápios em consonância com a Resolução vigente do FNDE, e diagnóstico nutricional da clientela.

Observações:

Item- 5.2. – Realiza ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar.

- Padrão Mínimo:** Realiza ações de educação alimentar e nutricional para os alunos (aulas, folder, palestras e outras).
- Meta Padrão:** Realiza ações de educação alimentar e nutricional para toda a comunidade escolar como processo contínuo e estruturado.

Observações:

Item- 5.3. – Planeja e supervisiona a aplicação de testes de aceitabilidade de alimentos.

- Padrão Mínimo:** planeja, coordena ou supervisiona a aplicação de teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, observando parâmetros reconhecidos pela Resolução vigente do FNDE.
- Meta Padrão:** planeja, coordena e supervisiona a aplicação de teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, e para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, observando parâmetros reconhecidos pela Resolução vigente do FNDE.

Observações:

Item- 5.4. – Elabora e implanta o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- Padrão Mínimo:** elabora e implanta o manual de boas práticas padrão para Serviços de Alimentação de toda a rede escolar.
- Meta Padrão:** elabora e implanta o manual de boas práticas para Serviços de Alimentação para de toda a rede escolar, adequado à realidade de cada unidade.

Observações:

Item- 5.5. – Elabora fichas técnicas das preparações.

Padrão Mínimo: Elabora Fichas Técnicas de Preparo, contendo: tipo de refeição, nome da preparação, ingredientes, consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras para grandes refeições.

Meta Padrão: Elabora Fichas Técnicas de Preparo, contendo: tipo de refeição, nome da preparação, ingredientes, consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras para todas as refeições.

Observações:

PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)	
Nome	
Cargo	
Assinatura	

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Carimbo e Assinatura	