



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA | **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (GESTÃO PÚBLICA)**

DATA DA VISITA	Nº DA VISITA	VISITA AGENDADA	Sim [] Não []
----------------	--------------	-----------------	-----------------

1. IDENTIFICAÇÃO DO NUTRICIONISTA

1.1.	Nutricionista Entrevistado(a)	CRN-3
------	-------------------------------	-------

1.2.	Vínculo de Trabalho	Estatutário [] Celetista [] Contratado [] Concursado Celetista [] Outro []
------	---------------------	--

1.3. Recursos Humanos na Área de Nutrição - Equipe Técnica

Nome	CRN-3	RT / QT	Carga Horária			Tempo de atuação na PJ
			Diária	Semanal	Horário de trabalho	

Supervisor Técnico?	Sim [] Não [] Nome: Cargo: Nutricionista? Sim [] Não [] NA []
RT: possui outros vínculos de trabalho	Sim [] Não [] Local:
PF entrevistada possui outros vínculos de trabalho?	Sim [] Não [] NA [] Local Carga horária técnica:

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO LOCAL VISITADO

Razão Social	CNPJ
--------------	------

Unidade Visitada	PJ Nº _____
------------------	-------------

Administração da(s) UAN(s): [] Serviço autogestão [] Serviço terceirizado [] Misto

Se terceirizado qual a razão social da concessionária: _____

Nome do RT _____ CRN-3 _____

Tipo de serviço: [] Centralizado [] Descentralizado [] Misto

3. DIMENSIONAMENTO

3.1.	Nº DE ALUNOS POR MODALIDADE DE ENSINO
------	---------------------------------------

Modalidade de ensino	Número de alunos
Educação infantil (creche e pré escola)	
Ensino Fundamental e Médio	
Outras. Especificar:	
TOTAL	

3.2. NÚMERO DE REFEIÇÕES/DIA: _____

4. UNIDADES ESCOLARES

Área de localização	Número de unidades escolares
Urbana	
Rural	
TOTAL	

5. ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS DO(A) NUTRICIONISTA

INDICADORES QUALITATIVOS		PM	MP	NÃO	*NA
5.1.	Planeja, acompanha e avalia o cardápio da alimentação escolar com base na legislação vigente				
5.2.	Realiza ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar				
5.3.	Planeja e supervisiona a aplicação de testes de aceitabilidade de alimentos				
5.4.	Elabora e implanta o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação				
5.5.	Elabora fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio				

*MP – Meta-Padrão PM – Padrão Mínimo Não – não atinge padrão mínimo *NA – NÃO SE APLICA

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	**NÃO	ÀS VEZES	*NA
5.6.	Realiza o diagnóstico e acompanha o estado nutricional dos alunos:				
	Educação infantil				
	Ensino fundamental				
	Ensino médio				
5.7.	Inclui no cardápio alimentos provenientes da agricultura familiar				
5.8.	Coordena as atividades de seleção, compra e armazenamento dos alimentos.				
5.9.	Supervisiona as atividades de produção de refeições				
5.10.	Identifica indivíduos com demandas nutricionais diferenciadas e elabora cardápios especiais				
5.11.	Elabora plano anual de trabalho do PAE				
5.12.	Assessoria o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE				

*NA – NÃO SE APLICA

**NO CASO DE NÃO REALIZAÇÃO DO ITEM 5.6, JUSTIFICAR DE ACORDO OPÇÕES ABAIXO

- Quadro Técnico de Nutricionistas incompatível
- Carga horária semanal do Nutricionista incompatível
- Recursos materiais insuficientes (equipamentos, transporte, etc.)
- Nutricionista recém contratado
- Nenhuma das opções anteriores

6. ATIVIDADES COMPLEMENTARES / OUTRAS DO(A) NUTRICIONISTA

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
6.1.	Participa do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios				
6.2.	Participa da capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE				
6.3.	Colabora na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição				
6.4.	Comunica os responsáveis legais e/ou autoridade competente quando da existência de condições impeditivas de boa prática profissional				

*NA – NÃO SE APLICA

7. TITULAÇÃO / ATUALIZAÇÃO TÉCNICA/TEMPO DE EXERCÍCIO PROFISSIONAL	
7.1. Titulação	7.2. Atualização Técnica – Últimos 5 anos
Especialização [] Alimentação Coletiva [] Nutrição Clínica [] Saúde Coletiva [] Nutrição em esportes [] Outras []	Textos / livros / artigos [] Cursos / congressos [] Grupos de estudos [] Pesquisa na Internet [] Outros []
Mestrado [] Doutorado []	
7.3. Tempo de exercício profissional:	

8. ATRIBUIÇÕES DO(S) TÉCNICO(S) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, SE HOUVER

9.	RECURSOS E INSTRUMENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
9.1.	Programas de Informática			Específico [] Outros []
9.2.	Procedimentos Operacionais Padronizados – POP			Padrão [] Personalizado []
9.3.	Equipamento para avaliação antropométrica			Estadiômetro [] Balança [] Fita Métrica [] Adipômetro [] Outros []: _____
9.4.	Outros			

10.	PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DE QUALIDADE	SIM	NÃO	*NA	OBSERVAÇÕES
10.1.	Relatórios técnicos / não conformidade				
10.2.	Laudo de potabilidade da água (semestral)				
10.3.	Controle de temperatura de alimentos- impresso				
10.4.	Controle de temperatura de equipamentos - impresso				
10.5.	Coleta de amostra das preparações				
10.6.	Higienização da caixa d'água (semestral)				
10.7.	Controle Integrado de Pragas vigente				
10.8.	Solicitação de exames periódicos dos colaboradores				
10.9.	Colaboradores uniformizados				
10.10.	Desinfecção de gêneros				

*NA – NÃO SE APLICA

11.	CONDIÇÕES DA ÁREA FÍSICA	SIM	NÃO	*NA
11.1.	Layout apropriado			
11.2.	Pisos, paredes e tetos adequados, conservados e higienizados			
11.3.	Portas e janelas adequadas, conservadas e higienizadas			
11.4.	Equipamentos conservados e higienizados			
11.5.	Utensílios adequados, conservados e higienizados			
11.6.	Instalações sanitárias adequadas, conservadas e higienizadas			
11.7.	Ventilação e exaustão adequadas, conservados			
11.8.	Sistema de esgotamento adequado, conservado			
11.9.	Sistema de iluminação adequado, conservado			
11.10.	Sistema de coleta de resíduos adequado			
11.11.	Lavatórios e produtos de assepsia para manipuladores			
11.12.	Observações			

*NA – NÃO SE APLICA

12. DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA
--

- Cardápios (5.1)
- Material de educação alimentar e nutricional (5.2)
- Testes de Aceitabilidade de alimentos(5.3)
- Manual de Boas Práticas (5.4)
- Fichas Técnicas das preparações (5.5)
- Diagnóstico nutricional (5.6)
- Identifica indivíduos com demandas nutricionais diferenciadas e elabora cardápios especiais (5.10)
- Plano anual de trabalho do PAE (5.11)
- Procedimentos Operacionais Padronizados - POP (9.2)
- Relatórios Técnicos de não conformidade (10.1)
- Laudo de potabilidade da água (10.2)
- Controle de temperatura (10.3;10.4)
- Coleta de amostra das preparações (10.5)
- Certificado de higienização da caixa d'água (10.6)
- Certificado de controle de pragas (10.7)
- Exames periódicos dos colaboradores (10.8)

13. ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) NUTRICIONISTA
Atividades Obrigatórias <input type="checkbox"/>

O material solicitado deverá ficar disponível no local para apresentação ao CRN-3 e outros Órgãos de Fiscalização.
A legislação do Sistema CFN/CRN está disponível nos sites do CFN: www.cfn.org.br e CRN-3: www.crn3.org.br.

IMPORTANTE

As presentes orientações / solicitações estão baseadas na legislação vigente e ao desenvolvê-las o(a) Nutricionista contribui para a saúde da população, assegurando a assistência nutricional e alimentar por meio de exercício ético valorizando sua profissão.

14. OBSERVAÇÕES

PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)	
Nome	
Cargo	
Assinatura	

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Carimbo e Assinatura	