



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR
REDE PRIVADA DE ENSINO

DATA DA VISITA

Nº. DA VISITA

VISITA
AGENDADA

Sim [] Não []

1. IDENTIFICAÇÃO DO(A) NUTRICIONISTA

1.1. Nome do(a) Nutricionista entrevistado(a) |

CRN-__|

1.2. Vínculo de Trabalho | [] Celetista [] Contratado [] Outro:

1.3. Recursos Humanos na Área de Nutrição - Equipe Técnica

Nome	CRN-__	RT / QT	Carga Horária			Data de Admissão PJ
			Diária	Semanal	Horário de trabalho	

1.4. Há supervisão técnica?

[] Sim [] Não

Em caso afirmativo:

Nome:

Nutricionista? [] Sim [] Não

1.5. Nutricionista entrevistado(a) possui outros vínculos de trabalho?

[] Sim [] Não

Local |

2. IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA JURÍDICA VISITADA

2.1. Razão social:

2.2. CNPJ:

PJ Nº: _____

2.3. Razão social da unidade/cliente:

2.4. CNPJ da unidade/cliente:

3. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UAN

3.1. Tipo de gestão: Autogestão Concessão

Há interlocutor do contrato de concessão? Sim Não Não se aplica

Em caso afirmativo: É Nutricionista? Sim Não Não se aplica

Nome do nutricionista: _____ **CRN-__:** _____

3.2. Horário de funcionamento: _____

3.3. Jornada Escolar: Tempo parcial Tempo Integral

3.4. Tipo de serviço: Centralizado Descentralizado Misto

3.5. Os alunos trazem algum alimento de casa? Sim Não

3.5.1. Em caso afirmativo,	3.5.1.1. Qual a periodicidade? <input type="checkbox"/> Diária <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quinzenal <input type="checkbox"/> Mensal <input type="checkbox"/> Outra _____
	3.5.1.2. Quais alimentos? <input type="checkbox"/> Gêneros alimentícios perecíveis <input type="checkbox"/> Gêneros alimentícios não perecíveis <input type="checkbox"/> Preparações culinárias <input type="checkbox"/> Outro(s) _____

3.5.2. Há alguma orientação quanto a esses alimentos trazidos pelos alunos? |
 Sim Não Não se aplica

3.5.3. Em caso afirmativo, como a orientação é realizada? |
 Informativo impresso Reuniões Palestras Outros _____

3.6. Dimensionamento: _____

3.6.1. Modalidade de Ensino: Infantil (berçário, creche e pré-escola)

Nº. de Alunos	Número de refeições/dia					Total
	Pequenas refeições			Grandes refeições		
	Desjejum	Colação	Lanche	Almoço	Jantar	

3.6.2. Modalidade de Ensino: Fundamental e Médio

Modalidade de ensino	Nº. de Alunos	Número de refeições/dia					Total
		Pequenas refeições			Grandes refeições		
		Desjejum	Colação	Lanche	Almoço	Jantar	
Fundamental							
Médio							
Total							

4.	ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS DO(A) NUTRICIONISTA			
-----------	--	--	--	--

INDICADORES QUALITATIVOS		PM	MP	NÃO*
4.1.	Elabora os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais.			
4.2.	Desenvolve projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar.			
4.3.	Elabora e implanta fichas técnicas das preparações.			
4.4.	Realiza teste de aceitabilidade de preparações/refeições.			

* PM – Padrão mínimo MP – Meta-padrão NÃO – Não atinge padrão mínimo

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.5.	Realiza avaliação, diagnóstico nutricional e monitoramento nutricional do escolar.				
	Educação infantil				
	Ensino fundamental				
	Ensino médio				
4.6.	Elabora informação nutricional do cardápio para clientes/usuários.				
4.7.	Identifica escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição.				
4.8.	Planeja e supervisiona as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.				
4.9.	Implanta e supervisiona as atividades de:				
	Pré-preparo;				
	Preparo;				
	Distribuição;				
	Transporte de refeições.				
4.10	Elabora relatórios técnicos de não conformidades, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana.				

*NA – NÃO SE APLICA

5.	ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO(A) NUTRICIONISTA			
-----------	--	--	--	--

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
5.1.	Participa do planejamento e da supervisão das atividades de compras, recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.				
5.2.	Participa do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).				
5.3.	Realiza testes de degustação das preparações prévios ao consumo.				
5.4.	Promove ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.				
5.5.	Realiza e divulga estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.				
5.6.	Participa do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.				

*NA – NÃO SE APLICA

6. TITULAÇÃO / ATUALIZAÇÃO TÉCNICA / TEMPO DE EXERCÍCIO PROFISSIONAL			
6.1.	Titulação		6.2. Atualização Técnica – Últimos 5 anos
[]	Especialização	[] Alimentação Coletiva [] Nutrição Clínica	[] Textos / livros / artigos [] Cursos / congressos [] Grupos de estudos [] Pesquisa na Internet [] Outros (especificar)
[]	Mestrado	[] Saúde Coletiva	
[]	Doutorado	[] Nutrição em esporte [] Fitoterapia [] Outras: Especificar	
6.3.	Tempo de exercício profissional:		

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

8.	RECURSOS E INSTRUMENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1.	Programas de informática			[] Específico [] Outros
8.2.	Manual de boas práticas implantado e atualizado			[] Padrão [] Específico
8.3.	Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) implantados e atualizados:	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.3.1.	POP 1 – Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios			[] Padrão [] Específico
8.3.2.	POP 2 – Controle de pragas			[] Padrão [] Específico
8.3.3.	POP 3 – Limpeza e desinfecção da caixa d'água			[] Padrão [] Específico
8.3.4.	POP 4 – Higiene e saúde dos manipuladores			[] Padrão [] Específico
8.4.	Outros			

9.	PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DE QUALIDADE	SIM	NÃO	PERIODICIDADE
9.1.	Controle de temperatura:			
9.1.1.	Preparações			
9.1.2.	Equipamentos			
9.2.	Coleta de amostra das preparações			
9.3.	Avaliação qualitativa junto aos clientes			
9.4.	Laudo de potabilidade da água			
9.5.	Higienização da caixa d'água			
9.6.	Controle integrado de pragas			
9.7.	Solicitação de exames periódicos dos funcionários			
9.8.	Funcionários uniformizados			
9.9.	Desinfecção de gêneros alimentícios			
9.10.	Observações:			

10.	CONDIÇÕES DA ÁREA FÍSICA	SIM	NÃO
10.1.	Layout apropriado		
10.2.	Pisos, paredes e tetos adequados, conservados e higienizados		
10.3.	Portas e janelas adequadas, conservadas e higienizadas		
10.4.	Equipamentos conservados e higienizados		
10.5.	Utensílios adequados, conservados e higienizados		
10.6.	Instalações sanitárias adequadas, conservadas e higienizadas		
10.7.	Lavatórios exclusivos para higiene das mãos e produtos de assepsia na área de manipulação		
10.8.	Ventilação e exaustão adequadas, conservados		
10.9.	Sistema de esgotamento adequado, conservado		
10.10.	Sistema de iluminação adequado, conservado		
10.11.	Sistema de coleta de resíduos adequado		
10.12.	Observações:		

11.	DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA
-----	---

- Cardápios (4.1)
- Projetos de educação alimentar e nutricional (4.2)
- Fichas técnicas das preparações (4.3)
- Teste de aceitabilidade de preparações/refeições (4.4)
- Avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional (4.5)
- Informação nutricional do cardápio (4.6)
- Relatórios técnicos de não conformidades (4.10)
- Registro de ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável (5.4)
- Manual de boas práticas atualizado (8.2)
- POP (8.3)
 - POP 1 - Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios (8.3.1)
 - POP 2 - Controle de pragas (8.3.2)
 - POP 3 - Limpeza e desinfecção da caixa d'água (8.3.3)
 - POP 4 - Higiene e saúde dos manipuladores (8.3.4)
- Registro de controle de temperatura (9.1)
 - Preparações (9.1.1.)
 - Equipamentos (9.1.2.)
- Avaliação qualitativa junto aos clientes (9.3)
- Laudo de potabilidade da água (9.4)
- Certificado de higienização da caixa d'água (9.5)
- Certificado de controle de pragas (9.6)
- Exames periódicos dos funcionários (9.7)

12.	ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) NUTRICIONISTA
-----	--

Atividades Obrigatórias <input type="checkbox"/>

- Elaborar cardápios (4.1)
- Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional (4.2)
- Elaborar fichas técnicas das preparações (4.3)
- Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições (4.4)
- Realizar avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional (4.5)
- Elaborar informação nutricional do cardápio (4.6)
- Identificar escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição (4.7)

