



**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 N°: \_\_\_\_\_

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:** 2ª a 6ª feira:

**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

Se sim, qual a periodicidade? |

Há alguma orientação quanto a estes alimentos trazidos pelos alunos? |  
 Sim  Não  Não se aplica

Se sim, que tipo de 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							
<b>Total</b>							

**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
<input type="checkbox"/> Especialização   <input type="checkbox"/> Alimentação Coletiva <input type="checkbox"/> Nutrição Clínica <input type="checkbox"/> Saúde Coletiva <input type="checkbox"/> Nutrição em esporte <input type="checkbox"/> Fitoterapia <input type="checkbox"/> Outras	<input type="checkbox"/> Textos / livros / artigos <input type="checkbox"/> Cursos / congressos <input type="checkbox"/> Grupos de estudos <input type="checkbox"/> Pesquisa na Internet <input type="checkbox"/> Outros (especificar)
<input type="checkbox"/> Mestrado   <input type="checkbox"/> Doutorado	
6.3. Tempo de exercício profissional:	

<b>7.</b>	<b>ATRIBUIÇÕES DO(S) TÉCNICO(S) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA , SE HOVER</b>

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

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

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

<b>10.11.</b>	Sistema de coleta de resíduos adequado		
<b>10.12.</b>	Observações		

<b>11.</b>	<b>DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA</b>
------------	--

- 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 (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)

<b>12.</b>	<b>ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) NUTRICIONISTA</b>
------------	---

<b>Atividades Obrigatórias</b> [ ]

- 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)
- Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos. (4.8)
- Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações (4.9)
- Elaborar relatórios técnicos de não conformidades (4.10)
- Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras, recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros. (5.1)
- Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). (5.2)
- Realizar testes de degustação das preparações prévios ao consumo. (5.3)
- Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável. (5.4)
- Realizar e divulga estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação. (5.5)
- Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética. (5.6)
- Elaborar e implantar manual de boas práticas (8.2)
- Elaborar e implantar os POP específicos (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)
- Outras \_\_\_\_\_

O material solicitado deverá ficar disponível no local para apresentação ao CRN-\_\_ e outros Órgãos de Fiscalização.

A legislação do Sistema CFN/CRN está disponível nos sites do CFN: [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br) e CRN-\_: [www.crn\\_.org.br](http://www.crn_.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.

13.	OBSERVAÇÕES

PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)	
Nome	
Cargo	
Assinatura	

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Carimbo e Assinatura	