



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

**NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**

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

[] Estatutário [] Celetista [] Contratado
[] Concursado Celetista [] Outro:

1.3. Recursos Humanos na Área de Nutrição - Equipe Técnica

Nome	CRN-__	RT / QT	Carga Horária			Data de admissão
			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. Nome da unidade escolar visitada:

3. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UAN**3.1. Tipo de gestão:** Autogestão Concessão Misto**Em caso de concessão:**
Razão social da concessionária

Nome do RT _____ **CRN-**__|_____**3.2. Tipo de serviço:** Centralizado Descentralizado Misto**3.3. DIMENSIONAMENTO****3.3.1. N° DE ALUNOS POR MODALIDADE DE ENSINO - EDUCAÇÃO BÁSICA**

Modalidade de ensino - Educação Básica	Número de alunos
Educação infantil (creche e pré-escola)	
Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos - EJA	
TOTAL	

3.3.2. 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	*N A
5.1.	Planeja, elabora, 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				
	Educação de Jovens e Adultos - EJA				
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.	Estimula a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas				
5.11.	Elabora plano anual de trabalho do PAE				
5.12.	Assessora o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE				

*NA - NÃO SE APLICA

****NO CASO DE NÃO REALIZAÇÃO DO ITEM 5.6, ASSINALAR A JUSTIFICATIVA INFORMADA PELO NUTRICIONISTA CONFORME AS 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		SIM	NÃO	*NA
INDICADORES QUANTITATIVOS				
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
<input type="checkbox"/> Especialização <input type="checkbox"/> Alimentação Coletiva <input type="checkbox"/> Nutrição Clínica <input type="checkbox"/> Mestrado <input type="checkbox"/> Saúde Coletiva <input type="checkbox"/> Doutorado <input type="checkbox"/> Nutrição em esporte <input type="checkbox"/> Fitoterapia <input type="checkbox"/> Outras: Especificar	<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)
7.3. Tempo de exercício profissional:	

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

9.	RECURSOS E INSTRUMENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
9.1.	Programas de Informática			Específico [] Outros []
9.2.	Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) implantados e atualizados:	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
9.2.1.	POP 1 – Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios			[] Padrão [] Específico
9.2.2.	POP 2 – Controle de pragas			[] Padrão [] Específico
9.2.3.	POP 3 – Limpeza e desinfecção da caixa d'água			[] Padrão [] Específico
9.2.4.	POP 4 – Higiene e saúde dos manipuladores			[] Padrão [] Específico
9.3.	Equipamento para avaliação antropométrica			Estadiometro [] Balança [] Fita Métrica [] Adipômetro [] Outros[]:_____
9.4.	Outros			

10.	PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DE QUALIDADE	SIM	NÃO	PERIODICIDADE	*NA
10.1.	Relatórios técnicos / não conformidade				
10.2.	Controle de temperatura:				
10.2.1.	Preparações				
10.2.2.	Equipamentos				
10.3.	Coleta de amostra das preparações				
10.4.	Laudo de potabilidade da água				
10.5.	Higienização da caixa d'água				
10.6.	Controle integrado de pragas				
10.7.	Solicitação de exames periódicos dos funcionários				
10.8.	Funcionários uniformizados				
10.9.	Desinfecção de gêneros alimentícios				
10.10.	Observações:				

*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.	Lavatórios e produtos de assepsia para manipuladores			
11.8.	Ventilação e exaustão adequadas, conservados			
11.9.	Sistema de esgotamento adequado, conservado			
11.10.	Sistema de iluminação adequado, conservado			
11.11.	Sistema de coleta de resíduos adequado			
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)
- Plano anual de trabalho do PAE (5.11)
- Procedimentos Operacionais Padronizados – POP implantados e atualizados (9.2)
 - POP 1 - Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios (9.2.1)
 - POP 2 - Controle de pragas (9.2.2)
 - POP 3 - Limpeza e desinfecção da caixa d'água (9.2.3)
 - POP 4 - Higiene e saúde dos manipuladores (9.2.4)
- Relatórios Técnicos de não conformidade (10.1)
- Registro de controle de temperatura (10.2)
 - Preparações (10.2.1.)
 - Equipamentos (10.2.2.)
- Coleta de amostra das preparações (10.3)
- Laudo de potabilidade da água (10.4)
- Certificado de higienização da caixa d'água (10.5)
- Certificado de controle de pragas (10.6)
- Exames periódicos dos funcionários (10.7)

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

- Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar (5.1)
- Realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar (5.2)
- Planejar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade de alimentos (5.3)
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (5.4)
- Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio (5.5)
- Realizar o diagnóstico e acompanha o estado nutricional dos alunos (5.6)
- Incluir no cardápio alimentos provenientes da agricultura familiar (5.7)
- Coordenar as atividades de seleção, compra e armazenamento dos alimentos (5.8)
- Supervisionar as atividades de produção de refeições (5.9)
- Elaborar os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP implantados e atualizados (9.2)
 - POP 1 - Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios (9.2.1)
 - POP 2 - Controle de pragas (9.2.2)
 - POP 3 - Limpeza e desinfecção da caixa d'água (9.2.3)
 - POP 4 - Higiene e saúde dos manipuladores (9.2.4)
- Elaborar relatórios técnicos de não conformidade (10.1)
- Registro de controle de temperatura (10.2)
 - Preparações (10.2.1.)
 - Equipamentos (10.2.2.)
- Coleta de amostra das preparações (10.3)
- Laudo de potabilidade da água (10.4)
- Certificado de higienização da caixa d'água (10.5)
- Certificado de controle de pragas (10.6)
- Exames periódicos dos funcionários (10.7)

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 e CRN-: www._____.

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	



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)
--------------------------------------	---

DATA DA VISITA	___/___/___	Nº DA VISITA	
-----------------------	-------------	---------------------	--

VISITA AGENDADA	Sim [] Não []
------------------------	-----------------

ANEXO

Solicitações das Atribuições Obrigatórias do Nutricionista

Item - 5.1. – Planeja, elabora, 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 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, 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 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)	NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)
Nome _____	Carimbo e Assinatura
Cargo _____	
Assinatura _____	