



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

3.2. NÚMERO DE REFEIÇÕES/DIA: \_\_\_\_\_

#### 4. UNIDADES ESCOLARES

Área de localização	Número de unidades escolares
Urbana	
Rural	
<b>TOTAL</b>	

#### 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

<b>12. DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA</b>
--

- 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)

<b>13. ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) NUTRICIONISTA</b>
Atividades Obrigatórias [ ]

O material solicitado deverá ficar disponível no local para apresentação ao CRN-9 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-9: [www.crn9.org.br](http://www.crn9.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.

<b>14. OBSERVAÇÕES</b>

PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)	
Nome	
Cargo	
Assinatura	

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Carimbo e Assinatura	



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 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			