CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS -7ª REGIÃO UF | |

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 ~~para~~ 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)	
Nome	
Cargo	
Assinatura	

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Carimbo e Assinatura	