



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO
**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS
CANTINAS ESCOLARES**

DATA DA VISITA:

Nº DA VISITA:

1. IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL VISITADO

RAZÃO SOCIAL: _____

NOME FANTASIA: _____

UNIDADE: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

CONTATOS: _____

E-MAIL: _____

RAMO DE ATIVIDADE:

Buffet Lanches À la carte Outros: _____

PÚBLICO ATENDIDO:

Aberto ao público Educação Infantil Turno integral Comunidade Escolar

Outros: _____

NÚMERO MÉDIO DE REFEIÇÕES SERVIDAS POR DIA: _____

2. IDENTIFICAÇÃO DO NUTRICIONISTA DO LOCAL VISITADO

NOME COMPLETO: _____

NÚMERO DE REGISTRO NO CRN-2: _____

TIPO DE VÍNCULO DE TRABALHO: _____

CARGA HORÁRIA SEMANAL: _____

TEMPO DE ATUAÇÃO NO LOCAL: _____

3. QUADRO TÉCNICO (QT)

EXISTÊNCIA DE QT Não Sim. Em caso positivo, especifique abaixo:

Nutricionista. Quantos? _____ Técnico em Nutrição e Dietética. Quantos? _____

NOME COMPLETO: _____

NÚMERO DE REGISTRO NO CRN-2: _____

TIPO DE VÍNCULO DE TRABALHO: _____

CARGA HORÁRIA SEMANAL: _____

TEMPO DE ATUAÇÃO NO LOCAL: _____



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO

4. LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS

ATIVIDADES AVALIADAS	SIM	NÃO	NA
1. Possui alvará da Vigilância Sanitária dentro da validade.			
2. Possui alvará de funcionamento dentro da validade.			
3. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos apresenta o certificado do Curso de Boas Práticas de 16 horas dentro da validade.			
4. O nutricionista mantém-se atualizado, anualmente, participando em cursos, eventos, palestras, simpósios e demais atividades que se fizerem necessárias, sobre segurança dos alimentos.			
5. Comprova realização de capacitação com os manipuladores, no mínimo semestralmente ou conforme planejamento apresentado.			
6. Apresenta fichas técnicas dos pratos principais, mantendo-as atualizadas.			
7. Elabora informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.			
8. Presta atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição.			
9. Promove atividades de educação alimentar e nutricional (cliente interno e externo).			
10. Promove ações de controle de sobras das preparações expostas ao consumo.			
11. Possui Manual de Boas Práticas de Serviços de Alimentação.			
12. Supervisiona atividades de seleção dos fornecedores dos produtos.			
13. Supervisiona recebimento dos produtos.			
14. Supervisiona o armazenamento dos produtos.			
15. Supervisiona as atividades de manipulação dos alimentos (pré-preparo, preparo e distribuição).			
16. Manual de Boas Práticas de Serviços de Alimentação está implementado.			
17. Possui POP – Higiene e Saúde do Manipulador.			
18. POP – Higiene e Saúde do Manipulador implementado.			
19. Possui POP – Higienização do reservatório.			
20. POP – Higienização do reservatório implementado.			
21. Possui POP - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.			
22. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas implementado.			
23. Possui POP - Higienização de instalações, equipamentos e móveis.			
24. POP - Higienização de instalações, equipamentos e móveis implementado.			
25. Elabora e apresenta Plano de Ação com descrição das não conformidades ao responsável do estabelecimento e sugere as correções necessárias.			
26. Realiza coleta de amostras das preparações diariamente e conforme legislação.			



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO

27. Promove ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.			
----------------------------------------------------------------	--	--	--

ATIVIDADES AVALIADAS		SIM	NÃO	NA
Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018				
28. Atende ao que determina o art. 4º da lei.				
Art. 4º Fica proibida a comercialização dos produtos a seguir relacionados no ambiente das escolas de educação infantil, de ensino fundamental e médio das redes pública e privada de ensino: I - balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados; II - refrigerantes e sucos artificiais; III - salgadinhos industrializados; IV - frituras em geral; V - pipoca industrializada; VI - bebidas alcoólicas; VII - alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% (dez por cento) das calorias totais; VIII - alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada; IX - alimentos industrializados com alto teor de sódio.				
29. Oferece opções de frutas in natura (inteira ou em pedaços) ou na forma de suco.				

Legenda: NA – Não se aplica

Assinatura e Carimbo do Nutricionista Fiscal

