

Checklist de Informações para Compra de Gêneros do PNAE

1. Estrutura Física

01. Existe refeitório? _____

02. Equipamentos disponíveis na cozinha (fogões, fornos, liquidificadores, processadores, freezers, geladeiras, etc.) _____

03. Local adequado para armazenamento de alimentos:

- estoque
- prateleira
- estrados
- ventilação

2. Mão de Obra

Existe equipe para preparar as refeições? _____

- Quantidade de profissionais disponíveis.
- Formação/experiência dos profissionais (cozinheiros, auxiliares, etc.)
- Cursos de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos

3. Refeições Servidas

- Tipos de refeições servidas:
 - Café da manhã
 - Lanche da manhã
 - Almoço.
 - Lanche da tarde
 - Jantar.
 - Obs: _____.

4. Tipos de alimentos com grande rejeição pelos alunos (ex.: feijão preto, canja de galinha, mingau de aveia):

5. Necessidades especiais de alimentação:

Alunos com restrições alimentares (intolerâncias, alergias, dietas específicas). _____

6. Quantitativo de Alunos para lanches

Turno	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Manhã					
Tarde					
Noite					

7. Quantitativo de Alunos para almoço

DIA DA SEMANA	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Almoço					

8. Solicito o envio dos seguintes documentos:

1. Enviar o processo anterior relacionado à alimentação escolar aquisição e chamada pública
2. Mapa atualizado da produção da Agricultura Familiar 2025
3. Enviar instrumentos de trabalho, como:
 - a. Cardápios anteriores.
 - b. Fichas técnicas de preparação dos alimentos.
 - c. Planilhas de cálculos dos quantitativos.