

# 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.