



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA

Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



Conselho de Alimentação Escolar

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CAE GESTÃO 2021- 2025

ATA DA 5ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE COLÔMBIA-SP

1
2
3
4
5
6 Aos 29 (vinte e nove) dias do mês de junho de 2.022, às 14 horas, reuniram-se na Sala de
7 reuniões da Semec – Secretaria Municipal de Educação do município de Colômbia-SP, sito
8 a Rua Bahia N° 200, os membros do Conselho de Alimentação Escolar do município de
9 Colômbia-SP, nomeados pela Portaria nº 1.980 de 18 de Maio de 2.021, e que esta Ata
10 assinam, para a reunião mensal – ordinária - do referido Conselho. O conselheiro Edinilson
11 Aparecido Rodrigues, presidente do Conselho cumprimentou os presentes, agradeceu a
12 presença de todos, lembrando a importância do Conselho. Em seguida expôs sobre a visita
13 realizada à cozinha da Cemei Profª Vera Lucia Monteiro Prado, Com relação a visita foi
14 constatado o cumprimento da maioria das questões do relatório,foi anotado apenas uma
15 pequena observância sobre a questão das telas finas nas portas que da acesso de saída
16 próxima a Lavanderia, e que a mesma foi feita o pedido de serviço e que já seria
17 solucionado nos próximos dias. A visita foi realizada no período da manhã e início do
18 almoço, tendo pego o recreio e o início do almoço as 11h30, lembrando que a escola
19 funciona em tempo Integral. Por parte do conselheiros houve um bom acolhimento e que a
20 visita foi muito produtiva e gostaram do que presenciaram: o tratamento das cozinheiras
21 para com os alunos, o asseio, a limpeza, a recepção, dentre outros. O conselheiro Edinilson,
22 reforçou o convite aos presente que no mês de julho não haverá reunião, pois as escolas
23 estarão de recesso, com exceção das escolas de Educação Infantil que atenderão as
24 crianças de creche (0 a 3 anos). Mais que no início do mês de julho ocorrerá a Inauguração
25 da Orla Turística Municipal , na qual os departamentos de cada setor publico teria um stand
26 disponível para amostras de trabalhos realizados por cada departamento, o convite foi
27 estendido aos membros do Conselho do CAE,para que estivesse juntamente com o
28 departamento de Alimentação Escolar, apresentando todos os trabalhos realizados e o que
29 é ofertado na alimentação dos alunos. Não havendo mais assuntos a tratar, foi encerrada a
30 reunião, e para constar, a presente ata vai assinada pelos presentes. Colômbia/SP, 29 de
31 junho de 2.022.

*Edinilson Aparecido Rodrigues, Sílvia da Rocha Sidorov Ferreira,
Chafarino, Rodrigues*



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA

Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

Relatório de Supervisão, Monitoramento e Fiscalização do PNAE junto as U.Es.

I- IDENTIFICAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR :

Identificação:	Cemei Profª Vera Lucia Monteiro Prado		
Localização:	Rua Rico Branco nº 1460		
Código Inep:	35007071		
Telefone:	(17) 3335 8513		
E-mail:	CMEI.PROF.VERA.LUCIA@G.MAIL.COM		
Mantenedora:	Prefeitura Municipal de Colômbia	CNPJ.:	52.381.720/0001-48
Responsável :	Secretaria Municipal de Educação	CNPJ.:	52.381.720/0003-00
Ato de Instalação/ Criação:			
Possui APM?	<input type="checkbox"/> Sim CNPJ.: _____ <input type="checkbox"/> Não		
Possui cantina escolar?	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não Se sim, está sob responsabilidade da APM?		
Nível:	Educação Básica		
Etapa/ Fase:	<input checked="" type="checkbox"/> Educação Infantil – Creche e Pré –Escola <input type="checkbox"/> Ensino Fundamental – Anos Iniciais <input type="checkbox"/> Ensino Fundamental – Anos Finais <input type="checkbox"/> Ensino Médio		
Modalidade de Ensino:	<input type="checkbox"/> Eja – Educação de Jovens e adultos <input type="checkbox"/> Educação Especial <input type="checkbox"/> Educação Profissional e Tecnológica <input type="checkbox"/> Educação do Campo <input type="checkbox"/> Educação Escolar Indígena <input type="checkbox"/> Educação escolar Quilombola		
Turno de Funcionamento	<input type="checkbox"/> manhã <input type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite <input checked="" type="checkbox"/> integral		
Horário de Funcionamento :	06:30 as 17:00		
Diretor (a):			
Merendeiros (as) :	Chamis Gloriana de Paula e Silveira, Imani Vitorino da Rocha Santos		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA

Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

Nutricionista responsável pelo PNAE: <i>Denise Pereira da Silva</i>
CRN.: <i>3.52432</i>
Data da Visita : <i>03 / 06 / 2022</i>
Conselheiros : <i>Edimilson Gonçalo Rodrigues</i>

1 – Higiene Pessoal das Merendeiras		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Uniforme completo (aventail, touca, bota de borracha) limpo e bem colocado	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
2 – Higiene do Ambiente		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificadora e outros)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
3 – Higiene dos Alimentos		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Arroz e feijão escolhido e lavado corretamente	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
4 – Armazenamento		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Carnes com etiquetas de identificação / data / validade	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Alimentos abertos com identificação e etiquetados	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
F. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
5 – Preparo e distribuição dos Alimentos		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação via	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Temperatura adequada dos alimentos	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Permite repetição	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
F. Pratos e Talheres suficientes para os alunos	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA
Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

6 - Relacionamento da Profissional de Cozinha		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais de cozinha	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Bom relacionamento com os funcionários da escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
7- Local e Segurança no Trabalho		
A. Ausência de pessoas estranha (professores, serventes).	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa, cozinha)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

❖ A Unidade Escolar possui horta?

() Sim Não

❖ A Unidade Escolar possui algum projeto voltado para a alimentação saudável e/ou alimentação escolar?

Sim () Não

Resultados obtidos do item 1 ao item 7

Faça a análise pela quantidade de "(NÃO)" obtidos.

- 00 - 05 = Parabéns, cozinha em boas condições!
() 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.
() 11 - 20 = Condições ruins.
() 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor e ou Vice-Diretor e ou P. Coordenador Pedagógico

Edimilson Aparecido Rodrigues

Assinatura do Conselheiro (a)

Assinatura do Conselheiro (a)



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA

Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



Conselho de Alimentação Escolar

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

CARDÁPIO

1-O cardápio está afixado na cozinha/despensa?

Sim Não Não recebeu

2 – A U.E na data da visita cumpre o cardápio oficial?

Sim Não Não se aplica

3- No cardápio consta a a e CRN do (a) Nutricionista responsável pelo Programa – PNAE?

Sim Não

4- Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo?

Sim Não

5- No cardápio consta informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras?

Sim Não

ASPECTOS DA COZINHA

6 – A cozinha possui tela de malha fina nas janelas?

Sim Não Danificada

7 – A cozinha possui borracha vedante na parte inferior da porta?

Sim Não Danificada

8 – A cozinha possui pisos ou chão em bom estado de conservação?

Sim Não Em manutenção

9 – A cozinha possui azulejos ou paredes em bom estado de conservação?

Sim Não Em manutenção

10 – A cozinha possui umidade nas paredes ou teto, e ou infiltração?

Sim Não Em manutenção

11 – A cozinha possui boa ventilação?

Sim Não Em manutenção

12 – A cozinha possui iluminação adequada (presença de iluminação natural ou artificial)?

Sim Não Lâmpadas queimadas

13 – A cozinha apresenta fiação elétrica exposta?

Sim Não

14 – A cozinha apresenta encanamento em boas condições?

Sim Não

15 – A instalação de gás de fogão está de acordo ao demonstrado no manual de uso e segurança de instalação de gás em escolas?

Sim Não Botijão na cozinha

16 – Existem plantas na cozinha?

Sim Não

17 – A limpeza da cozinha está adequada?

Sim Não Vestígios de insetos e roedores

18 – A organização da cozinha está adequada?

Sim Não

19 – Existe livre acesso de pessoas no interior da cozinha?

Sim Não

20- Há armários para a guarda e conservação de pertences dos (as) merendeiras / cozinheiras? *sim*

ASPECTO DA DESPENSA

21 – Existe espaço físico exclusivo para armazenar os gêneros da alimentação escolar?

Sim Não

22 – A despensa é utilizada para armazenar outros produtos/ objetos que não seja gêneros alimentícios?

Sim Não

Se SIM, quais? *produtos que são estocados ou descartáveis (copos utensílios) na materialina com identificação.*



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA
Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

- 23 – O espaço da despensa é suficiente para o armazenamento dos gêneros alimentícios?
 Sim Não
- 24 – A despensa possui tela de malha fina nas janelas?
 Sim Não Danificada
- 25 – A despensa possui borracha vedante no interior da porta?
 Sim Não Danificada
- 26 – A despensa possui pisos ou chão em bom estado de conservação?
 Sim Não Em manutenção
- 27 – A despensa possui azulejos ou paredes em bom estado de conservação?
 Sim Não Em manutenção
- 28 – A despensa apresenta umidade na parede/teto, e ou sinais de infiltração?
 Sim Não Em manutenção
- 29 – A despensa possui boa ventilação?
 Sim Não
- 30 – A despensa possui iluminação adequada?
 Sim Não Lâmpadas queimadas
- 31 – A despensa apresenta fiação elétrica exposta?
 Sim Não
- 32 – A despensa possui paletes/ estrados /prateleiras / armários suficientes?
 Sim Não
- 33 – A despensa possui vestígios de insetos / roedores?
 Sim Não
- 34 – Na despensa, os alimentos são separados por grupo / tipo?
 Sim Não Parcialmente
- 35 – Há alimentos encostados na parede? Sim Não
- 36 – Há caixas de alimentos colocadas diretamente sobre o piso?
 Sim Não
- 37 – Existe gênero alimentício com data de validade vencida?
 Sim Não
- 38 – A limpeza da despensa está adequada?
 Sim Não
- 39 – A organização da despensa está adequada?
 Sim Não Parcialmente
- Aspectos da preparadora de alimentos**
- 40 – Quantas preparadoras de merenda existem na U.E?
 1 2 3 Mais que 3
- 41 – Quantas preparadoras da merenda são concursadas?
 1 2 3 Mais que 3 Nenhuma
- 42 – Quantas preparadoras da merenda são contratadas?
 1 2 3 Mais que 3 Nenhuma
- 43 – Quantas preparadoras da merenda participaram do Curso de Capacitação?
 1 2 3 Mais que 3 Nenhuma
- 44 – Quantas preparadoras de merenda estão usando adornos (brincos, correntes, anéis, relógios, etc)?
 1 2 3 Mais que 3 Nenhuma
- 45 – As preparadoras de merenda estão usando IPIs?
 Sim não Parcialmente
- 46 – Quantas preparadoras de merenda estão usando avental?
 1 2 3 Mais que 3 Nenhuma
- 47 – Quantas preparadoras de merenda estão usando touca?



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA

Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

() 1 (x) 2 () 3 () Mais que 3 () Nenhuma

ASPECTOS DO PRÉ – PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

48 – É utilizado hipoclorito de sódio para a higienização dos hortifrutis?

(x) Sim () Não () Outro produto () Não se aplica

49 – São utilizados utensílios de madeira no preparo das refeições?

() Sim (x) Não () Não se aplica

50 – O que é feito com as sobras dos alimentos?

(x) São descartadas () São reutilizadas
() São doadas para _____
() Não se aplica

51– Ocorreu sobra limpa de alimentos em grande quantidade?

() Sim (x) Não () Não se aplica

52- Houve recolhimento de amostras?

(x) Sim () Não

53- Há livro de registro com orientações e relatório acerca das visitas do (a) Nutricionista?

(x) Sim () Não

54- Há na U.E comprovante de recebimento dos gêneros alimentícios?

(x) Sim () Não () Parcialmente

ASPECTOS DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DA U.E.

55 – A U.E possui utensílios em quantidade suficiente?

(x) Sim () Não

56 – Quantos fogões a U.E possui?

() 1 (x) 2 () Mais que 2

57 – Quantos refrigeradores a U.E possui?

(x) 1 () 2 () Mais que 2

58 – Quantos freezers a U.E possui?

(x) 1 () 2 () Mais que 2

59 – Quantos liquidificadores a U.E possui?

(x) 1 () 2 () Mais que 2

60 – A U.E possui picador de legumes?

(x) Sim () Não

PROGRAMA DE SANITIZAÇÃO

61 – A desintetização/ dedetização/ desratização está válida?

(x) Sim () Não

62- Os extintores de incêndio encontram-se dentro do prazo de validade?

(x) Sim () Não

ENTREVISTA COM OS ALUNOS

63- Houve entrevista com alunos?

(x) Sim () Não

Se SIM, com quantos? 50 alunos

64 – Houve queixas/ reclamação por parte de algum aluno/ funcionário?

() Sim (x) Não

Se sim, qual? _____

65 – A U.E possui horta?

() Sim (x) Não

66 – A U.E possui cantina?

() Sim (x) Não

Se SIM, o que vende?

Caso haja informações complementares,
utilizar o verso da folha