



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA**  
**Estado de São Paulo**  
CNPJ: 52.381.720/0001-48



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE**

e-mail: [cae269.colombia.sp@gmail.com](mailto:cae269.colombia.sp@gmail.com)

**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CAE**  
**GESTÃO 2021- 2025**

**ATA DA 6ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO**  
**MUNICÍPIO DE COLÔMBIA –SP**

1  
2  
3  
4  
5  
6 Aos 30 (trinta) dias do mês de agosto 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 2.022, e que esta Ata  
10 assinam, para a reunião mensal do referido Conselho. Participou desta reunião como  
11 convidada a Nutricionista responsável pelo PNAE, Denise Pereira Da Silva, Após  
12 cumprimentar os presentes, o conselheiro Edinilson, que o mesmo preside relatou sobre sua  
13 visita a escola EMEF Bruno Antonio Prado, no município de Colômbia Foi muito bem  
14 recebido, encontrou estoque em dia, a cozinheira da escola uniformizada. A vista ocorreu  
15 em todo o período da manhã onde ouve a disponibilidade de estar sendo visto o preparo das  
16 refeições e o dialogo com os alunos e o bom tratamento das funcionarias para com eles,  
17 para estar vendo como era o desempenho nas realizações em suas atividades e o  
18 tratamento para com os alunos, será anexado a presente Ata o Relatório da visita. Ainda  
19 em sua colocação de fala ele apresentou a importância do trabalho na exposição do stand,  
20 No evento de Inauguração da Orla Turística Municipal, foi possível apresentar a comunidade  
21 local e aos visitantes que veio participar das atividades culturais de inauguração o trabalho e  
22 seriedade que é desenvolvido pelo setor de Alimentação Escolar, e reforçou a importância  
23 de ter mais eventos como esses para ocorrer essas amostras de trabalho. A Nutricionista  
24 Denise Pereira da Silva, apresentou na reunião a sua satisfação da reunião de capacitação  
25 para as cozinheiras realizado no mês de Julho, segundo a nutricionista foi uma oportunidade  
26 de estar mais próxima de sua equipe de trabalho e de estar conhecendo um pouco de cada  
27 servidora que presta com tanta dedicação e empenho suas funções, orientou sobre algumas  
28 orientações e exigências a serem cumpridas e se colocou a disposição de ambas para que  
29 juntas possam fazer um trabalho com eficiência e qualidade . Sem mais, para o momento a  
30 presente reunião foi encerrada, e para constar, a presente ata vai assinada pelos  
31 presentes. Colômbia/SP, 30 de agosto de 2.022.

*Edinilson Ap. Rodrigues, Silvia da  
Rocha, Sidorio Ferreira, Alvaro, C. A. Ferreira, Rodrigues, Denise*



# 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](mailto:cae269.colombia.sp@gmail.com)

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

### I- IDENTIFICAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR :

<b>Identificação:</b>	EMEF Bruno Antonio Prado		
<b>Localização:</b>	Rua Rui Barbosa n° 1.288		
<b>Código Inep:</b>	35120571		
<b>Telefone:</b>	33358512		
<b>E-mail:</b>	emefbruno@gmail.com		
<b>Mantenedora:</b>	Prefeitura Municipal de Colômbia	<b>CNPJ.:</b>	52.381.720/0001-48
<b>Responsável :</b>	Secretaria Municipal de Educação	<b>CNPJ.:</b>	52.381.720/0003-00
<b>Ato de Instalação/ Criação:</b>			
<b>Possui APM?</b>	<input type="checkbox"/> Sim CNPJ.: _____ <input type="checkbox"/> Não		
<b>Possui cantina escolar?</b>	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não Se sim, está sob responsabilidade da APM?		
<b>Nível:</b>	Educação Básica		
<b>Etapa/ Fase:</b>	<input type="checkbox"/> Educação Infantil – Creche e Pré –Escola <input checked="" type="checkbox"/> Ensino Fundamental – Anos Iniciais <input type="checkbox"/> Ensino Fundamental – Anos Finais <input type="checkbox"/> Ensino Médio		
<b>Modalidade de Ensino:</b>	<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		
<b>Turno de Funcionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> manhã <input checked="" type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite <input type="checkbox"/> integral		
<b>Horário de Funcionamento :</b>	06:30 as 17:00		
<b>Diretor (a):</b>	Renata Magalhães		
<b>Merendeiros (as) :</b>	Sandra Aparecida dos Santos, Lidiane Duntan Alves		



# 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](mailto:cae269.colombia.sp@gmail.com)

<b>Nutricionista responsável pelo PNAE:</b> <i>Denise Pereira da Silva</i>
<b>CRN.:</b> <i>352432</i>
<b>Data da Visita :</b> <i>13 / 08 / 2022</i>
<b>Conselheiros :</b> <i>Edimilson Aparecido Rodrigues</i>

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

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

(x) Sim      ( ) Não

Resultados obtidos do item 1 ao item 7

Faça a análise pela quantidade de “(NÃO)” obtidos.

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

Jaqueline Fernandes Figueiredo Sulino  
RG 29.307.131-17  
Professora Coordenadora Ensino Fundamental

Assinatura do Diretor e ou Vice-Diretor e ou Professor Coordenador Pedagógico

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 - CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: [cae269.colombia.sp@gmail.com](mailto: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 em descartáveis (copos, utensílios) na materialidade 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](mailto: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](mailto:cae269.colombia.sp@gmail.com)

( ) 1 (  ) 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?

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

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

( ) Sim (  ) Não ( ) Não se aplica

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

(  ) São descartadas ( ) São reutilizadas  
( ) São doadas para \_\_\_\_\_  
( ) Não se aplica

51– Ocorreu sobra limpa de alimentos em grande quantidade?

( ) Sim (  ) Não ( ) Não se aplica

52- Houve recolhimento de amostras?

(  ) Sim ( ) Não

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

(  ) Sim ( ) Não

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

(  ) Sim ( ) Não ( ) Parcialmente

**ASPECTOS DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DA U.E.**

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

(  ) Sim ( ) Não

56 – Quantos fogões a U.E possui?

( ) 1 (  ) 2 ( ) Mais que 2

57 – Quantos refrigeradores a U.E possui?

(  ) 1 ( ) 2 ( ) Mais que 2

58 – Quantos freezers a U.E possui?

( ) 1 (  ) 2 ( ) Mais que 2

59 – Quantos liquidificadores a U.E possui?

(  ) 1 ( ) 2 ( ) Mais que 2

60 – A U.E possui picador de legumes?

(  ) Sim ( ) Não

**PROGRAMA DE SANITIZAÇÃO**

61 – A desintetização/ dedetização/ desratização está válida?

(  ) Sim ( ) Não

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

(  ) Sim ( ) Não

**ENTREVISTA COM OS ALUNOS**

63- Houve entrevista com alunos?

(  ) Sim ( ) Não

Se SIM, com quantos? 8

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

( ) Sim (  ) Não

Se sim, qual? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

65 – A U.E possui horta?

( ) Sim (  ) Não

66 – A U.E possui cantina?

( ) Sim (  ) Não

Se SIM, o que vende?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Caso haja informações complementares, utilizar o verso da folha**