



**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 3ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO**  
**MUNICÍPIO DE COLÔMBIA –SP – ANO DE 2022.**

Aos 18 (dezoito) dias do mês de abril do ano de 2022, às 14 horas, reuniu-se na Sala de Reuniões da SEMEC (Secretaria Municipal de Educação), sito à Rua Bahia, N° 200, a reunião do CAE, cujos conselheiros, nomeados pela Portaria nº 1.980 de 18 de Maio de 2.021, e que esta Ata assinam, para participarem da terceira reunião ordinária do ano de 2.022, Participou como convidada da presente reunião a Secretária Municipal da Educação, professora, Maria José da Silva. O presidente do CAE, Edinilson Aparecido Rodrigues após as boas vindas,. Agradeceu o trabalho de todos os conselheiros, e em seguida pediu que se apresentasse o Relatório de Visitas realizado na unidade escolar, a unidade escolar visitada foi a EMEF Santa do Prado Maximiano, a cozinha se encontrava em ótimas condições de uso, com todos os materiais e utensílios em seus devidos lugares, ouve um bom acolhimento entre os profissionais da cozinha com os conselheiros, e após analisar todo espaço físico e manuseio no preparo da refeição os Conselheiros, conversaram com alguns alunos, perguntando sobre o que achavam da refeição e o que poderia ser melhorado na opinião deles, foi constatado e anotado no relatório todas as informações obtidas na visita e este relatório seguira em anexo junto a presente ata da reunião. O presidente do Conselho solicitou à professora Maria José que apresentasse a prestação de contas no sistema Sigecon para emissão de Parecer do Conselho acerca dos gastos com recursos do PNAE em 2.021, A professora Maria José explicou as informações inseridas no Sigecon, apresentou os documentos físicos para que fosse analisado pelo conselho e houve concordância de ambos com todos os referidos gastos. Não havendo mais assuntos a tratar, foi encerrada a reunião, e para constar a presente ata vai assinada pelos presentes. Colômbia/SP, 18 de abril de 2.022.

*Edinilson Ap. Rodrigues, Silvia da Rocha*  
*Sydoro Ferreira. Assi; Celso Roberto 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](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>	EMEJ Santa do Prado Maximiano		
<b>Localização:</b>	Rua José Gregório nº1310		
<b>Código Inep:</b>	353 381 99		
<b>Telefone:</b>	(17) 3335 0010		
<b>E-mail:</b>	emee.santa@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 checked="" 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 type="checkbox"/> Ensino Fundamental – Anos Iniciais <input checked="" 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 às 18:00		
<b>Diretor (a):</b>	Fernanda da Silva Gonçalves		
<b>Merendeiros (as) :</b>	Sancha Aparecida Alves S Barbrasa, Rosângela Rodrigues das Santos		



# 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](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>06 / 04 / 2022</i>
<b>Conselheiros :</b> <i>Edimilson Aparecido Rodrigues</i>

<b>1 – Higiene Pessoal das Merendeiras</b>		
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 (avental, touca, bota de borracha) limpo e bem colocado	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>2 – Higiene do Ambiente</b>		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador 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
<b>3 – Higiene dos Alimentos</b>		
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
<b>4 – Armazenamento</b>		
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
<b>5 – Preparo e distribuição dos Alimentos</b>		
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](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 (  ) Não

❖ A Unidade Escolar possui algum projeto volta do 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.

Fernanda da Silva Gonçalves  
Diretor de Escola  
RG: 22.240.527-2

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

### CARDÁPIO

1-O cardápio está afixado na cozinha/dispensa?

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 prateleira 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 (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?

( ) 1 (X) 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?

( ) Sim ( ) Não

Se SIM, com quantos? 12 alunos

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

(X) Sim ( ) Não

Se sim, qual? Eles sentem falta da  
atendimento no lanche, porém os  
orientei sobre as informações nutricionais  
e exigências do programa.

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**