



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

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CAE
GESTÃO 2021- 2025

ATA DA 8ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO
MUNICÍPIO DE COLÔMBIA –SP – ANO DE 2022.

Aos 26 (vinte e seis) dias do mês de outubro do ano de 2022, as 14 horas, reuniram-se na Sala de reuniões da Semec,(Secretaria Municipal De Educação) sito à Rua Bahia,Nº 200, reuniram-se os membros do CAE, que esta Ata assinam, nomeados pela Portaria nº 1980 de 18 de maio de 2.021 para a oitava reunião ordinária do Conselho de Alimentação Escolar do município de Colômbia-SP e que esta Ata assinam. A presente reunião contou com a participação da secretária municipal da Educação, professora, Maria José da Silva e da nutricionista, Denise Pereira da Silva, tendo como objetivo a visita realizada pelo Conselho na Cemei Francisca Luzia de Avelar, cujo relatório segue anexo. O presidente do Conselho, Edinilson Aparecido Rodrigues, abriu a reunião cumprimentando a todos, e após, mais uma vez estendeu os agradecimentos pela presença. Expôs o relatório da visita realizada na Cemei, e reforçou a importância da atuação do conselho durante as visitas, ouve-se algumas observações anotadas no relatório de visitas, observou a condição das cozinhas, o preparo e refeição das crianças. Percebeu -se cardápio afixado e cumprido, estoque em ordem conforme legislação, palets. Observação a ser feita é que as cozinheiras também não estavam uniformizadas e o pedido de uma ordem de serviço sobre uma troca de uma porta do estoque que a mesma já foi feita ordem de serviço para a troca e esta no aguardo para que seja providenciado . Fato é nenhuma irregularidade foi encontrada. Não havendo mais assuntos a tratar, o conselheiro Edinilson Aparecido Rodrigues agradeceu a presença de todos e foi encerrada a reunião, e para constar a presente ata vai assinada pelos presentes, Colômbia/SP, 26 de outubro de 2.022.

Edinilson Ap Rodrigues, Silvia da Rocha, Izidoro Ferreira, Azevedo, Rodrigues

Denise

[Signature]

[Signature]



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 Francisca Luzia de Avelar		
Localização:	Rua: Paulo Ramos da Natureza nº 855		
Código Inep:	35479093		
Telefone:	(17) 3335 8526		
E-mail:	cemei.FRANCISCA2@GMAIL.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?	() Sim CNPJ.: _____ () Não		
Possui cantina escolar?	() Sim (x) Não Se sim, está sob responsabilidade da APM?		
Nível:	Educação Básica		
Etapa/ Fase:	(x) Educação Infantil – Creche e Pré –Escola () Ensino Fundamental – Anos Iniciais () Ensino Fundamental – Anos Finais () Ensino Médio		
Modalidade de Ensino:	() Eja – Educação de Jovens e adultos () Educação Especial () Educação Profissional e Tecnológica () Educação do Campo () Educação Escolar Indígena () Educação escolar Quilombola		
Turno de Funcionamento	(x) manhã (x) tarde () noite () integral		
Horário de Funcionamento :	06:30 as 17:00h		
Diretor (a):	Carina Cisconi		
Merendeiros (as) :	Sidange Maria Romão, Juliana Candida de Souza		



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>Llenne Pereira da Silva</i>
CRN.: <i>352432</i>
Data da Visita : <i>09 / 10 / 2022</i>
Conselheiros : <i>Edilson Aparecido Rodrigues</i> <i>Claudia Achima Aquilino Mendes</i>

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



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 (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.

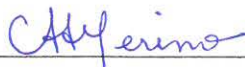
- (X) 00 - 05 = Parabéns, cozinha em boas condições!
() 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.
() 11 - 20 = Condições ruins.
() 21 - 29 = Péssimas condições.

Leticia da Silva Louzada
Professor Coordenador Pedagógico
RG 40.505.287-X


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

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 não estocamos 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

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
- () 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 () 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?

() Sim (x) 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?

(x) Sim () Não

Se SIM, com quantos? 8 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