



# 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

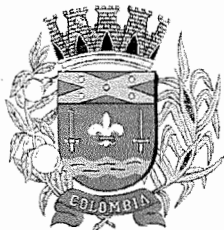
#### ATA DA 7ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE COLÔMBIA –SP – ANO DE 2021.

1  
2  
3  
4  
5  
6 Aos 30 (trinta) dias do mês de setembro do ano de 2021, as 14 horas, reuniram-se na Sala  
7 de reuniões da Semec, sito à Rua Bahia, 200, reuniram-se os membros do CAE, que esta  
8 Ata assinam, nomeados pela Portaria nº 1980 de 18 de maio de 2.021 para a sétima  
9 reunião ordinária do Conselho de Alimentação Escolar do município de Colômbia-SP e que  
10 esta Ata assinam. A presente reunião contou com a participação da secretária municipal da  
11 Educação, professora, Maria José da Silva e da nutricionista, Tracey Vilela, tendo como  
12 objeto a visita realizada pelo Conselho nos Cemeis e escola Gil no Povoado de Laranjeiras,  
13 cujo relatório segue anexo. O presidente do Conselho, Edinilson Aparecido Rodrigues, abriu  
14 a reunião cumprimentando a todos, e após, mais uma vez estendeu os agradecimentos pela  
15 presença. Expôs o relatório da visita realizada nos dias 15 e 16 de setembro nos Cemeis  
16 localizados na zona urbana: Cemei Professora Vera Lúcia Monteiro Prado e Ceemei  
17 Francisca Luzia de Avelar, localizado na Vila Pirajá, ambos com atendimento a crianças de  
18 creche e pré – escola, e ainda no dia 16 de setembro, visita no Cemei Maria Aparecida  
19 Guarnieri, no Povoado de Laranjeiras, e na Emef. Gil Alexandre Borges, com atendimento  
20 aos anos iniciais do Ensino Fundamental em Tempo Integral. A visita foi realizada nos  
21 períodos manhã, tarde, e horário do almoço de modo a fiscalizar e observar as condições  
22 das cozinhas, preparo e refeição das crianças, estoque, cumprimento e afixação do  
23 cardápio. O relatório da visita segue a esta Ata anexado. Observação a ser feita é que as  
24 cozinheiras também não estavam uniformizadas. Fato é nenhuma irregularidade foi  
25 encontrada. Não havendo mais assuntos a tratar, o conselheiro Edinilson agradeceu a  
26 presença de todos e foi encerrada a reunião, e para constar a presente ata vai assinada  
27 pelos presentes. Colômbia/SP, 30 de setembro de 2.021.

*Edinilson Aparecido Rodrigues*

*Juliana C. de Souza*  
*Juliana C. de Souza*  
*Juliana C. de Souza*

*Juliana C. de Souza*



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA**  
**Estado de São Paulo**

CNPJ: 52.381.720/0001-48



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE**

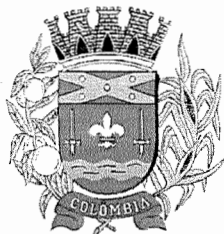
GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: [cae269.colombia.sp@gmail.com](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>	Com. Francisca Luzia de Avelar		
<b>Localização:</b>	Rua Paula Ramos da Natividade nº855		
<b>Código Inep:</b>	35479 093		
<b>Telefone:</b>	17 3335 8526		
<b>E-mail:</b>	CEMEI-FRANCISCA2@q-mail.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>	S. 170 de 20/12/2010		
<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 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		
<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>	Carina Aparecida Martins Arcani		
<b>Merendeiros (as) :</b>	Juliana de Souza Selange Maria Prieto		



# 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>Thayse Vilela</i>
<b>CRN.:</b> _____
<b>Data da Visita :</b> <u>15</u> / <u>09</u> / <u>2021</u>
<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 <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"/>
<b>2 – Higiene do Ambiente</b>		
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"/>
<b>3 – Higiene dos Alimentos</b>		
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"/>
<b>4 – Armazenamento</b>		
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"/>
<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 <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

**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE**

GESTÃO : 2021 - 2025

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

<b>6 – Relacionamento da Profissional de Cozinha</b>		
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
<b>7- Local e Segurança no Trabalho</b>		
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

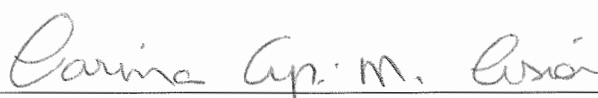
Faça a análise pela quantidade de “( NÃO )” obtidos.

(x) 00 - 05 = Parabéns, cozinha em boas condições!

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

  
MEI Francisca Luzia de Avelar  
D<sup>a</sup> Chiquinha

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

## 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

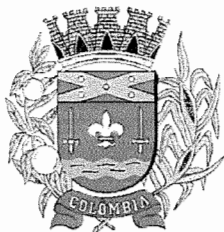
21 – Existe espaço físico exclusivo para armazenar os gêneros da alimentação escolar?

Sim    ( ) Não

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

Sim    ( ) Não

Se SIM, quais? *são reparados utensílios, estocáveis, descartáveis com etiquetas de 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? \_\_\_\_\_

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**



# 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)

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

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

<b>Identificação:</b>	Cemei Prof: Vera Lucia Monteiros Prado		
<b>Localização:</b>	Rua Rio Branco n°1460		
<b>Código Inep:</b>	35007 071		
<b>Telefone:</b>	3335 8513		
<b>E-mail:</b>	CEMEI.PREF.VERA.LUCIA@.g.mail.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>	1452 de 20/12/2019		
<b>Possui APM?</b>	<input type="checkbox"/> Sim CNPJ.: _____		<input checked="" 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 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		
<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 type="checkbox"/> manhã <input type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite <input checked="" type="checkbox"/> integral		
<b>Horário de Funcionamento :</b>	6:30 às 17:00		
<b>Diretor (a):</b>	Luciana Domingos Zago		
<b>Merendeiros (as) :</b>	Franci Aderio da Rocha Thames Cleonina de Paula Silva		





# 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>Treya Vilela</i>
<b>CRN.:</b>
<b>Data da Visita :</b> <u>15</u> / <u>09</u> / <u>2021</u>
<b>Conselheiros :</b> <u>Edimilson Cnecido Rodrigues</u>

<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	<i>sim</i> <input checked="" type="checkbox"/>	



# 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)

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

*Edmilson Genesio 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/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? *São separados, utensílios, estocáveis, descartáveis com etiquetas de 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](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

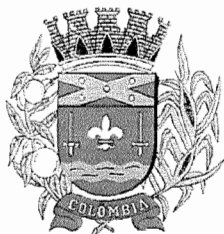
45 – As preparadoras de merenda estão usando IPIs?

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

## 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? \_\_\_\_\_

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**



# 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)

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

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

<b>Identificação:</b>	Cemei Maria Aparecida Guarnieri		
<b>Localização:</b>	Rua Hene Gusman de Almeida nº 431		
<b>Código Inep:</b>	35007 071		
<b>Telefone:</b>	17 999 37 0690		
<b>E-mail:</b>	cemei.magdonaifa@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>	1452 de 20/12/2019		
<b>Possui APM?</b>	<input type="checkbox"/> Sim CNPJ.: _____		<input checked="" 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 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		
<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 type="checkbox"/> manhã <input type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite <input checked="" type="checkbox"/> integral		
<b>Horário de Funcionamento :</b>	06:30 às 17:00		
<b>Diretor (a):</b>	Mania de Lourdes Silva		
<b>Merendeiros (as) :</b>			



**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>Thayce Ovela</i>
<b>CRN.:</b>
<b>Data da Visita :</b> <u>16 / 09 / 2021</u>
<b>Conselheiros :</b> <u>Edimilson Aparecido Rodrigues</u>

<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)

<b>6 – Relacionamento da Profissional de Cozinha</b>		
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
<b>7- Local e Segurança no Trabalho</b>		
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](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? Não reparados utensílios estocáveis, descartáveis com etiquetas de data de validade.



**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)

- 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

## 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? \_\_\_\_\_

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**



# 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)

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

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

<b>Identificação:</b>	EMEF Gil Alexandre Borges	
<b>Localização:</b>	Rua: 04 nº 307	
<b>Código Inep:</b>	35244 428	
<b>Telefone:</b>	17 3335 9649	
<b>E-mail:</b>	gilalexandre.borges@hotmail.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>	792 de 06/06/2000	
<b>Possui APM?</b>	<input checked="" 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 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 type="checkbox"/> manhã <input type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite <input checked="" type="checkbox"/> integral	
<b>Horário de Funcionamento :</b>	06:30 às 16:00	
<b>Diretor (a):</b>	Alexandre dos Reis Pinto	
<b>Merendeiros (as) :</b>	maria Renner Rodrigues Mariana Cristina Souza Araújo Nascimento	



# 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)

Nutricionista responsável pelo PNAE: *Treyce Dilela*

CRN.:

Data da Visita : 16 / 09 / 2021

Conselheiros : Edmilson Aparecido Rodrigues

### 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

## 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

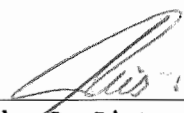
❖ A Unidade Escolar possui algum projeto voltado para a alimentação saudável e/ou alimentação escolar?

(  ) Sim      ( ) Não

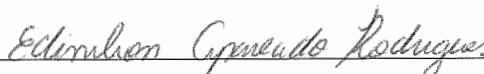
Resultados obtidos do item 1 ao item 7

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.

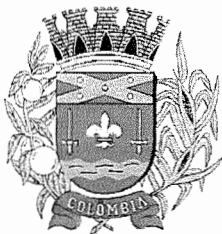
  
\_\_\_\_\_  
**Alexandre R. Pinto**  
Diretor de Escola  
RG 20.753.306-4

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](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

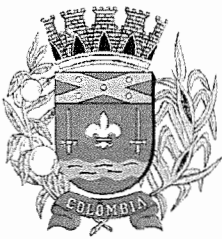
21 – Existe espaço físico exclusivo para armazenar os gêneros da alimentação escolar?

Sim    ( ) Não

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

Sim    ( ) Não

Se SIM, quais? *São recipientes utensílios, estereovisores, descartáveis com etiqueta de 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](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? 2

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**