



# 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 4ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE COLÔMBIA –SP ANO DE 2024.

Aos 29 (vinte e nove) dias do mês de Maio de 2024, as 14:00 horas, reuniu-se na sala de reuniões da Semec (Secretaria Municipal de Educação), sito a Rua Bahia, nº200 os membros do Conselho de Alimentação Escolar do Município de Colômbia-SP, nomeados pela Portaria Nº1.980 de 18 de Maio de 2.021, e que esta ata assinam, para a quarta reunião ordinária do ano de 2.024. Participaram da presente reunião como convidadas a Secretaria municipal de Educação Professora Maria José da Silva, a Nutricionista Técnica responsável do PNAE Denise Pereira da Silva. O presidente do CAE, Edinilson Aparecido Rodrigues, deu as boas-vindas agradecendo a presença de todos e agradeceu o trabalho desenvolvido pelos membros do conselho, em seguida pediu que apresentasse o relatório de visita realizada na unidade escolar, a unidade escolar visitada foi a Cemei Prof.ª Vera Lucia ,a cozinha se encontrava em ótimas condições de uso, com todos utensílios e mantimentos em seus devidos lugares, ouve um bom acolhimento por parte dos funcionários da cozinha com os conselheiros, e após analisar todos o espaço físico e manuseio no preparo das refeições, ouve conversas com alunos no horário do intervalo e acompanhamento no horário das refeições para certificar a qualidade da alimentação oferecida pela unidade escolar, o relatório de visita realizada na instituição será anexado junto com ata desta presente reunião, após a conclusão dos pareceres referente a visita, a palavra foi passada para a nutricionista Técnica responsável do PNAE Denise Pereira, para que ela apresentasse aos membros do conselho as atividades realizadas pelo Departamento de Alimentação Escolar, em suas colocações ela apresentou o início da avaliação nutricional nas unidades escolares, apresentou informações referente a reuniões realizadas com os pais de crianças portadora de diabetes e a realização de palestra para professores das unidade escolares em horários de ATPC, como forma de apresentar o PNAE, foi apresentado na presente reunião o Relatório das Amostras da Chamada Pública Nº001/2024 Processo Nº009/2024, Todos os itens do relatório foram aprovados. Após as suas colocações a Secretaria Municipal de Educação Maria José, apresentou os documentos da chamada publica, aproveitou a oportunidade e esclareceu todas as dúvidas que foram necessárias durante a reunião, não havendo mais assuntos a tratar, foi encerrada a reunião, e para constar a presente ata vai ser assinada pelos presentes. Colômbia-SP 29 de Maio de 2024.

*Edinilson Aparecido Rodrigues, CAE*  
*Silvia da Rocha S. Ferreira, Plus*



**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 :**

Identificação:	Cemei Profª Vera Lucia Monteiro Prado		
Localização:	Rua Rio Branco nº 1460		
Código Inep:	35007071		
Telefone:	17 3335 8513		
E-mail:	cemei.prof.veralucia@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?			( ) Não
( ) Sim	CNPJ.:		
Possui cantina escolar?	(X) Não Se sim, está sob responsabilidade da APM?		
( ) Sim			
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			
( ) manhã ( ) tarde ( ) noite (X) integral			
Horário de Funcionamento :	06:30 as 17:00		
Diretor (a):	Cenome Alvares		
Merendeiros (as) :	Chamis Alvares de Paula e Silva, Regina Aparecida Alves Talora		



# 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)

Nutricionista responsável pelo PNAE: *Denise Perena*

CRN.: *352432*

Data da Visita : *13 / 05 / 2024*

Conselheiros : *Edinilson Aparecido Rodrigues*  
*Cláudia Adriana Aquilino Meuro*

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

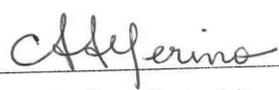
( ) 11 - 20 = Condições ruins.

( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

**Ariane Antonia de Oliveira**  
Diretor de Escola  
RG. 40.504 742 3

  
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? *Produtos que são estocados (copos e 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)

( ) 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?

(X) 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?

(X) 1 ( ) 2 ( ) Mais que 2

57 - Quantos refrigeradores a U.E possui?

(X) 1 ( ) 2 ( ) Mais que 2

58 - Quantos freezers a U.E possui?

(X) 1 ( ) 2 ( ) Mais que 2

59 - Quantos liquidificadores a U.E possui?

(X) 1 ( ) 2 ( ) Mais que 2

60 - A U.E possui picador de legumes?

(X) Sim ( ) Não

### PROGRAMA DE SANITIZAÇÃO

61 - A desintetização/ dedetização/ desratização está válida?

(X) Sim ( ) Não

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

(X) Sim ( ) Não

### ENTREVISTA COM OS ALUNOS

63 - Houve entrevista com alunos?

(X) Sim ( ) Não

Se SIM, com quantos? 10 alunos  
(diálogo no horário de almoço)

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