



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 6ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO
MUNICÍPIO DE COLÔMBIA -SP

1
2
3
4
5
6 Aos 31 (trinta e um) dias do mês de Agosto de 2023, as 14:00 horas, reuniu-se na sala de
7 reuniões da Semec (Secretaria Municipal de Educação), sito a Rua Bahia, nº200, os
8 membros do Conselho de Alimentação Escolar, do Município de Colômbia, nomeados pela
9 Portaria nº1.980 de 18 de Maio de 2.021, e que esta assinam para a sexta reunião ordinária.
10 Participam da presente reunião como convidados a Secretaria Municipal de Educação
11 Professora Maria José da Silva, a Nutricionista Técnica responsável pelo PNAE Denise
12 Pereira da Silva. O Presidente do Conselho de Alimentação Escolar Ednilson Aparecido
13 Rodrigues, deu as boas-vindas aos presentes e após os cumprimentos, agradeceu o
14 compromisso dos conselheiros em estar presente na reunião. Foi apresentado na presente
15 reunião deste mês, após o período de recesso escolar, o relatório de visitas da unidade
16 escolar que recebeu a visita do CAE foi a EMEF Gil Alexandre Borges, do Distrito de
17 Laranjeiras, as observações feitas e o relatório da visita será anexado junto a presente ata
18 desta reunião, após a apresentação do relatório de visitas a palavra foi cedida para a
19 Nutricionista Técnica do PNAE, Denise Pereira que apresentou os documentos físicos do
20 Relatório das Amostras da Chamada Pública Nº001/2023, sobre o relatório os itens 12
21 (doze) e 14 (quatorze) referente as frutas Melancia e Mamão formosa foram aprovados com
22 ressalva, os demais itens foram aprovados, o relatório foi apresentado na presente reunião.
23 Outro assunto mencionado na reunião foi apresentado pela Nutricionista o Treinamento de
24 Boas Práticas de Higiene para Serviços de Alimentação voltado para as merendeiras
25 escolares, o treinamento foi realizado pelo Departamento de Alimentação Escolar no período
26 de recesso escolar, a nutricionista ressaltou a importância deste treinamento para o
27 alinhamento dos trabalhos exercidos pelas colaboradores do setor, e o comprometimento de
28 todas as profissionais ao participarem desta formação, tendo oportunidade de alinhar dentro
29 das diretrizes exigidas um trabalho de eficácia realizadas pelas mesmas. Não havendo mais
30 assuntos a tratar, foi encerrada a reunião, e para constar a presente ata vai ser assinada
31 pelos presentes. Colômbia-SP, 31 de Agosto de 2023.

Denise Pereira da Silva, Silvia do Rocha S. Ferreira, Ednilson
Rodrigues, Aparecido



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



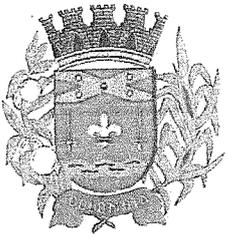
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

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:	EMEF Gil Alexandre Borges		
Localização:	Rua 04 nº 307 - Distrito de Sarameiras		
Código Inep:	352 444 30		
Telefone:			
E-mail:	GIL.ALEXANDRE.BORGES@HOTMAIL.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?	<input type="checkbox"/> Sim CNPJ.: _____		<input type="checkbox"/> Não
Possui cantina escolar?	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não Se sim, está sob responsabilidade da APM?		
Nível:	Educação Básica		
Etapa/ Fase:	<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		
Modalidade de Ensino:	<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		
Turno de Funcionamento	<input type="checkbox"/> manhã <input type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite <input checked="" type="checkbox"/> integral		
Horário de Funcionamento :	6:30 as 15:00h		
Diretor (a):	 Micheli Cristina da Silva Carvalho Diretor de Escola RG: 26.729.032-9		
Merendeiros (as) :	Mônica Ramos Rodrigues, Jaqueline Francisca Rodrigues		



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA

Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



Conselho de Alimentação Escolar

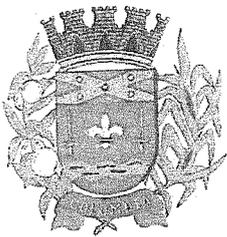
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

Nutricionista responsável pelo PNAE: <i>Denise Pereira da Silva</i>
CRN.: <i>352432</i>
Data da Visita : <i>21 / 08 / 2023</i>
Conselheiros : _____

1 – Higiene Pessoal das Merendeiras		
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
2 – Higiene do Ambiente		
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
3 – Higiene dos Alimentos		
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
4 – Armazenamento		
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
5 – Preparo e distribuição dos Alimentos		
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

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.

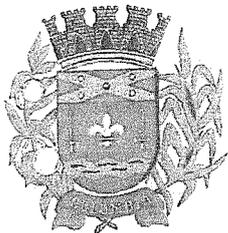
- () 00 - 05 = Parabéns, cozinha em boas condições!
() 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.
() 11 - 20 = Condições ruins.
() 21 - 29 = Péssimas condições.


Micheli Cristiana da Silva Carvalho
Diretor de Escola
RG: 26.729.032-9

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

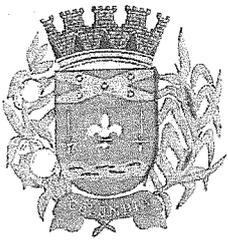
21 - Existe espaço físico exclusivo para armazenar os gêneros da alimentação escolar?

Sim () Não

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

Sim () Não

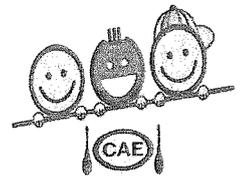
Se SIM, quais? *utensílios, descartáveis*



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

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

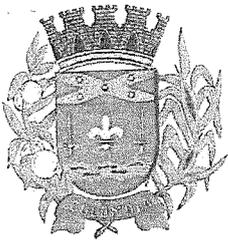
45 – As preparadoras de merenda estão usando IPIs?

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 (X) Não () Não se aplica

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

(X) São descartadas () São reutilizadas
() São doadas para _____
() Não se aplica

51 – Ocorreu sobra limpa de alimentos em grande quantidade?

() Sim (X) Não () Não se aplica

52 – Houve recolhimento de amostras?

(X) Sim () Não

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

(X) Sim () Não

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

(X) Sim () Não () Parcialmente

ASPECTOS DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DA U.E.

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

(X) Sim () Não

56 – Quantos fogões a U.E possui?

(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? 4 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