CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CAE
GESTÃO 2021- 2025

ATA DA 3ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE COLÔMBIA –SP – ANO DE 2023.

Aos 28 (vinte e oito) dias do mês de abril do ano de 2023, às 14 horas, reuniu-se na Sala de Reuniões da SEMEC (Secretaria Municipal de Educação), sito à Rua Bahia, N° 200, a reunião do CAE, cujos conselheiros, nomeados pela Portaria nº 1.980 de 18 de Maio de 2.021, e que esta Ata assinam, para participarem da terceira reunião ordinária do ano de 2.023, Participou como convidada da presente reunião a Secretária Municipal da Educação, professora , Maria José da Silva a Nutricionista Técnica do PNAE Denise Pereira da Silva e a Técnica em nutrição Laisa Mayumi Tanaka Gonçalves, e a Nutricionista recém contratada para auxiliar nos trabalhos em Educação Nutricional nas escolas Maria Luiza Vasconcelos. O presidente do CAE, Edinilson Aparecido Rodrigues após as boas vindas,. Agradeceu o trabalho de todos os conselheiros, e em seguida pediu que se apresentasse o Relatório de Visitas realizado na unidade escolar, a unidade escolar visitada foi a CEMEI Profª Vera Lucia Monteiro Prado, a cozinha se encontrava em ótimas condições de uso, com todos os matérias e utensílios em seus devidos lugares, ouve um bom acolhimento entre os profissionais da cozinha com os conselheiros, e após analisar todo espaço físico e manuseio no preparo da refeição os Conselheiros, conversaram com alguns alunos, perguntando sobre o que achavam da refeição e o que poderia ser melhorado na opinião deles, foi constatado e anotado no relatório todas as informações obtidas na visita e este relatório seguira em anexo junto a presente ata da reunião. O presidente do Conselho solicitou à professora Maria José que apresentasse a prestação de contas no sistema Sigecon para emissão de Parecer do Conselho acerca dos gastos com recursos do PNAE em 2.022, A professora Maria José explicou as informações inseridas no Sigecon, apresentou os documentos físicos para que fosse analisado pelo conselho e houve concordância de ambos com todos os referidos gastos.a Nutricionista Denise Pereira da Silva apresentou aos membros do conselho o trabalho iniciado com a pesagem dos alunos nas unidades escolares, trabalho iniciado para que seja feito o projeto em Educação Nutricional, apresentou a nutricionista recém contratada Maria Luiza Vasconcelos, que estará trabalhando no setor com a questão do trabalho educacional de alimentação e a mesma já esteve visitando as unidades escolares em reuniões junto com professores em horários de ATPC,para estar explicando algumas normativas referentes ao PNAE. Sobre a Chamada Publica, ficou decidido em reunião que na próxima reunião se apresentasse alguns pareceres e apresentação de documentos físicos. Não havendo mais assuntos a tratar, foi encerrada a reunião, e para constar a presente ata vai assinada pelos presentes. Colômbia/SP, 28 de abril de 2.023. Edinilson Ap. Rodrigues, Silvia da Rocha, Izidora Ferreira,

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

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: 35007073

Telefone: (17) 3335 8513

E-mail: CEMEI PROFVERA@GMAIL.COM

Mantenedora: Prefeitura Municipal de Colômbia **CNPJ.:** 52.381.720/0001-48

Responsável : Secretaria Municipal de Educação **CNPJ.:** 52.381.720/0003-00

Ato de Instalação/ Criação:

Possui APM?

( ) Sim CNPJ.: _____ ( ) Não

Possui cantina escolar?

( ) Sim **(✗) Não** **Se sim, está sob responsabilidade da APM?**

Nível: Educação Básica

Etapa/ Fase:

(✗) 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 (✗) integral

Horário de Funcionamento : 06:30 a 17:00h

Diretor (a):

Luciane Cintonia Oliveira

Merendeiros (as) :

Chamis Alexandra de Paula e Silva Irani Vitorino da Rocha Santos

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

Conselho de Alimentação Escolar

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE
GESTÃO : 2021 - 2025
e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com

Nutricionista responsável pelo PNAE: Denise Pereira da Silva

CRN.: 352432

Data da Visita : 12 / 04 / 2023

Conselheiros : Edimilson Aparecido Rodrigues

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

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

6 – Relacionamento da Profissional de Cozinha		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM X	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais de cozinha	SIM X	NÃO
C. Bom relacionamento com os funcionários da escola	SIM X	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM X	NÃO
7- Local e Segurança no Trabalho		
A. Ausência de pessoas estranha (professores, serventes).	SIM X	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	SIM X	NÃO
C. Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa, cozinha)	SIM X	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 "(NÂO) " obtidos.

(X) 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 Gonçalves 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

CARDÁPIO

1-O cardápio está afixado na cozinha/despensa?
(X) Sim ( ) Não ( ) Não recebeu

2 – A U.E na data da visita cumpre o cardápio oficial?
(X) Sim ( ) Não ( ) Não se aplica

3- No cardápio consta a a e CRN do (a) Nutricionista responsável pelo Programa – PNAE?
(X) Sim ( ) Não

4- Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo?
(X) 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?
(X) Sim ( ) Não

ASPECTOS DA COZINHA

6 – A cozinha possui tela de malha fina nas janelas?
(X) Sim ( ) Não ( ) Danificada

7 – A cozinha possui borracha vedante na parte inferior da porta?
(X) Sim ( ) Não ( ) Danificada

8 – A cozinha possui pisos ou chão em bom estado de conservação?
(X) Sim ( ) Não ( ) Em manutenção

9 – A cozinha possui azulejos ou paredes em bom estado de conservação?
(X) Sim ( ) Não ( ) Em manutenção

10 – A cozinha possui umidade nas paredes ou teto, e ou infiltração?
( ) Sim (X) Não ( ) Em manutenção

11 – A cozinha possui boa ventilação?
(X) Sim ( ) Não ( ) Em manutenção

12 – A cozinha possui iluminação adequada (presença de iluminação natural ou artificial)?
(X) Sim ( ) Não ( ) Lâmpadas queimadas

13 – A cozinha apresenta fiação elétrica exposta?
( ) Sim (X) Não

14 – A cozinha apresenta encanamento em boas condições?
(X) 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?
(X) Sim ( ) Não ( ) Botijão na cozinha

16 – Existem plantas na cozinha?
( ) Sim (X) Não

17 – A limpeza da cozinha está adequada?
(X) Sim ( ) Não ( ) Vestígios de insetos e roedores

18 – A organização da cozinha está adequada?
(X) Sim ( ) Não

19 – Existe livre acesso de pessoas no interior da cozinha?
( ) Sim (X) 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?
(X) Sim ( ) Não

22 – A despensa é utilizada para armazenar outros produtos/ objetos que não seja gêneros alimentícios?
(X) Sim ( ) Não
Se SIM, quais? produtos que são estocáveis ou descartáveis (copos utensílios) na prateleira com identificação

23 – O espaço da despensa é suficiente para o armazenamento dos gêneros alimentícios?
(X) Sim ( ) Não

24 – A despensa possui tela de malha fina nas janelas?
(X) Sim ( ) Não ( ) Danificada

25 – A despensa possui borracha vedante no interior da porta?
(X) Sim ( ) Não ( ) Danificada

26 – A despensa possui pisos ou chão em bom estado de conservação?
(X) Sim ( ) Não ( ) Em manutenção

27 – A despensa possui azulejos ou paredes em bom estado de conservação?
(X) Sim ( ) Não ( ) Em manutenção

28 – A despensa apresenta umidade na parede/ teto, e ou sinais de infiltração?
( ) Sim (X) Não ( ) Em manutenção

29 – A despensa possui boa ventilação?
(X) Sim ( ) Não

30 – A despensa possui iluminação adequada?
(X) Sim ( ) Não ( ) Lâmpadas queimadas

31 – A despensa apresenta fiação elétrica exposta?
( ) Sim (X) Não

32 – A despensa possui paletes/ estrados /prateleiras / armários suficientes?
(X) Sim ( ) Não

33 – A despensa possui vestígios de insetos / roedores?
( ) Sim (X) Não

34 – Na despensa, os alimentos são separados por grupo / tipo?
(X) Sim ( ) Não ( ) Parcialmente

35 – Há alimentos encostados na parede?
( ) Sim (X) Não

36 – Há caixas de alimentos colocadas diretamente sobre o piso?
( ) Sim (X) Não

37 – Existe gênero alimentício com data de validade vencida?
( ) Sim (X) Não

38 – A limpeza da despensa está adequada?
(X) Sim ( ) Não

39– A organização da despensa está adequada?
(X) Sim ( ) Não ( ) Parcialmente

Aspectos da preparadora de alimentos

40 – Quantas preparadoras de merenda existem na U.E?
( ) 1 (X) 2 ( ) 3 ( ) Mais que 3

41 – Quantas preparadoras da merenda são concursadas?
( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) Mais que 3 (X) Nenhuma

42 – Quantas preparadoras da merenda são contratadas?
( ) 1 (X) 2 ( ) 3 ( ) Mais que 3 ( ) Nenhuma

43 – Quantas preparadoras da merenda participaram do Curso de Capacitação?
( ) 1 (X) 2 ( ) 3 ( ) Mais que 3 ( ) Nenhuma

44 – Quantas preparadoras de merenda estão usando adornos (brincos, correntes, anéis, relógios, etc)?
( ) 1 (X) 2 ( ) 3 ( ) Mais que 3 (X) Nenhuma

45 – As preparadoras de merenda estão usando IPIs?
(X) Sim ( ) não ( ) Parcialmente

46 – Quantas preparadoras de merenda estão usando avental?
( ) 1 (X) 2 ( ) 3 ( ) Mais que 3 ( ) Nenhuma

47 – Quantas preparadoras de merenda estão usando touca?

( ) 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?
( ) Sim (X) Não

53- Há livro de registro com orientações e relatório acerca das visitas do (a) Nutricionista?
(X) Sim ( ) Não

54- Há na U.E comprovante de recebimento dos gêneros alimentícios?
(X) Sim ( ) Não ( ) Parcialmente

ASPECTOS DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DA U.E.

55 – A U.E possui utensílios em quantidade suficiente?
(X) Sim ( ) Não
56 – Quantos fogões a U.E possui?
( ) 1 (X) 2 ( ) Mais que 2

57 – Quantos refrigeradores a U.E possui?
(X) 1 ( ) 2 ( ) Mais que 2

58 – Quantos freezers a U.E possui?
(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? 14 alunos no horario do intervalo.

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