



**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 8ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO**  
**MUNICÍPIO DE COLÔMBIA –SP – ANO DE 2021.**

1  
2  
3  
4  
5  
6 Aos 28 (vinte e oito) dias do mês de outubro do ano de 2021, as 14 horas, reuniram-se na  
7 Sala de reuniões da Semec, sito à Rua Bahia, 200, reuniram-se os membros do CAE, que  
8 esta Ata assinam, nomeados pela Portaria nº 1980 de 18 de maio de 2.021 para a oitava  
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 nas escolas municipais de Ensino Fundamental,  
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 06, 08 e 26 de outubro nas escolas  
16 municipais de Ensino Fundamental do município de Colômbia-SP: dia 06: Emeief. Bruno  
17 Antônio Prado; no dia 08 de outubro, Emef. Maçao Nozaki, com funcionamento em Tempo  
18 Integral, e dia 26 de outubro, a escola que atende os anos finais do Ensino Fundamental,  
19 Santa do Prado Maximiano, com cerca de quatrocentos e oitenta alunos distribuídos em dois  
20 períodos A visita foi realizada nos moldes da de setembro, nos períodos manhã, tarde ,  
21 ficando o momento do almoço, pois todos os alunos almoçam na escola, tanto os que saem  
22 do período da manhã, quanto os que saem no período da tarde, de modo a poder verificar e  
23 observar as condições das cozinhas, preparo e refeição das crianças. Percebeu -se  
24 cardápio afixado e cumprido, estoque em ordem conforme legislação, palets. Observação a  
25 ser feita é que as cozinheiras também não estavam uniformizadas. Fato é nenhuma  
26 irregularidade foi encontrada. Não havendo mais assuntos a tratar, o conselheiro Edinilson  
27 agradeceu a presença de todos e foi encerrada a reunião, e para constar a presente ata vai  
28 assinada pelos presentes. Colômbia/SP, 28 de outubro de 2.021. *Edinilson Aparecido Rodrigues*

*Edinilson*  
*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>	E.M.F.F Santa do Prado Maximiliano / EMEF Prof: Neuzem. Vieira	
<b>Localização:</b>	Rua Jose Araoz n°4310	
<b>Código Inep:</b>	35338199	
<b>Telefone:</b>	3335-0010	
<b>E-mail:</b>	e.m.f.f.santa@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>	1.043 de 28/11/2007 Santa - 936 de 14/03/2005 Neuzem	
<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 type="checkbox"/> Ensino Fundamental – Anos Iniciais <input checked="" type="checkbox"/> Ensino Fundamental – Anos Finais <input type="checkbox"/> Ensino Médio	
<b>Modalidade de Ensino:</b>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> noite <input type="checkbox"/> integral	
<b>Horário de Funcionamento :</b>	06:30 às 22:30	
<b>Diretor (a):</b>	Fernanda da Silva Gonçalves	
<b>Merendeiros (as) :</b>	Rosângela Rochrigues dos Santos Sandra Aparecida Alves da Silva Barbosa	



# 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>Nutricionista responsável pelo PNAE:</b> <i>Treize Vilela</i>
<b>CRN.:</b>
<b>Data da Visita :</b> <u>26</u> / <u>10</u> / <u>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

## 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.

*Fernanda da Silva Gonçalves*  
Diretor de Escola  
RG: 22.240.527-2

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

*Edmilson Augusto 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 separadas utensílios, estocados, 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

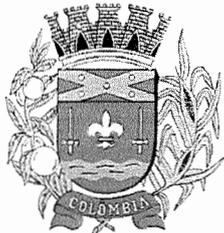
45 – As preparadoras de merenda estão usando IPIs?

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 – 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? 4

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 Magare Nozaki		
<b>Localização:</b>	Rua São Paulo nº 1610		
<b>Código Inep:</b>	35244429		
<b>Telefone:</b>	3335 85-24		
<b>E-mail:</b>	emef.magaionozaqi@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>	792 de 06/06/2000		
<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 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>	Edna Aparecida de Souza Barbosa		
<b>Merendeiros (as) :</b>	Talita Nunes Freitas Chaves Mônica Elzira Talopa Fernandes		



# 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>Nutricionista responsável pelo PNAE:</b> <i>Treya Ovela</i>
<b>CRN.:</b>
<b>Data da Visita :</b> <u>08</u> / <u>10</u> / <u>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

## 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.

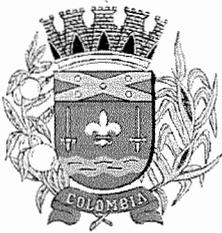
Assinatura do Diretor e ou Vice-Diretor e ou P. Coordenador Pedagógico

RG: 18.806.313-3

Diretor de Escola

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? *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 – 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?

( ) 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? 4

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**



# 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>	E.M.E.I.F. Bruno Antonio Prado		
<b>Localização:</b>	Rua Rui Barbosa nº1288		
<b>Código Inep:</b>	35120571		
<b>Telefone:</b>	17 3335 8512		
<b>E-mail:</b>	emeief.bruno@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>	Decreto nº 1300 de 29/04/2004		
<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 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 checked="" type="checkbox"/> manhã <input checked="" type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite <input type="checkbox"/> integral		
<b>Horário de Funcionamento :</b>	06:30 às 17:00		
<b>Diretor (a):</b>	Renata Magalhães de Andrade.		
<b>Merendeiros (as) :</b>	Lidiane Quintan Alves Sanchia Aparecida dos Santos		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA

Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



Conselho de Alimentação Escolar

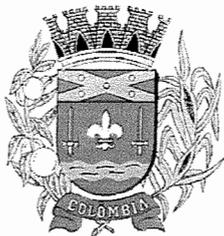
## CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

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

<b>Nutricionista responsável pelo PNAE:</b> <i>Troye Vilela</i>
<b>CRN.:</b>
<b>Data da Visita :</b> <u>06</u> / <u>10</u> / <u>2021</u>
<b>Conselheiros :</b> <u>Edimilson Lynecio Rodrigues</u>

<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      (✓) 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.

*Renata Magalhães de Andrade*

Diretor  
RG - MG 5780364

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?

### 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? Estocagem de castanhas, 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 – 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**