

1

2 3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

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 5ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE COLÔMBIA -SP ANO DE 2024.

Aos 27 (Vinte e Sete) dias do mês de Junho de 2024, as 14 horas, reuniram-se na sala de reuniões da Semec (Secretaria Municipal de Educação) sito a Rua Bahia, Nº 200 os membros do Conselho de Alimentação Escolar do município de Colômbia, nomeados pela portaria n°1.980 de 18 de Maio de 2.021 e que esta ata assinam, para a quinta 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 que se dispuseram estar presente na reunião, foi apresentado na presente reunião o relatório de visitas junto as unidades escolares, a unidade escolar visitada neste mês foi a CEMEI "Maria Aparecida Guarnieri", do distrito de Laranjeiras foi levantado todas as informações acerca da visita e anotada todas as informações, o relatório relacionado a visita será anexado junto a ata desta reunião, não houve reclamações por parte dos conselheiros durante a visita na unidade escolar, salientando a importância da visita e a cordialidade do trabalho desenvolvido pelo funcionários locais, após as colocações apresentadas a palavra foi cedida para o Presidente do Conselho Edinilson Aparecido Rodrigues, que apresentou nesta reunião o pedido de afastamento provisório de 90 (noventa) dias, da presidência do Conselho de Alimentação, devido ao seu interesse de forma particular de participar do processo eleitoral deste ano, ele agradeceu a colaboração de todos os membros do conselho pela dedicação durante este primeiro semestre e reforçou o convite aos presentes, para continuar a desenvolver de forma eficiente todos os trabalhos desenvolvidos pelo conselho, não havendo mais assuntos a tratar, foi encerrada a reunião e para constar a presente ata vai ser assinada pelos presentes. Colômbia, 27

de Junho de 2024. Edinilson Geneudo Richigues, Califer Julia da Rocha J. Jerreiro



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 :

1- IDENTIFICAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA ON	
Identificação: Cemei "Maria aparecida Que	armeri"
Localização: Rug June Guyam de almeide	
Código Inep: 3500 78 37	
Telefone: (17) 999 77 06 90	
E-mail: come i mag. dona fig a g mail-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?	(NNIS.
() Sim CNPJ.:	() Não
Possui cantina escolar?	
() Sim () Não Se sim, está so	b 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 (&) inte	egral
Horário de Funcionamento: 06:30 as 17:00	7
Diretor (a):	
michelli Couting da & live Carrollas	
Merendeiros (as):	
Cleide Maria Gremes	



CNPJ: 52.381.720/0001-48



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

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

Nutricionista responsável pelo PNAE: Denuze Perena
CRN.: 352 432
Data da Visita: 11 / 06 / 2024 Conselheiros: Edinilson Caparendo Rodrigues Caudia Cadriana Caquilina Merina

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



6 - Relacionamento da Profissional de Cozinha

A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLÔMBIA Estado de São Paulo

CNPJ: 52.381.720/0001-48



NÃO

NÃO

NÃO NÃO

NÃO NÃO NÃO

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

GESTÃO: 2021 - 2025

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

A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	
B. Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais de cozinha	SIM X
C. Bom relacionamento com os funcionários da escola	SIM X
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM X
7- Local e Segurança no Trabalho	
A. Ausência de pessoas estranha (professores, serventes).	SIM X
B Conduta cuidadosa (movimento com facas, gartos)	SIM X
C. Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa, cozinha)	SIM ×
 ❖ A Unidade Escolar possui horta? () Sim (X) Não 	ou alimentação escolat
A Unidade Escolar possui algum projeto voltado para a alimentação saudável e/o	u 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.	
× Malls	
Assinatura do Diretor e ou Vice-Diretor e ou P. Coordenador P	edagógico
Edindron Grando Rodrigues Assinatura do Conselheiro (a)	
Assinatura do Conselheiro (a)	



CNPJ: 52.381.720/0001-48



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

GESTÃO: 2021 - 2025

e-mail: cae269.colombia.sp@gmail.com		
CARDÁPIO	11 − A cozinha possui boa ventilação? (Sim () Não () Em manutenção	
1-O cardápio está afixado na cozinha/despensa? (X) Sim () Não () Não recebeu	12 – A cozinha possui iluminação adequada (presença de iluminação natural ou artificial)?	
2 – A U.E na data da visita cumpre o cardápio	(×) Sim () Não () Lâmpadas queimadas	
oficial? (X) Sim () Não () Não se aplica	 13 − A cozinha apresenta fiação elétrica exposta? () Sim (×) Não 	
3- No cardápio consta a a e CRN do (a) Nutricionista responsável pelo Programa – PNAE? (×) Sim () Não	14 – A cozinha apresenta encanamento em boas condições? (x) Sim () Não	
 4- Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo? (×) 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	
5- No cardápio consta informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência,	16 − Existem plantas na cozinha? () Sim () Não	
bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras?	17 – A limpeza da cozinha está adequada? (x) Sim () Não () Vestígios de insetos e roedores	
(≺) Sim () Não	18 – A organização da cozinha está adequada? (✗) Sim () Não	
ASPECTOS DA COZINHA 6 – A cozinha possui tela de malha fina nas	19 – Existe livre acesso de pessoas no interior da	
janelas? (≿) Sim () Não () Danificada	cozinha? () Sim (✓ Não	
 7 - A cozinha possui borracha vedante na parte inferior da porta? (×) Sim () Não () Danificada 	20- Há armários para a guarda e conservação de pertences dos (as) merendeiras / cozinheiras?	
8 − A cozinha possui pisos ou chão em bom estado de conservação? (★) Sim () Não () Em manutenção	ASPECTO DA DESPENSA 21 — Existe espaço físico exclusivo para armazenar os gêneros da alimentação escolar? (X) Sim () Não	
9 − A cozinha possui azulejos ou paredes em bom estado de conservação? (×) Sim () Não () Em manutenção	22 – A despensa é utilizada para armazenar outros produtos/ objetos que não seja gêneros alimentícios?	
10 – A cozinha possui umidade nas paredes ou teto, e ou infiltração? () Sim (X) Não () Em manutenção	(X) Sim () Não Se SIM, quais? <u>Produtos que rão estocar</u> ou descartáveir (copos utensilios) ma prateleira com identificação.	
	mateliera com identificação.	



CNPJ: 52.381.720/0001-48



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

GESTÃO : 2021 - 2025

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

) 1 (×) 2 () 3 () Mais que 3 () Nenhuma	59 – Quantos liquidificadores a U.E possui?
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	 (×) 1 () 2 () Mais que 2 60 − A U.E possui picador de legumes? (×) Sim () Não PROGRAMA DE SANITIZAÇÃO 61 − A desintetização/ dedetização/ desratização
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	está válida? (×) Sim () Não 62- Os extintores de incêndio encontram-se dentro do prazo de validade? (×) Sim () Não ENTREVISTA COM OS ALUNOS
 () 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 	63- Houve entrevista com alunos? (X) Sim () Não Se SIM, com quantos? 10 alunos (diálogo no horário do almoso) 64 - Houve queixas/ reclamação por parte de algum aluno/ funcionário? () Sim (X) Não Se sim, qual?
54- Há na U.E comprovante de recebimento dos gêneros alimentícios? () Sim () Não () Parcialmente ASPECTOS DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DA U.E.	65 – A U.E possui horta? () Sim (X) Não 66 – A U.E possui cantina? () Sim (X) Não Se SIM, o que vende?
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	Caso haja informações complementares, utilizar o verso da folha