



# Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br



Bebedouro Capital Nacional da Laranja, 24 de novembro de 2022.  
OEP/452/2022

Senhor Presidente

Em atenção ao Requerimento nº 124/2022, de autoria da Vereadora Dra. Ivanete Cristina Xavier, que nos fora enviado, bem como ao Conselho de Alimentação Escolar, encaminhamos as informações prestadas pelo Presidente do Conselho de Alimentação Escolar.

Atenciosamente.

**Lucas Gibin Seren**  
**Prefeito Municipal**

**À Sua Excelência o Senhor**  
**Jorge Emanuel Cardoso Rocha**  
**Presidente da Câmara Municipal de Bebedouro**  
**Bebedouro-SP.**

“Deus Seja Louvado”



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Bebedouro, 24 de novembro de 2022.

Ofício nº.: **18/2022**

Assunto: **ESCLARECIMENTOS**

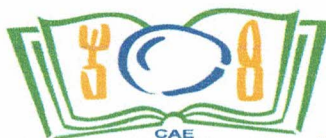
Ref.: **REQUERIMENTO Nº 124/2022**

Prezada Vereadora,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar, em atendimento ao requerimento supra, vem por meio deste, tecer os seguintes esclarecimentos:

- 1- As reuniões são feitas uma vez por mês e se necessário for, reuniões extraordinárias.
- 2- Sim, as atas são elaboradas e são publicadas no site da Secretaria Municipal de Educação, em Conselhos - CAE (atas out/2021 a out/2022, em anexo).
- 3- No atual mandato não existe nenhum cargo vago.
- 4- Por ser conselho onde o risco é eminente e por não ser remunerado muitos não gostam de participar, porém nesta gestão não tivemos dificuldade p/ preencher.
- 5- Sim! Outras visitas do conselho foram realizadas e as observações constam em atas. (RELATÓRIOS DE VISTIAS DE 2022 EM ANEXO)
- 6- As fiscalizações são realizadas em forma de visitas sem prévio aviso, definidas pelo presidente na hora da reunião. A periodicidade está respondida na questão 1.
- 7- Até o presente momento não tivemos nenhuma irregularidade que pudesse trazer prejuízo às crianças que não tenhamos resolvido através de diálogo e ofícios. (OFÍCIOS 2022 EM ANEXO)
- 8- Neste ano não houve denúncias formais ao CAE, e quanto às informações que escutávamos de conversas informais, procurávamos saber a veracidade. A documentação já anexa acima.
- 9- Sim, através de informações passada pela nutricionista.
- 10- Não, porém o CAE fiscaliza se o cardápio está disponível em local visível na cozinha para todos verem. A Central de Alimentação é responsável pelo envio, via e-mail, às Unidades Escolares.





CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



11- As alimentações especiais para diabéticos e as crianças com reação a lactose são encaminhados separadamente e em épocas festivas são fornecidos alimentos relativos a festividade.

12- Ainda não fizemos esses estudos.

13- Na gestão atual ainda não foi feita nenhuma, pelos conselheiros.

14- O conselho não encaminhou nenhuma sugestão para elaboração da LDO e nem da LOA.

15- Sim, temos conhecimento e o secretário também já está ciente.

Sem mais, nos colocamos à disposição.

Atenciosamente,

Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

À  
Câmara Municipal de Vereadores  
A/C.: Dra. Ivanete Cristina Xavier - Vereadora



ATA nº 08/2002 – CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO – Aos trinta dias do mês de agosto do ano de dois mil e vinte dois, com início às 8h e término às 12h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação, reuniram-se em Assembleia Ordinária os conselheiros do CAE: Denise Aparecida Rodrigues Antunes, Cleber Luiz da Silva, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Vieira Raimundo, Lourival Rosa Basílio, Carmem de Jesus Galvão, Regiane Aparecida Evangelista Madeira e Miguel Quessada, com ausências justificadas das senhoras Nathalia de Lourdes Xavier de Rivas e Nadir Rolin Pacheco. A reunião foi aberta com a presença da nutricionista Aina Fiori Dezem da Central de Alimentação que reservou a primeira hora para solucionar dúvidas dos conselheiros: 1) Quando a escola opta por lanche não segue o cardápio da nutricionista, as crianças ficam prejudicadas nutricionalmente? 2) Qual a previsão para regularização da margarina? 3) Foi solicitada a nova lista de compra? 4) Por que há mudança no cardápio e se isso acontece por não chegar o material comprado? 5) O arroz encontrado carunchado no ano de 2021 foi devolvido? 6) Se o número de nutricionista atende ao que preconiza o CRN? 7) E qual o motivo do cardápio não constar no site da SEMEB/Prefeitura de acordo com a legislação? Após a reunião, o conselho visitou escolas. Em visita à EMEB Stelio Machado Loureiro foi constatado que de segunda, quarta e sexta o cardápio é lanche. Foram encontrados produtos de limpeza no mesmo armário que armazena comida, sendo que há espaço suficiente para a separação de alimentos e materiais de limpeza. Ainda não consta botijão P45. Em visita à escola João Domingos Madeira não foi constatada nenhuma irregularidade. Em visita à Creche Irmã Crucifixa, foi constatado que as frutas estão vindo verdes, não recebem o cardápio, além de encontrarem dificuldade no armazenamento devido à cozinha ser pequena. Havia também produtos com validade vencida, embalagens rompidas, não utilização do cardápio e falta do botijão P45. E em visita à Artsol foi encontrado caruncho no arroz e por ser uma entidade filantrópica, os funcionários não souberam responder o que era alimento advindo da Central de Alimentação e o que oriundo de doação. Havia produtos sem data de validade e funcionários circulando na cozinha sem a devida proteção. Não havendo mais nada para tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu, Miguel Quessada, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de comum acordo foi registrado por mim e por todos os conselheiros presentes.

*Luiz Carlos R. Bruch* *Regiane Ap. E. Madeira* *Cleber Luiz da Silva*  
*Denise Aparecida Rodrigues Antunes* *Mônica Cristina Rocha Segundo*  
*Miguel Quessada*





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE BEBEDOURO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Rua Tobias Lima, 1370 – Centro – 17-3342-6175 - ramal 202

e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br

ATA Nº 07/2022 – CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO- Aos vinte e seis do mês de julho do ano de dois mil e vinte e dois, com início às 8h e término às 12h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação, reuniram-se em Assembleia Ordinária os conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Miguel Quessada, Regiane Aparecida Evangelista Madeira, Nadir Rolin Pacheco, Aline França Hernandez, Camila Amâncio Viera Raimundo, Mônica Cristina Rocha Segundo, Carmen de Jesus Galvão e Denise Aparecida Rodrigues Antunes. Inicialmente tomaram posse os seguintes conselheiros: Miguel Quessada e Aline França Hernandez. Na ocasião, o membro Miguel Quessada foi designado secretário. Os conselheiros fiscalizaram as seguintes escolas com suas respectivas observações: E.E. Oswaldo Schiavon: escola em reforma, geladeira e armário enferrujados, que de acordo com a gestora serão trocados na reforma, ausência de cardápio e o não fornecimento do café de manhã para o período parcial; E.E. Paraíso Cavalcanti: (a unidade escolar aguarda reforma para melhoria da cozinha, houve orientação sobre armazenamento de alimentos abertos para a funcionária responsável, reclamação do cardápio por parte dos alunos por parte dos alunos, já que sempre é fornecido pão com margarina, foi solicitado que a escola solicite uma lixeira com pedal e também foi orientado a proibição de professores e demais membros a não circularem nas dependências da cozinha); E.E. Abílio Manoel: (lixeira aberta, porém a direção já providenciou a compra de outra, armazenamento de alimentos em locais inapropriados (frutas e legumes), contudo, a direção já solicitou a compra de uma nova geladeira); E.E. José Francisco Paschoal: (ausência de cardápio, escola e cozinha em reforma o que prejudicou a vistoria, além de produto de limpeza em conjunto com os alimentos, que já foi corrigido imediatamente). Com relação ao veículo utilizado para fiscalização, a porta não fechava, colocando assim em risco a vida dos conselheiros. Na reunião ainda foram inscritos dois conselheiros para o I Encontro Estadual dos Conselheiros de Alimentação Escolar de São Paulo e a também a visita dos conselheiros às escolas para orientarem os alunos sobre as formas de participação discente na melhoria da alimentação escolar. Por fim foi visto a nota do PNAE referente ao mês de junho de 2022. Não havendo mais nada para tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Miguel Quessada, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de comum acordo foi assinada por mim e por todos os conselheiros presentes.

*Lourival R. Basílio* *Regiane A. B. Madeira*  
*Mônica C. Rocha Segundo* *C. J. Galvão* *D. Raimundo*  
*Aline França Hernandez* *Denise A. Rodrigues* *Miguel Quessada*

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
 CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
 Rua Tobias Lima, 1370 - Centro - 17-3342-6175 - ramal 202  
 e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br



ATA N° 06/2022 - Aos vinte e oito do mês de junho do ano de dois mil e vinte e dois, com início às 08h e término às 11:30h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia ordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo, Denise Aparecida Rodrigues Antunes, Carmem de Jesus Galvão, Cleber Luiz da Silva, Nathalia de Lourdes Xavier de Rivas, Suellen Soares da Silva, Regiane Aparecida Evangelista Madeira e Nadir Rolin Pacheco. Nesta data foi iniciada a reunião em assembleia de posse para que fossem empossados os novos conselheiros, tendo como titulares a conselheira Nathalia de Lourdes Xavier de Rivas e Suellen Soares da Silva e representando pais de alunos, Regiane Aparecida Evangelista Madeira representando entidade civil e Cleber Luiz da Silva, representando os trabalhadores da Educação. Deixando registrado que Miguel Quessada, representante suplente da entidade civil, estando em viagem e Aline França Hernandez suplente representando pais de aluno, estando de quarentena justificaram ausência, sendo assim será data posse a eles na próxima reunião. Após, por unanimidade a conselheira Nadir Rolin Pacheco, foi nomeada a Vice-Presidente, em substituição à conselheira Fernanda Trancanelli Spadoni Ferreira. Ao serem todos empossados, finalizada a assembleia de posse, demos início a conferencia das notas, sendo todas averiguadas e sem nada a constar nos deslocamos para visitas das escolas: EMEB Alfredo Naime, em Andes e CEMEI Isabel Mota em Turvânia. Foi visitada a EMEB Alfredo Naime, onde foram feitas as seguintes anotações: não acompanha o cardápio sugerido pela nutricionista, pois fazem a alimentação no local com o que é encaminhado pela central de alimentação, há necessidade de uma auxiliar de cozinha urgentemente, pois existe muito trabalho para apenas uma cozinheira, a cozinha precisa de reforma e/ou construção de outra, existe produtos com data de validade a vencer no dia de hoje 28/06/2022 sendo 11 pacotes de farinha de trigo, 01 pacote de farinha de mandioca vencido em junho de 2022, havia fubá e macarrão guardados na geladeira segundo a cozinheira o fubá encontra com mal cheiro e o macarrão em um ela encontrou bichinho e ia averiguar os outros ao abrir, não sendo possível constatar a olhos nús sem abertura do pacote, na geladeira encontrava também maionese em recipiente inadequado e sem data de validade e mostarda, os ventiladores estavam muito sujos. Foi visitada também a CEMEI Isabel Mota em Turvânia, a alimentação é produzida no próprio local com os produtos cedidos pela central de alimentação, existem produtos abertos sem a devida utilização e embalagens rompidas e/ou avariadas. Diante das irregularidades passamos ao conhecimento da vice-diretora senhora Thaíze as providências a serem tomadas com os produtos vencidos e vamos encaminhar ofício ao secretário de educação e a nutricionista da cozinha piloto, para providencias da responsabilidade de cada um. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Regiane A. E. Madeira - Cleber Luiz da Silva*  
*Mônica C. R. Segundo*  
*Raimundo Severino R. Basílio - Nadir Rolin Pacheco*  
*Nathalia de Lourdes Xavier de Rivas - Suellen Soares da Silva*

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Rua Tobias Lima, 1370 – Centro – 17-3342-6175 - ramal 202  
e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br



## REUNIÃO ORDINÁRIA

ATA Nº 05/2022 - Aos trinta e um do mês de maio do ano de dois mil e vinte e dois, com início às 08h e término às 11:30h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia ordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo e Denise Aparecida Rodrigues Antunes. Inicialmente foram conferidas as notas de compras, até a chegada da nutricionista Aina Fiori, porém ao contatá-la a mesma disse que não daria para vir. Então nos deslocamos para efetuar as visitas nas dependências das unidades escolares. EMEB Efigênia Colózio Denardi Cardoso e Gustavo Fernando Kuhlmann, onde foram feitas as seguintes anotações: foi visitada a EMEB Efigênia Colózio Denardi Cardoso, não acompanha o cardápio sugerido pela nutricionista, pois nem sempre recebe a demanda pedida à central de alimentação, há necessidade de uma auxiliar de cozinha urgentemente, pois existe muito trabalho para apenas uma cozinheira, não há separação de alimentos e material de limpeza, existe produtos abertos e que não estão sendo utilizados e existe embalagens rompidas e/ou avariadas. Foi visitada também a E.E. Gustavo Fernando kuhlmann, a alimentação é produzida no próprio local com os produtos cedidos pela central de alimentação, as frutas, verduras e legumes não estão sendo armazenados de maneira correta, alimentos fora do prazo de validade tais como, cobertura de chocolate em pedaços vencida no dia 9/03/2022, sendo 9 pacotes, um fubá e um pacote de pipoca aberto sem uso, um pacote de café aberto com validade 30/03/2022, nugget de frango empanado vencido 20/04/2022, sendo 02 pacotes, 03 pacotes de linguiça calabresa defumada vencida dia 08/04/2022, encontrado também 01 pacote de carne moída congelada sem data de validade mais ou menos uns 2 kg, uns dois kg de abacaxi picado sem data de validade e os filtros de água também estão vencidos desde 11/05/2022, também 13 pacotes de macarrão com data de validade no dia 02/06/2022 e segundo a cozinheira não seria feito antes desta data, diante desta fala orientamos a vice diretora Fabíola que tentasse disponibilizar a escola EMEB Efigênia afim de evitar o desperdício. Diante de tantas irregularidades passamos a vice-diretora as providencias a serem tomadas com os produtos vencidos e vamos encaminhar cópia desta ata ao secretário de educação e a nutricionista da cozinha piloto. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Lourival Rosa Basílio, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo, Denise Aparecida Rodrigues Antunes*

---

---

---





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Rua Tobias Lima, 1370 - Centro - 17-3342-6175 - ramal 202  
e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br

## REUNIÃO ORDINÁRIA

ATA Nº 04/2022 - CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO - Aos vinte e seis do mês de abril do ano de dois mil e vinte e dois, com início às 08h e término às 11:30h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia ordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Carmem de Jesus Galvão, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amancio Vieira Raimundo e Denise Aparecida Rodrigues Antunes. Inicialmente foram conferidas as notas de compras, posteriormente nos deslocamos para efetuar as visitas nas dependências das unidades escolares. EMEB Coronel Conrado Caldeira onde foram feitas as seguintes anotações: não recebeu o cardápio de março e nem abril e nem sempre o cardápio é seguido pela própria central de alimentação, também não recebe frutas para os alunos, foi encontrado na geladeira da cozinha refrigerante pertencente as crianças, alimento aberto sem o devido uso onde foi orientada a descartar, tem efetuado pedido de leite e não tem recebido, a direção também pede a troca do fogão que já se encontra ruim. CEMEI Profª. Gicelda Baenninger foi visitada e foram feitas as seguintes anotações: Alimento fora do prazo de validade, não cumprimento do cardápio e o infantil II faz apenas um lanche, não recebe refeição. CEMEI Profª. Gicelda Baenninger II foi visitada e foram feitas as seguintes anotações: não segue o cardápio. APAE foi visitada e não consta nenhuma anotação. Diante do encontrado ficou de encaminhar ofícios para quem de direito tomar as devidas providências para solução dos problemas. Após as visitas, foram analisadas as prestações de contas do PNAE, referente ao mês de abril/2022. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Lourival R. Basílio Carmem de Jesus Galvão Raimundo Vieira Rocha Segundo Denise Aparecida Rodrigues Antunes*





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Rua Tobias Lima, 1370 – Centro – 17-3342-6175 - ramal 202  
e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br



ATA Nº 03/2022 - CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO - Aos vinte e dois do mês de março do ano de dois mil e vinte e dois, com início às 08h e término às 11h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia ordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Carmem de Jesus Galvão, Mônica Cristina Rocha Segundo. Inicialmente foram tratados alguns assuntos em relação à atual situação da pandemia que volta a assolar nosso país, posteriormente nos deslocamos para efetuar as visitas nas dependências das unidades escolares. E.E. Abílio Alves Marques onde foram feitas as seguintes anotações: falta de higiene pessoal dos profissionais da cozinha, entrega do alimento do noturno no período da tarde e no local não tem como acondicionar este alimento, não está recebendo o cardápio e as frutas para os alunos não estão sendo suficientes, as barrinhas de cereais também foram insuficiente, na falta de freezer eles tem que retirar todo alimento da geladeira para acondicionar o suco a ser servido, milho e leite aberto na geladeira, 40 pacotes de bolachas já com data de validade vencida e por fim presenciei professores na fila pegando lanche antes mesmo de terminar de servir os alunos. EMEB Prof. Lellis do Amaral Campos foi visitada e foram feitas as seguintes anotações: falta o cumprimento do cardápio, está vindo frango com muita frequência, falta legumes e frutas, tem um vazamento de gás no fogão e já foi solicitada a troca, porém ainda sem resposta, precisa urgentemente de um freezer. CEI Lourenço Santin, Foi visitada e foram feitas as seguintes anotações: a salada é feita na própria escola conforme os produtos encaminhados pela central de alimentação, nunca recebeu alface, a salsicha foi encaminhada já cortada em rodela, nem sempre o cardápio é seguido. Diante do encontrado ficou de encaminhar ofícios para quem de direito tomar as devidas providencias para solução dos problemas. Após as visitas, foram analisadas as prestações de contas do PNAE, referente o mês de fevereiro/2022. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Lourival Rosa Basílio, Mônica C. Rocha Segundo, Carmem de Jesus Galvão, Regina A. B. Modesto, Alcir Romão Hernandez, Agostinho D. de S. P.*





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Rua Tobias Lima, 1370 - Centro - 17-3342-6175 - ramal 202  
e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br



## REUNIÃO ORDINÁRIA

ATA Nº 02/2021 - Aos vinte e dois do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte e dois, com início às 08h e término às 11h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia ordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Denise Aparecida Rodrigues Antunes, Carmem de Jesus Galvão, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo, Inicialmente foram tratados alguns assuntos em relação à atual situação da pandemia que volta a assolar nosso país, sobre a vacinação das crianças, posteriormente nos deslocamos para efetuar a visita nas dependências das unidades escolares. E.E. Souza Lima onde foram feitas as seguintes anotações: falta de higiene pessoal dos profissionais da cozinha, a necessidade de adquirir botijão de gás com verba própria, entrega do alimento do noturno no período da tarde e no local não tem como acondicionar este alimento, não está recebendo o cardápio e nem frutas para os alunos e alguns questionamentos não cabíveis aos conselheiros. EMEB Prof. Paulo Rezende Torres de Albuquerque foram feitas as seguintes anotações: falta de cardápio e encontrado fubá com data de validade vencida. CEMEI Maestro Pedro Pelegrino, foram feitas as seguintes anotações: não possui cardápio, farinha de rosca vencida e lata de ervilhas com ferrugem. CEMEI Profª. Osória Lopes Jose Andrade e CEMEI José Caldeira Cardoso onde foram feitas as seguintes anotações: localizado alguns legumes parcialmente podres e segundo a cozinheira havia acabado de chegar, não segue o cardápio, marmitas de alimentos dos funcionários nas geladeiras, filtro de água vencido desde 28/12/2021 e uso do botijão P13 dentro da cozinha. Após as visitas, foram analisadas as prestações de contas do PNAE, referente o mês de janeiro/2022. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Lourival Rosa Basílio*

---

---

---



PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
 CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
 Rua Tobias Lima, 1370 – Centro – 17-3342-6175 - ramal 202  
 e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br

## REUNIÃO ORDINÁRIA

ATA Nº 01/2021 - CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO - Aos vinte e cinco do mês de janeiro do ano de dois mil e vinte e dois, com início às 08h e término às 11h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia Ordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Denise Aparecida Rodrigues Antunes, Carmem de Jesus Galvão, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo. Inicialmente foram tratados alguns assuntos em relação à atual situação da pandemia que volta a assolar nosso país, sobre a vacinação das crianças e nos deslocamos para efetuar a visita nas dependências da cozinha piloto, a fim de verificar se as pendências encontradas na última visita de oito de dezembro de dois mil e vinte um foram sanadas. **A falta de funcionários ainda não havia sido resolvido; os carrinhos de armazenamento dos pães foram limpos, porém precisam ser renovados; para não entrar pombos e ter mais segurança foram colocados telas de proteção; não havia ainda chego alimentos perecíveis, os pisos foram lavados porém ainda desgastados com aparência de pisos encardidos; a sala do almoxarifado com umidade nas paredes ainda descascando a pintura, ainda tinha fubá, não havia mais milho em conserva, armazenamento das carnes de forma irregular ainda estava lá; materiais de limpeza tinha sido acondicionado em uma sala separada, freezer com alimentos sem data de validade já estava desocupado.** Após os apontamentos, os conselheiros analisaram as prestações de contas do PNAE, referente ao mês de dezembro. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Mônica C. Rocha Segundo, Carmem de Jesus Galvão, Denise Antunes*  
*Lourival R. Basílio*

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Rua Cel. Conrado Caldeira, 470 – Centro – 17-3344-6100 - ramal 226  
e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br



## REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA

ATA Nº 15/2021 - CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO - Aos oito do mês de dezembro do ano de dois mil e vinte e um, com início às 08h e término às 11h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia extraordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Denise Aparecida Rodrigues Antunes, Carmem de Jesus Galvão, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo, Rhaabe Semente Silva Sarri e Izilda Aparecida Januário de Lima Martines. Inicialmente foram tratados alguns assuntos em relação à atual situação da pandemia e nos deslocamos para efetuar a visita nas dependências da cozinha piloto afim de verificar veracidade de algumas matérias veiculadas nas redes sociais sobre “corpo estranho” encontrado na alimentação servida aos alunos, foi constatado na cozinha piloto várias irregularidades, irregularidades estas que será encaminhada via ofício ao secretário de educação para providencia e a gestão da cozinha piloto para solução dos problemas. Foram averiguados e fotografados pelos conselheiros as seguintes irregularidades: falta de funcionários, os carrinhos de armazenamento dos pães todos sujos, pomba na sala de fabricação de pães, alimentos estragados juntamente com os saudáveis, balde de legumes e frutas estragados cheio de mosquitos junto com alimentos saudáveis, pisos encardidos, sujos e gastados, sala do almoxarifado com umidade nas paredes já descascando a pintura, farinha em flocos, fubá, e farinha de mandioca para vender e em grande quantidade, milho em conserva com vasando e sujando os demais, armazenamento das carnes de forma irregular, materiais de limpeza na mesma sala de alimentos com embalagens vazando, freezer com alimentos sem data de validade, ponteiras de alimentos e outros com validade vencida, onde pedimos para fazer imediatamente o descarte desses produtos e segundo a nutricionista o material pertencia ao departamento de esporte. Diante do acontecido e da visita ficou determinado pelo conselho o envio de ofício para vigilância sanitária para saber o que ficou constatado diante da visita feita por eles e quais as notificações caso tenham feito. Ofício ao Secretário de educação para correção das várias irregularidades constatadas por este conselho. No último dia 26 de novembro foi protocolado o requerimento ao Secretário conforme relatado em ata anterior sobre a falta de funcionários nas escolas. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Rhaabe Semente Silva Sarri, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Lourival Rosa Basílio*  
*Denise Aparecida Rodrigues Antunes*  
*Carmem de Jesus Galvão*  
*Mônica Cristina Rocha Segundo*  
*Camila Amâncio Vieira Raimundo*  
*Rhaabe Semente Silva Sarri*  
*Izilda Aparecida Januário de Lima Martines*





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Rua Cel. Conrado Caldeira, 470 – Centro – 17-3344-6100 - ramal 226  
e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br



## REUNIÃO ORDINÁRIA

ATA Nº 14/2021 - CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO - Aos vinte três dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e um, com início às 08h e término às 11h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia ordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Bernadete Rosa do Prado, Denise Aparecida Rodrigues Antunes, Carmem de Jesus Galvão, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo e Nadir Rolin Pacheco. Inicialmente foram tratados alguns assuntos em relação à atual situação da pandemia e nos deslocamos para efetuar as visitas nas escolas: EMEI Plínio de Albuquerque Furtado foi encontrado as seguintes irregularidades: filtro de água vencido, falta de cumprimento do cardápio (coordenadora disse ter um acordo com a nutricionista sobre mudança de alimentação), falta de higiene pessoal de uma das profissionais e descongelamento inaplicável, EMEB Antônio Carlos Rocha- Núcleo II: falta de higiene pessoal das profissionais, falta de limpeza no local, falta de limpeza nos equipamentos da cozinha, inaplicabilidade do descongelamento adequado, falta de separação entre alimentos e produtos de limpeza, quantidade inadequada de alimentos, falta de organização para o desenvolvimento dos trabalhos e falta do botijão de gás P45. E EMEB Antônio Carlos Rocha: ausência de data de validade nos filtros, falta de separação entre alimentos e produtos de limpeza, produto com prazo de validade vencido e falta de aplicabilidade do cardápio. O presidente do conselho esteve também na escola Augusto Vieira conforme solicitação da direção da escola, nos foi comunicado da dificuldade de manter o serviço por falta de mão de obra qualificada e que tais solicitações já haviam sido feitas a secretaria, que na cozinha não existe profissional concursado e que está sendo aproveitado no momento uma profissional de serviços gerais, diante deste fato que já havíamos constatado que em vários locais realmente encontra ausência de profissionais qualificados me comprometi em encaminhar a secretaria ofício para solucionar tal problema. Após as visitas foram analisadas as prestações de contas do PNAE, referente ao mês de outubro/2021. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Lourival Rosa Basílio Bernadete Rosa do Prado Denise Aparecida Rodrigues Antunes Camila Amâncio Vieira Raimundo Nadir Rolin Pacheco*





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Rua Cel. Conrado Caldeira, 470 – Centro – 17-3344-6100 - ramal 226  
e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br



## REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA

**ATA Nº 13/2021 - CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO** - Aos dez do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e um, com início às 08h e término às 11h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia extraordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Denise Aparecida Rodrigues Antunes, Carmem de Jesus Galvão, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo Rhaabe Semente Silva Sarri e Izilda Aparecida Januário de Lima Martines. Inicialmente foram tratados alguns assuntos em relação à atual situação da pandemia e nos deslocamos para efetuar a visita nas dependências das seguintes escolas: CEMEI Prof. Paulo Madeira, EMEI Margarida Marques Domingos e EMEB João Pereira Pinho. Na CEMEI Prof. Paulo Madeira constatamos irregularidades na conservação das frutas e legumes e orientamos a cozinheira a fazer os ajustes necessários, encontramos também o risco do botijão de gás P13 colocando em risco crianças e funcionários, nota se também falta de um freezer para melhor condicionamento dos produtos, pois tinha queimado uma geladeira. Na EMEI Margarida Marques Domingos estava tudo de acordo com o exigido. Na EMEB João Pereira Pinho constatou-se o vencimento do filtro de água, outro sem identificação e outro com a data de troca apagada. O descongelamento não é aplicado com os devidos cuidados, produtos abertos sem estar sendo usado e não está sendo aplicado o cardápio orientado pela nutricionista. As orientações foram dadas as cozinheiras em primeiro momento. Antes do início as visitas o presidente esteve a escola Augusto Vieira já que a diretora pediu minha presença, nos pedidos dela estava a ausência de profissionais não somente na cozinha mais em toda a escola, diante do exposto me comprometi em encaminhar requerimento ao departamento informando e requerendo a solução do problema. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Rhaabe Semente Silva Sarri, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Raimundo Silva Rhaabe*





PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Rua Cel. Conrado Caldeira, 470 – Centro – 17-3344-6100 - ramal 226  
e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br



## REUNIÃO ORDINÁRIA

ATA Nº 12/2021 - CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO - Aos vinte e seis dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e um, com início às 08h e término às 11h, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro, reuniram-se em Assembleia ordinária os Conselheiros do CAE: Lourival Rosa Basílio, Bernadete Rosa do Prado, Denise Aparecida Rodrigues Antunes, Fernanda Tracanelli Spadoni Ferreira, Carmem de Jesus Galvão, Mônica Cristina Rocha Segundo, Camila Amâncio Vieira Raimundo, Rhaabe Semente Silva Sarri, Nadir Rolin Pacheco e Izilda Aparecida Januário de Lima Martines. Inicialmente foram tratados alguns assuntos em relação à atual situação da pandemia e fizemos o deslocamento às escolas para efetuar as visitas com o propósito de conferir e averiguar se as regras de alimentação escolar estão sendo cumpridas. Alguns conselheiros se deslocaram para as escolas: CEMEI Ivete Vanice Silva, EMEI Mathilde Rebelato Piffer, EMEB Maria Fernanda Lopes Piffer, CEMEI Amélia Santana Lopes, EMEF Dr. Augusto Vieira e ainda visita na cozinha piloto. Foram encontradas algumas irregularidades na EMEI Mathilde Rebelato Piffer tais como: falta de higiene pessoal da profissional da cozinha, falta de aplicabilidade do descongelamento com os cuidados necessário e aplicabilidade também na temperatura adequada dos alimentos. Na CEMEI Ivete Vanice Silva foi encontrado tempero caldo de carne vencido onde pediu o descarte imediato e a falta do botijão P45 pois existe o P13 que coloca em risco crianças e funcionários. Na EMEB Maria Fernanda Lopes Piffer foi constatado que todos os filtros de água encontra-se sem a data de troca e falta de organização para o desenvolvimento do trabalho. Na CEMEI Amélia Santana Lopes geladeira do lactário muito ruim, embalagens rompidas ou avariadas e temperatura inadequada para os alimentos. Na EMEF Dr. Augusto Vieira falta de asseio, falta de ambiente limpo, falta de higiene com os alimentos, falta de aplicabilidade no descongelamento adequado, produtos abertos sem utilização, embalagens rompidas e/ou avariadas, temperatura inadequadas dos alimentos e ausência do botijão P45. Diante das irregularidades foram transcorridas as orientações necessárias as profissionais responsáveis, pedido a correção e o compromisso de não mais acontecer. Na cozinha piloto foi efetuada a visita e constatado o vencimento do caldo de carne, alguns produtos com validades próximas, sujeira nos carrinhos de pão, alguns legumes estragados ainda junto com bons, produto de limpeza na mesma sala dos alimentos empacotados, câmara fria cheia e descascando. Segundo a nutricionista já havia feito orçamento e seria iniciada uma reforma do prédio e a construção de uma nova câmara fria, e que no fim do período escolar faria a limpeza e pintura dos carrinhos de pães, quanto ao material vencido orientamos a retirada e o recolhimento caso tenha feito alguma distribuição as escolas, aos produtos próximos de vencimento ela garantiu que seria distribuído e consumido antes do vencimento. Na escola Augusto Vieira foi solicitada pela direção da escola a presença do presidente do conselho ficando de ser repassada tal solicitação e marcada uma data. Após as visitas foram analisadas as prestações de contas do PNAE, referente ao mês de



PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
 CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
 Rua Cel. Conrado Caldeira, 470 – Centro – 17-3344-6100 - ramal 226  
 e-mail: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br

setembro/2021. Não havendo mais nada a tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de acordo será assinada por mim e por todos os Conselheiros presentes.

*Lourival Rosa Basílio* *Luiz Carlos de Oliveira* *Jaimeundo de Oliveira*





# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Leandro Ross Barilho e Mônica

Unidade Escolar: CEMEI P<sup>ras</sup> Patrícia Barachello Lopes

Gestor: Vânia Ap. Polone e Bisto

Data: 27/09/22 Horário da visita: 08:00 às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: Ado Possui

TARA CRISTINA ZENARO MARCUSSI (TEMPORARIOS)

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Parcial		Parcial		
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
7:30	10:15	13:30	15:30 <u>Brancos</u>	

Cardápio Servido: 31 sopas macarrão c/ creme, cenouras, cabocha, tomate natural, milho cozido, feijão, arroz, feijão e feijão. Para as etapas vem da cozinha

Houve cumprimento do cardápio programado?  
 Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: NAO SERVE

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 200 I

Outras Observações: ~~0000~~ Falta Lixo de Resal, Alimentos SI Etiqueta (cronograma) Vert. Lixo de Resal, compra ATROSA DA 13 fermento

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).		X	
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X	X	
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		X	
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim

(X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

( ) Sim

(X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

(X) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

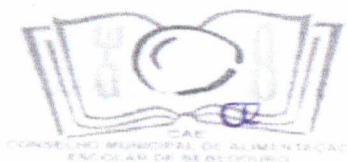
( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

COORD. Ana Paula Rodrigues da Silva Lopes.

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

Lauro R Bastos, Manoel P. Raulo Segurado



# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camila Amancio Vieira Raimundo  
Cleber Luiz da Silva

Unidade Escolar: CEMEI Maria Marques

Gestor: Marlene da Silva (coordenadora)

Data: 27/09/2022 Horário da visita: 9:00 às 10:00

Profissionais responsáveis pela cozinha: Rita de Cássia da Cunha

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
8:40 B11 8:10 m	10:00 B11 10:45 m	15:00 B11 15:40 m	✓	

Cardápio Servido: arroz, feijão, peito de frango com creme de milho, filé de peixe com batata, salada de repolho com tomate, sopa (bebeu)

Houve cumprimento do cardápio programado?

- Sim
- Não

Observações sobre o cardápio: arroz feijão, carne porco (cozinha piloto) + maternal

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 1

Outras Observações: piso solto na cozinha, etiquetar produtos fora da embalagem, lavanderia junta com a despensa, embalagens abertas



Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).		X	
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).		X	
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.		X	
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.		X	
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		X	
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	X		
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.

X

D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.

X

**7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO**

A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)

X

B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)

X

C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)

X

D- Botijão de gás – P.45

X

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim

(X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

( ) Sim

(X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

( ) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

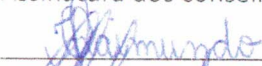
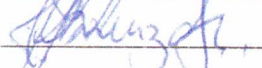
( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

  
**Marlene Silva**  
 RG 18.808.075-2  
 Coordenadora Pedagógica

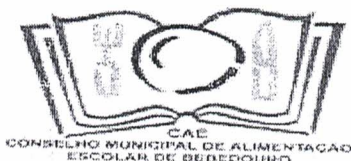
Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

\_\_\_\_\_

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

  
 \_\_\_\_\_  
  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_





# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Nadir Relis Pacheco  
Regiane Ap. E. Maderna

Unidade Escolar: CEMEI Aparecida Zacaulle

Gestor: \_\_\_\_\_  
Data: 27/09/22 Horário da visita: 09:00 às 09:45

Profissionais responsáveis pela cozinha: Eliana (cozinheira)  
Taísia (auxiliar)

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
8:00	10:00	13:00		15:00

Cardápio Servido: Arroz, feijão, carne moída, e abochoa - Sopa - (Bebês) 6m - lanche

Houve cumprimento do cardápio programado?  
 Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: Sem cardápio

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 160 crianças

Outras Observações: Quentamos sobre produtos de uso pedagógico fora da cozinha. (tem concentrado suco em pó vendido) para uso em massinhas.



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45		X	

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim

(X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

( ) Sim

(X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

( ) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*Miriam de Oliveira*

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*[Handwritten signature]*





# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conseheiros: Denise P. R. Antunes  
Carmem de Jesus Galvão  
Luiz Gustavo

Unidade Escolar: CEMEI profa Eliane de Vitor F. Penno

Gestor: \_\_\_\_\_

Data: 27/09/2022 Horário de visita: 08:40 às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: Tomaine Gomes, Monira Helena  
de Souza

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
7:40	10:15	3:15		
10:00, leite frito				

Cardápio Servido: B1, B2 almôndegas, boloto de Beterraba, acelga, ovo

Houve cumprimento do cardápio programado?

- ( ) Sim
- (X) Não

Observações sobre o cardápio: \_\_\_\_\_

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 5

Outras Observações: 130 crianças, B1, B2, material  
B1, B2, lanche no período da tarde e material comida  
Monteigo pra da geladeira, merendeiras, com adams e  
esmaltes

Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).		X	
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos ( panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.		X	
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		





DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.			
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>	X		
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- Sim
- Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

Angela Lúcia de Oliveira Bonato

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

Miguel Augusto

cf Galvão



# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Denise Aparecida R. Antunes  
Miguel Queiroz

Unidade Escolar: E.E. Prof. Manoel Domingos Madeira

Gestor: Juan Antonio Loureiro Cox Filho

Data: 08/2021 Horário da visita: 10:08 às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: Camila Gomes de Sousa, Fabiana  
Fernanda Moura Gomes Barreira

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
513 crianças		188 crianças		
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
9:15	11:00	16:30		19:00
9:30	11:35	16:55		19:35

Cardápio Servido: Carne em cubos para churrasco, salada de beterraba, arroz, feijão,  
salada de pepino.

Houve cumprimento do cardápio programado?  
 Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: Arroz, feijão, frango com mandiquinha  
salada de pepino

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: café, almoço, lanche

Outras Observações: café melancia e bolo de melancia.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





Assinalar todos os campos:

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos ( panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.			
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.			X
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.			
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X	X	
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	X		
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

Sim

Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

Sim

Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

11 - 20 = Condições ruins.

21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*Juan Antonio Loureiro Cox Filho*  
 RG 22.929.745-6  
 Diretor de Escola

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Daniel*  
*Miguel*





## RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camila Amancio Vieira Guimarães  
Monica Cristina Rocha Segundo

Unidade Escolar: <sup>EMEB</sup> Prof. Stelio Machado Laureiro

Gestor: Andriana Vignani

Data: 30/08/2022

Horário da visita: 9:30 às 10:25

Profissionais responsáveis pela cozinha: Carla Schiavone / Silmara

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
	8:35 9:00 9:30		14:30 15:00	

Cardápio Servido: carne de porco, batatas, cenoura, arroz, feijão, repolho

Houve cumprimento do cardápio programado?

- Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: Segunda, Quarta e Sexta o lanche

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 60

Outras Observações: Encontramos material de limpeza no mesmo armário que tinha alimentos e as responsáveis pela cozinha disseram que foram orientadas pela nutricionista no dia da formação.

Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).			<i>Pena nos armários</i>
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.			X
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.		X	
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.			X
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		





C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45		X	

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- ( ) Sim  
 Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim  
( ) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*Andreia Brunelli Silva*  
**Andreia Brunelli Silva**  
**CPF 162.150.438-77**  
**Vice-Diretora**

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Mãe E. Roberto Segundo*  
*Waimundo*



# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

Conselheiros: Albino Luiz de Silva  
Carmem Galvão

Unidade Escolar: Ante SOL  
Gestor: Alice Cristina Aguiar de Souza  
Data: 30/08/2022 Horário da visita: 9:37 às 10:49

Profissionais responsáveis pela cozinha: Samirindo Bosto Franco - auxiliar de cozinha  
Tokrone Cristina dos Santos Silva - Prof de culinária

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café <u>7:30 a 8</u>	Almoço <u>11:00</u>	Lanche <u>15:00</u>	Almoço <u>12:00 a 13</u>	Janta: <u>15:30 a <del>16:00</del></u>

Cardápio Servido: A central oferece alimentos, salada de morango -  
sobre mesa, gelada de abacaxi

Houve cumprimento do cardápio programado?  
 Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: Não tem um cardápio p/ acompanhar  
(visível na parede).

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 2 duas - almoço e café da manhã

Outras Observações: produtos em moedas sem data de validade  
porta da lavanderia q/ passe p/ cozinha  
outros funcionários entrando sem toucas





Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	✓		
B- Asseio (cabelos, odor).	✓		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	✓		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	✓		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).			
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).		✓	
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	✓		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	✓		
E- Refeitório organizado e limpo.	✓		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	✓		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	✓		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	✓		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.			
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	✓		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	✓		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas			
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		✓	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	✓		
C- Boa apresentação do prato.	✓		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	✓		
E- Permite repetição.	✓		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	✓		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	✓		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	✓		

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	✓		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	✓		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)		✓	
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	✓		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	✓		
D- Botijão de gás – P.45	✓		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- ( ) Sim
- (X) Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- ( ) Sim
- (X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*Alina Cristina Aguiar de Souza*

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Abelardo Silva*  
*Rafael Galvão*





# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Leurival R. Basilio, Regiane Ap. E. Mendes

Unidade Escolar: CEI Casa da Criança Sma Cruzifixa

Gestor: Vânia Lucia Bezada

Data: 30/08/2022

Horário da visita: 09:30 às 10:30

Profissionais responsáveis pela cozinha: Luciana Cristina Cordeiro

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
<u>Pão/Mnt.</u>	<u>10:00</u>	<u>13:00</u>		
<u>07:30</u> <u>08:15</u>	<u>10:45</u>	<u>14:30</u>		

Cardápio Servido: Pão, Montão, Sopa de legumes, Maça, Arroz, feijão, frango assado.

Houve cumprimento do cardápio programado?  
 Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: As frutas estão vindo verdes, não recebem o cardápio.

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 01

Outras Observações: As

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66



Assinalar todos os campos:

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		X	
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	X	X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		





C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45 P13	<input checked="" type="checkbox"/>	X	

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- ( ) Sim  
 Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- ( ) Sim  
 Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

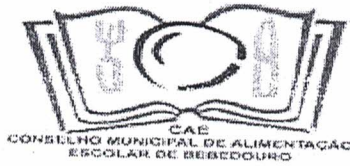
Vanila B. Bezada.

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

Leandro R. Basilio  
Regiane Ap. S. Maderna







## RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Regiane A. E. Madureira, Miguel Quessada

Unidade Escolar: EE. José Francisco Paschoal

Gestor: \_\_\_\_\_

Data: 26/07/2022

Horário da visita: 09:30 às 10:30

Profissionais responsáveis pela cozinha: Marilene

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
09:15	11:45	16:30		19:30

Cardápio Servido: Pão com manteiga, leite com chocolate (no café)

Houve cumprimento do cardápio programado?

( ) Sim

(x) Não

Observações sobre o cardápio: N vem cardápio

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: servido café

Outras Observações: - Não veio o material EPI

- colher em reforma

- ~~na~~

Assinalar todos os campos:



	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.		X	
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).			X
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).			X
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.			X
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários. X	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.		X	
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.		X	
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.			X - <i>em dias cardápio</i>
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.			
E- Permite repetição.	X		X
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.			
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.			







C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)			X
D- Botijão de gás – P.45	✓		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:  
A unidade Escolar possui horta?

- ( ) Sim
- (X) Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

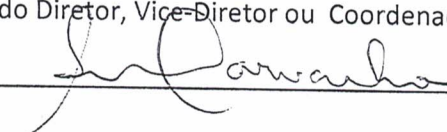
- ( ) Sim
- (X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

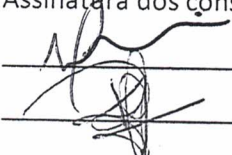
A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

- (X) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições. **3**
- ( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.
- ( ) 11 - 20 = Condições ruins.
- ( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:



Assinatura dos conselheiros presentes na visita:







Participar  
formação



## RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Nadir Rolin  
Carmem Galvão

Unidade Escolar: E.E. Paraíso Cavalcanti  
Gestor: Oucilene Ap. Gomes  
Data: 26/07/2022

Horário da visita: 09:15 às 10:00

Profissionais responsáveis pela cozinha: Jessica - Coz.  
Erika - faxa - Aux.

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
9:15	11:10	15:10		

Cardápio Servido: Pão e margarina  
Lute e chocolate

Houve cumprimento do cardápio programado?

- Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: \_\_\_\_\_

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 200 refeições

Outras Observações:

Sempre pão e margarina

línea al pedral (solitar  
empresa)  
irculacio de passeas (professores)  
na cozible  
armazenamento de género aberto

Orientacão  
as funcionan.





Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	<input checked="" type="checkbox"/>		
B- Asseio (cabelos, odor).	<input checked="" type="checkbox"/>		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	<input checked="" type="checkbox"/>		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	<input checked="" type="checkbox"/>		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	<input checked="" type="checkbox"/>		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	<input checked="" type="checkbox"/>		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	<input checked="" type="checkbox"/>		
E- Refeitório organizado e limpo.	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	<input checked="" type="checkbox"/>		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	<input checked="" type="checkbox"/>		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.			<input checked="" type="checkbox"/>
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	<input checked="" type="checkbox"/>		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	<input checked="" type="checkbox"/>		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	<input checked="" type="checkbox"/>		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas			
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	<input checked="" type="checkbox"/>		
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	<input checked="" type="checkbox"/>		
C- Boa apresentação do prato.			
D- Temperatura adequada dos alimentos.			
E- Permite repetição.	<input checked="" type="checkbox"/>		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	<input checked="" type="checkbox"/>		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	<input checked="" type="checkbox"/>		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	<input checked="" type="checkbox"/>		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)		<input checked="" type="checkbox"/>	
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	<input checked="" type="checkbox"/>		
D- Botijão de gás – P.45	<input checked="" type="checkbox"/>		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- Sim
- Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor Vice-Diretor ou Coordenador:

**Eschlene Ap. Gomes Custódio Leite**  
**RG 12.789.036-1**  
**Vice-Diretor de Escola**

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

**Rf Galvão**





# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

Conselheiros: Lourenço R. Basilio, Denise M. Rodrigues Antunes

Unidade Escolar: Abilio Manoel

Gestor: Andréia Thomé

Data: 26/07/22

Horário da visita: 09:00 às 11:00

Profissionais responsáveis pela cozinha: Vânia Costa Gabriel Bossi

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
9:10 x 9:30	11:00 x 12:00	14:15 x 14:30		
10:00 x 10:15	12:30 x 13:30	15:00		

Cardápio Servido: Carne Moída com batatas e Feijão de Cavalinha  
Salada de Tomate

Houve cumprimento do cardápio programado?

Sim

Não

Observações sobre o cardápio:

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 360 Total médio e Frio.

Outras Observações: O filtro está OK, providenciando uma nova geladeira, algumas caixas de frutas.



Assinalar todos os campos:

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).		X	LIXEIRAS SUAS
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos ( panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.		X	ESTÁ PROVIDENCIANDO
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	X		
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		





C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- ( ) Sim
- (X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- (X) Sim
- ( ) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*Andréa Cristine M. Bergamasco Thome*

Andréa Cristine M. Bergamasco Thome  
 RG 19.600.575  
 Diretor de Escola

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Leandro D. Basilio, Dirine*



## RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camila Amancio Vieira Ramundo  
Monica Cristina Rocha Segundo

Unidade Escolar: Escola Estadual Osvaldo Schiavon

Gestor: Neila Marcia Nucci Gellio

Data: 26/07/2022 Horário da visita: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: Erica Aparecida Pagto Biagi

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
/	9:15	/	15:15	

Cardápio Servido: Arroz, feijão, carne de porco

Houve cumprimento do cardápio programado?

- Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: O frango foi substituído pela carne de porco

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 35 | 273 223 | total alunos

Outras Observações: \_\_\_\_\_

Filtro vencido em 21/04/22 (desligado)  
geladeira e armários enferrujados





Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9DO-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	Em reforma		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.			X
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.			X
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		X	
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.			X
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		





C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- ( ) Sim
- (X) Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- ( ) Sim
- ( ) Não

*Não está em funcionamento.*

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "(X) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

---

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Daimundo, Marco e Paulo Segura*

---



---

*[Signature]*  
**Marcelo Maximino Braga**  
 RG 25.260.384-9  
 Vice Diretor de Escola

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66



### RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Cleber Luiz do Silva - Duellen D. da Silva  
LOURIVAL ROSSA BAELIN

Unidade Escolar: EMEB ALFREDO NAIME

Gestor: THAÍZE DE CÁSSIA RODRIGUES PEREZ

Data: 28/06/22 Horário da visita: 9 às 15

Profissionais responsáveis pela cozinha: Clésia Mosconlar dos Santos Antunes

#### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
08:40	11:30	14:00	16:00	

Cardápio Servido: \_\_\_\_\_

Houve cumprimento do cardápio programado?

- Sim
- Não

Observações sobre o cardápio: Cumpru o cardápio local.

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 60

Outras Observações: 1 pct de Fofinhos com Doto. venc: 28/06/22

1 pct de Fofinhos de mandioca, venc: 06/22

1 auxiliar Cozinha, ventilador c/ sujeira,

maionese e molho, mostarda, fuba na geladeira por estar com mal

cheiro, aos fora da caixa Obs: Falta de foto de

Fuba c/ bichinhos.





Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).			
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).		X	
C- Utensílios limpos ( panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.		X	
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	X		
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		





C- Bom relacionamento com funcionários da escola.			
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X	(X)	
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)		X	
D- Botijão de gás – P.45	X		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:  
A unidade Escolar possui horta?  
 Sim  
 Não
- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?  
 Sim  
 Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

*Thaize R. Perez*  
Thaize de Cassia Rodrigues Perez  
RG: 40.185.647-1  
Vice Diretor de Escola

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:  
*Leopoldo R. Basilio*  
*Luellen*



## RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camila Amancio Vieira Raimundo, Alécia C. Rocha Segundo,  
Regiane Ap. S. Madeira, Dineir, Carmen Galvão  
Isabella de S. Pires

Unidade Escolar: CEMEI Iracema Beluffi Viçosa

Gestor: Tatiane Bonelli

Data: 28/06/2022

Horário da visita: 09 às 51

Profissionais responsáveis pela cozinha: Ueber Luiz Santos

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	<del>Almoço</del> Jantar	Jantar
7:00 - 7:30	11:30	13:30	15:30	

Cardápio Servido: macarrão, salada de batata com cenoura

Houve cumprimento do cardápio programado?

( ) Sim

(X) Não

Observações sobre o cardápio: Não segue, existe a falta dos alimentos  
que estão no cardápio

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 15

Outras Observações:

Filtros OK venc. 12/10/22.





Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos ( panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.		X	
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		X	
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:  
A unidade Escolar possui horta?

- ( ) Sim
- (X) Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- ( ) Sim
- (X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*Isisane B*

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Thimunda, Maria C. Rose de Aguiar, [assinatura], Divina*  
*de Galvão, Isabela de B. Rios*



# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camilla Amancio Treina Raimundo  
Monica C Rocha Segundo

Unidade Escolar: EMEB Eliçânia Colégio Demardi Cardoso

Gestor: Tatiane Aparecida Bonaldi Teixeira

Data: 31/05/2022

Horário da visita: 9:30 às 10:00

Profissionais responsáveis pela cozinha: Rarely Godoy

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
7:30	9:30 fund. 10:00 biscoitos 10:30 maternal	13:30 maternal	14:30 etapas 15:00 maternal 15:30 biscoitos	

Cardápio Servido: arroz, feijão, batata frita, bife de peru e  
acelgado

purê, arroz, feijão, batata frita, carne + biscoitos

Houve cumprimento do cardápio programado?

( ) Sim

(X) Não

Observações sobre o cardápio: Não há cumprimento, pois nem sempre  
a demanda de compra é entregue.

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 60

Outras Observações:

Necessita de auxílio de cozinha



Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018K9FZ-Y9D0-5A666

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.			
B- Asseio (cabeleiros, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).			
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.		X	
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.		X	
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.		X	
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- Sim
- Não

= A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*Patiana B*

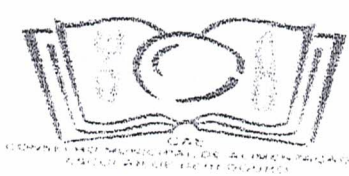
Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Daimunda, Manoel R. Silva*



Obs. no documento com as conclusões  
 foi feito de necessidade urgente de  
 um relatório de análise





# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

Conselheiros: Davine Aparecida Rodrigues Antunes  
Rosa Basilio.

Unidade Escolar: Gustavo Fernando Kehlmann

Gestor: Fabiola Vizonato

Data: 31/05/2022

Horário da visita: 09:19 às 10:35

Profissionais responsáveis pela cozinha: Eliane Aparecida de Silva  
ajudante Elen Cristina dos Reis Angelo

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
7:00	12:45	15:15		
9:30-10:15				

bolacha doce, salgada e pão/murroca

Cardápio Servido: Arroz, feijão, carne com batata, salada de  
chuchu,

Houve cumprimento do cardápio programado?

- Sim
- Não

Observações sobre o cardápio: produtos são enviados e a alimentação é  
feita no local

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 2

Outras Observações: 7:00h é servido o café da manhã: leite, pão e montesa  
cobertura facionada de chocolate em pedaços vencido 9/03/22 9  
pts, 1 pipoca e fuba dente, 1 café dente com validade 30/04/22  
13 pts de macarrão p/ Vences 2/06/22, segundo a cozinha  
nao fora. Chicken de frango empinado vencido 20/4/22, 2 pts  
inguiça cobertura diluimado vencido 8/4/22 3 pts. Sobre de  
meio de data de validade, doce congelado e data de validade,  
1 pts de margarina vencida no dia 9 e os filtros de água

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66



Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>	X		
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	⊗	X	
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.		X	
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		X	
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	⊗	X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			





DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

A- Bom com as crianças.			
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		
C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)			
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- Sim
- Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

Profª Fabíola V Cardoso Soares  
RG 41.601.784-8  
Vice Diretor de Escola

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:







## RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Carmem de Jesus Galvão  
Dhuize Aparecida Rodrigues Antunes

Unidade Escolar: APAE

Gestor: Carina

Data: 26/04/2022 Horário da visita: 09:40 às 10:30

Profissionais responsáveis pela cozinha: Erica Vechiate Bim. (funcionária da APAE)

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
	X			

Cardápio Servido: Continua ser de acordo.

Obs: Sem as refeições feitas na unidade para as crianças com limitações.

Houve cumprimento do cardápio programado?

- Sim
- Não

Observações sobre o cardápio: \_\_\_\_\_

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 1 ou - 80 refeições

Outras Observações: Feito no local alimentação para alguns com restrição.



Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos ( panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas			
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	X		
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).		X	
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.			
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		





C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

filtro de água O.K.

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim

(X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

( ) Sim

(X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "(X) Não" obtidos.

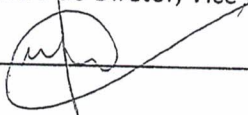
(X) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

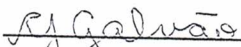

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:



Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

  
  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_





# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camila Amancia Vieira Raimundo  
Monica Cristina Rocha Segundo

Unidade Escolar: CEMEI Prof. Gicelda Baenninger

Gestor: Claudia Cristina Moreira

Data: 26/04/2022 Horário da visita: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: Oriana Michel Gabriele Barbone

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar

Cardápio Servido: arroz, feijão, carne / batata / cenoura

Houve cumprimento do cardápio programado?

( ) Sim

(X) Não

Observações sobre o cardápio: \_\_\_\_\_

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: \_\_\_\_\_

Outras Observações: \_\_\_\_\_





Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA.</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.			
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>	X		
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)			
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim

(X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

( ) Sim

(X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

( ) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
**Claudia Cristina Moreira**  
 RG 23.567.977-X  
 Professor Coordenador

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten signature]*







# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camila Amancio Vieira Raimundo  
Mônica Cristina Rocha Segundo

Unidade Escolar: CEMEI Profª Gicelda Baeminger  
Gestor: Carolina Rustike

Data: 26/04/2022 Horário da visita: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: Larissa Pereira Mendes, Geysa Roberta  
Iglesias

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço jantar	Jantar
7:30	10:00	13:30	14:50	

Cardápio Servido: arroz, feijão, frango desfiado com cenoura, ervilha

Houve cumprimento do cardápio programado?  
( ) Sim  
(X) Não

Observações sobre o cardápio: \_\_\_\_\_

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: \_\_\_\_\_

Outras Observações: Infantil II fez uma refeição às  
9 horas: (lanche)

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66



Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.			X
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim

(X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

( ) Sim

(X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "(X) Não" obtidos.

( ) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

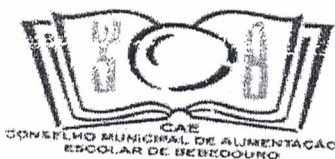
Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Mário P. Reis Augusto*

*Jaime*







# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Jairival Ross Basílio

Unidade Escolar: Conceição Colúrcios

Gestor: Antonio Garbim Junior

Data: 26/04/2022

Horário da visita: 10:00 às 11:03

Profissionais responsáveis pela cozinha: Zoseli Costa Ferraz

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
<del>9:00</del>	9:00 / Lanche 10:00 Refeição		Lanche 14:20 / 15:30 refeição	Atividades Lanche 15:18:30

Cardápio Servido: Amor, feijão e carne moída com Cenoura

Houve cumprimento do cardápio programado?

( ) Sim

(X) Não

Observações sobre o cardápio: Documento é seguido

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 300 Aproximadamente

Outras Observações: Perfuração no freezer feita pelas crianças, Ninguém abateu no Geladeira durante a descensão, nada mais a relatar.



Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.			X
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		





C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X	<del>X</del>	
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim

(X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

(X) Sim

( ) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

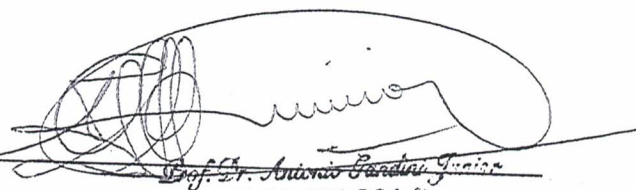
(X) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:



Prof. Sr. Antônio Bandeira Junior  
RG 32.896.284-3  
Diretor da Escola

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

Lauren R. Basilio

---



---



---





# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Carmem de Jesus Galvão  
Mônica Cristina Rocha Segundo

Unidade Escolar: Lucreças Bastin

Gestor: Valéria de Oliveira Pinheiro Araújo

Data: 22/03/2022 Horário da visita: 08:49 às 09:20

Profissionais responsáveis pela cozinha: Marcia Francisca Rodrigues Pereira

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
				Obs: sopa foi substituída por outro lanche, teve boa aceitação.

Cardápio Servido: Não foi possível observar  
- Cardápio diferente orientado por nutricionista particular voluntária

Houve cumprimento do cardápio programado?  
( ) Sim não se aplica  
( ) Não

Observações sobre o cardápio: \_\_\_\_\_

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: ± 48

Outras Observações: \_\_\_\_\_





Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		geladeira
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.			
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.			X. orientacao
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	X		X
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	+		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	+		
E- Permite repetição.	+		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	+		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	+		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	+		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	+		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	+		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>	+		
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)		+	
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	+		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	+		
D- Botijão de gás – P.45	+		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim

(X) Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

( ) Sim

(X) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "(X) Não" obtidos.

(X) 00 - 05 = Parabéns, cozinha e dependências em boas condições.

( ) 06 - 10 = Está no caminho, precisa melhorar.

( ) 11 - 20 = Condições ruins.

( ) 21 - 29 = Péssimas condições.

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

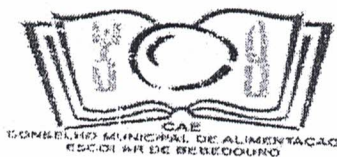
*Roberto de Oliveira Santos Araújo - Cantina*

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Regina Márcia Pires de Aguiar*







# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: JOURIVAL ROSA BASILIO

Unidade Escolar: Abilina ALVES MARQUES

Gestor: DIVALDO COLAZO JUNIOR

Data: 22/03/22

Horário da visita: 9:00 às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: ANA CAROLINA DOS SANTOS SIMOSO

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
9:15	11:45	16:30	18:15	18:45

Cardápio Servido: Lanche: Maça e Biscoitos - Almoço

Houve cumprimento do cardápio programado?

( ) Sim

(X) Não

Observações sobre o cardápio: A salada é feita aqui (ovo, batata, cenouras e mandiocas)

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita:

Outras Observações: Milho abomó, Alimentos Pelicados da Geladaria pl colher suco, Leite Abomó na Geladaria, Bolacha data univocoe deçias AO pacotes. Professores pegaram Lanche faltou na alunos, só sabe o cardápio do dia.



Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.		X	
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).		X	
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.		X	
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.		X	
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.		X	
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).		X	
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		



C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	<input checked="" type="checkbox"/>		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)		<input checked="" type="checkbox"/>	
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	<input checked="" type="checkbox"/>		
D- Botijão de gás – P.45	<input checked="" type="checkbox"/>		

- Questões importantes para serem discutidas em reunião:  
A unidade Escolar possui horta?

( ) Sim  
 Não

- A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

Sim  
( ) Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*Divaldo Colosio Júnior*  
RG 20.881.830-3  
Diretor de Escola

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Lourenço R. Bastos*







# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Carmem de Jesus Galvão; Mônica  
Cristina Reolo Segundo

Unidade Escolar: EMEB Inês de Lilia do Amaral Campos

Gestor: Sônia Paes

Data: 22/03/2022 Horário da visita: 09:25 às 10:00

Profissionais responsáveis pela cozinha: Isabel Aparecida Daluzza Isaac  
Paula Colisto

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar

Cardápio Servido: limão, fígado, Nugget

Houve cumprimento do cardápio programado?

Sim Nem sempre  
 Não

Observações sobre o cardápio: falta de cumprimento do cardápio: frango  
vindo com frequência; Não vem tudo que pede; falta de legumes  
\* fruta

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: ± 120 + 30 infantil I

Outras Observações: Vazamento de gás (foi solicitada há ± 20 dias 11/03)  
não obter resposta. (Será enviado um fogão novo)

Os alimentos são guardados em caixas organizadoras  
\* Possibilidade de um freezer  
Ver validade dos filtros.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66



( )

( )



Assinalar todos os campos:



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO: 45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018K9FZ-Y9D0-5A66

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.			
B- Asseio (cabelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).			
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	+		
E- Refeitório organizado e limpo.	+		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.			
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	+		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	+		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.			
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	+		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	+		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	+		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			orientado
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.			
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	+		
C- Boa apresentação do prato.	+		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	+		
E- Permite repetição.	+		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	+		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.			
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	+		
	+		





DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

C- Bom relacionamento com funcionários da escola.			
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	+		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)			
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	+		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	+		
D- Botijão de gás - P.45	+		

\* vazamento  
válvula de  
reparo.

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:  
A unidade Escolar possui horta?

- ( ) Sim
- Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- ( ) Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "(X) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

Galvão M. L. R. do

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_







## RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Dhaisy Apda Rodrigues Antunes, Carmen de Jesus Galvão.

Unidade Escolar: E.E. Unidade Jardim Souza Lima

Gestor: Andreza Silva Pereira

Data: 22/02/2022

Horário da visita: 09:00 às 10:00

Profissionais responsáveis pela cozinha: Fabírcia Lopez (frente de trabalho)

### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
	9:15			

Cardápio Servido: Salada com batata, arroz e feijão  
\* não consta afece

Houve cumprimento do cardápio programado?

Sim

Não

Observações sobre o cardápio: Nem sempre o cardápio é compatível

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: + 200 alunos ou mais

Outras Observações: As refeições do noturno chega a tarde, sendo assim até a noite já está fria.  
\* Verificar a disponibilidade de café e chá para funcionários.



( )

( )





Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabeleiros, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.		X	
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).			
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).			
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).			
E- Refeitório organizado e limpo.			
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.	X		
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		+ noturno
E- Permite repetição.	+		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	+		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>	+		
A- Bom com as crianças.			
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	+		

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y0D0-57066

C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	+		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	+		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	+		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	+		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	+		
D- Botijão de gás – P.45	+		

Outro O.K. V = 21/04/22  
Outro O.K.

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- Sim
- Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**


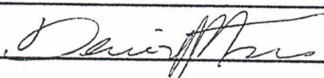

A análise pela quantidade de "(X) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

\_\_\_\_\_

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

Andreza C S N Silva Pereira  
 RG 28 003 434-9  
 Vice Diretor de Escola



Obr: Lucelia vice-diretora



7) 997299075

\* Adicionar pl verificar a questão do cardápio.

\* Verificar de quem é responsabilidade da limpeza do ~~refeitório~~ refeitório, da funcionários da merenda ou da frente de trabalho.

\* Verificar a falta de talheres, quem compra o município ou a escola.



# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camila Amancio Vieira Raimundo, Monica C. Rocha  
Segunda

Unidade Escolar: CEMEI Maestro Pedro Pelegrino

Gestor: \_\_\_\_\_

Data: 22/02/2022 Horário da visita: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: Giustina Gebbi / Elza da Silva

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço jantar	Jantar
7:30	10:00	14:00	15:00	

Cardápio Servido: arroz, feijão, strogonof, maionese  
leite, pão, salada, bolo  
feijão, arroz, salada -> maternal (C.P.)

Houve cumprimento do cardápio programado?  
 Sim  
 Não

Observações sobre o cardápio: Ainda não receberam o cardápio na cozinha

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: \_\_\_\_\_

Outras Observações: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9DO-5A66





Assinalar todos os campos:



	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabelelos, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.			
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO: 45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- Sim
- Não

• A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de“( X ) Não” obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*[Handwritten signature]*

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Mário E. F. de Siqueira, Daimundo*







### RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Camila Amancio Vieira Raimundo, Monica C. Rocha  
Segundo

Unidade Escolar: EMEB Prof. Paulo Regente Torres de Albuquerque

Gestor: \_\_\_\_\_

Data: 22/02/2022 Horário da visita: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_

Profissionais responsáveis pela cozinha: Alessandra Pereira, Dieme Manoel, Maristela Pereira

#### HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café fundamental	Almoço	Lanche infantil	Almoço	Jantar
8:40 9:30		14:10		

Cardápio Servido: leite, pão/manteiga → bolinho, pão, suco, bolinho, leite

Houve cumprimento do cardápio programado?  
( ) Sim  
( ) Não

Observações sobre o cardápio: Não receberam o cardápio na cozinha.

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: \_\_\_\_\_

Outras Observações: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66







Assinalar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabeiros, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).			
C- Utensílios limpos ( painéis, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.	X		
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.		X	
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.			X
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).			X
C- Boa apresentação do prato.			X
D- Temperatura adequada dos alimentos.			X
E- Permite repetição.			X
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9DD-5A66





DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 18:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.			
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>	X		
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45	X		

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- Sim
- Não

= A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "( X ) Não" obtidos:

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

*[Handwritten signature]*

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

*Mário P. Paulo Soares, Arimundo*







# RELATÓRIO DE VISITAS DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

Conselheiros: Leurival Ross Basilio

Unidade Escolar: CEMEI Gose Colmeiras Gomeso / CEMEI Pês Osório Lopes

Gestor: MARIA DE FÁTIMA GARCIA MIRA DE ASSUMPTIO

Data: 22/02/22

Horário da visita: 9:00 às 9:40

Profissionais responsáveis pela cozinha: Amélia dos Santos Pereira

## HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

MANHÃ		TARDE		NOITE
Café	Almoço	Lanche	Almoço	Jantar
8:00	10:00	14:30	—	15:30

Cardápio Servido: Arroz, Feijão, Frango com legumes e sopa de legumes c/ macarrão.

Houve cumprimento do cardápio programado?

- Sim
- Não

Observações sobre o cardápio: O cardápio não está sendo seguido, porém bem feito.

Número aproximado de refeições servidas por período durante a visita: 79 salgadas e 99 doces

Outras Observações: 106 crianças da infantil II tomam o lanche por ser possível.

Marmidas no Geladaria de June, Filipe Vencido / 28-12-21  
Botijão P13, legumes só com porções nos pontos, chegaram assim já.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66







Assinar todos os campos:

	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
<b>1- HIGIENE PESSOAL DAS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA COZINHA</b>			
A- Mãos lavadas e higienizadas.	X		
B- Asseio (cabeios, odor).	X		
C- Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X		
D- Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X		
<b>2- HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A- Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	X		
B- Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira, liquidificador e outros).	X		
C- Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	X		
D- Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	X		
E- Refeitório organizado e limpo.	X		
<b>3- HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A- Frutas, verduras e legumes lavados e armazenados corretamente.		X	
B- Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação ou ao servir a merenda escolar.	X		
C- Descongelamento realizado com cuidados necessários.	X		
<b>4- ARMAZENAMENTO</b>			
A- Alimentos separados do material de limpeza.	X		
B- Todos os alimentos dentro do prazo de validade.	X		
C- Todos os produtos abertos sendo utilizados.	X		
D- Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	X		
<b>5- PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A- Utilização de cardápio orientado pela nutricionista.		X	
B- Quantidade adequada (com pouca sobra).	X		
C- Boa apresentação do prato.	X		
D- Temperatura adequada dos alimentos.	X		
E- Permite repetição.	X		
F- Utensílio em uso (pratos, talheres, canecas) são suficientes para os períodos.	X		
<b>6- RELACIONAMENTO DA PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA COZINHA</b>			
A- Bom com as crianças.	X		
B- Bom relacionamento e cooperação entre as profissionais responsáveis pela cozinha.	X		

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO 45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

C- Bom relacionamento com funcionários da escola.	X		
D- Houve bom tratamento dos Conselheiros na visita.	X		
<b>7- LOCAL E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>			
A- Ausência de pessoas estranhas (professores, funcionários em geral)	X		
B- Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos e outros)	X		
C- Organização para o desenvolvimento do trabalho (despensa e cozinha)	X		
D- Botijão de gás – P.45		X	

• Questões importantes para serem discutidas em reunião:

A unidade Escolar possui horta?

- Sim
- Não

= A Unidade Escolar possui cantina? Se possui, respeita as normas vigentes para o funcionamento de cantina escolares?

- Sim
- Não

**Resultados do item 1 ao item 7.**

A análise pela quantidade de "(X) Não" obtidos.

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

Assinatura do Diretor, Vice-Diretor ou Coordenador:

Infelizmente

Assinatura dos conselheiros presentes na visita:

Laurel dos Santos







CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Bebedouro, 11 de outubro de 2022.

**Ofício nº 15/2022**

**Assunto: ESCLARECIMENTOS**

Prezado Secretário,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar, vem através deste solicitar informações quanto às possíveis contratações de cozinheiras para as Unidades Escolares, em substituição às frentes de trabalho, bem como, saber quanto à distribuição de uniformes aos funcionários da referida função.

Na certeza da devida atenção, agradecemos.

Atenciosamente,

Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

Ilmo.

Prof. Dr. Hélio José dos Santos Souza  
Secretário de Educação  
Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro



Bebedouro, 26 de outubro de 2022.

**OFÍCIO Nº 1002/2022**

**ASSUNTO: RESPOSTA OFÍCIO Nº 15/2022.**

A Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro - SEMEB, vem por intermédio deste em resposta ao Ofício nº 15/2022 deste Conselho, prestar os seguintes esclarecimentos:

No quadro de cargos da Secretaria de Educação não existe cargo de cozinheira, assim, exercem as funções de merendeira na cozinha das unidades escolares, funcionárias nomeadas para o cargo de servente.

A SEMEB tem realizado, paulatinamente, a substituição das funcionárias contratadas pelo Programa Frente de Trabalho por serventes efetivas municipais. Atualmente em todas as escolas existe pelo menos uma funcionária efetiva municipal prestando serviços na cozinha.

Quanto a questão dos uniformes para as funcionárias das cozinhas, a SEMEB já entrou em contato com três empresas de confecção de uniformes e nenhuma delas aceitou a demanda para o corrente ano, dando como justificativa a falta de matéria prima para a confecção dos mesmos.

A partir do início do ano de 2023, a Secretaria iniciará novas tratativas para contratação de empresa para a confecção dos referidos uniformes.

Sem mais, subscrevemo-nos com os protestos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

**PROF. DR. HÉLIO JOSÉ DOS SANTOS SOUZA**  
Secretário Municipal de Educação  
RG. 29.468.278-8

Ilmo. Sr.  
Lourival R. Basílio  
Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE  
Bebedouro – SP.

03.11.2022  
Luciana





CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Bebedouro, 11 de outubro de 2022.

Ofício nº 14/2022

Assunto: ESCLARECIMENTOS

Prezados,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar, vem através deste, solicitar alguns esclarecimentos quanto à merenda escolar fornecida nas Unidades Escolares, a saber:

- 1- Quando uma criança apresenta alergia à corante, como é feita a alimentação deste aluno? É enviada diariamente em separado?
- 2- Segundo a cozinheira do Educandário faz algum tempo que não enviam alimentação sem lactose para um aluno com intolerância, isso procede? Por qual motivo?
- 3- Foi encontrado no Educandário, um saco de açúcar sem data de validade, segundo a cozinheira, há pouco tempo foi entregue pela Central de Alimentação, por acaso, foi um caso isolado ou existem mais?
- 4- Na EMEI Margarida não é fornecido comida apenas lanche, a opção foi tomada pela gestora ou em consenso com a nutricionista? Se a opção foi tomada pela gestora, qual providência tomada pela nutricionista? Uma vez contrariado o cardápio elaborado pela nutricionista, qual impacto nutricional para os alunos, quando a comida for substituída por lanches?

Na certeza da devida atenção, agradecemos.

Atenciosamente,

Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

À  
Central de Alimentação  
Sr. Silvio Renato Barbosa  
Diretor de Departamento

A/C.: Aina e Bruna – Nutricionistas



CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Bebedouro, 04 de outubro de 2022

Ofício nº 13/2022

Assunto: ESCLARECIMENTOS.

Prezados,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar, vem através deste, solicitar alguns esclarecimentos quanto à merenda escolar fornecida nas Unidades Escolares, a saber:

- Identificaram as manchas e o motivo das mesmas, no fundo dos pães encaminhados à EMEB. Izabel Motta Silva Cardoso, no dia 03/10? (FOTOS EM ANEXO)
- Quem faz a conferência dos pães/alimentos a serem embalados?
- Quais providências foram tomadas pela nutricionista Bruna, após os apontamentos do ocorrido?
- O que foi servido aos alunos em substituição aos pães recolhidos, tanto no período da manhã quanto à tarde?

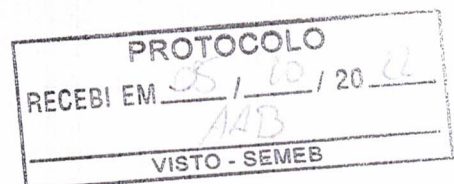
Na certeza da devida atenção, agradecemos.

Atenciosamente,

Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

À  
Central de Alimentação  
Sr. Silvio Renato Barbosa  
Diretor de Departamento

A/C.: Aina e Bruna – Nutricionistas

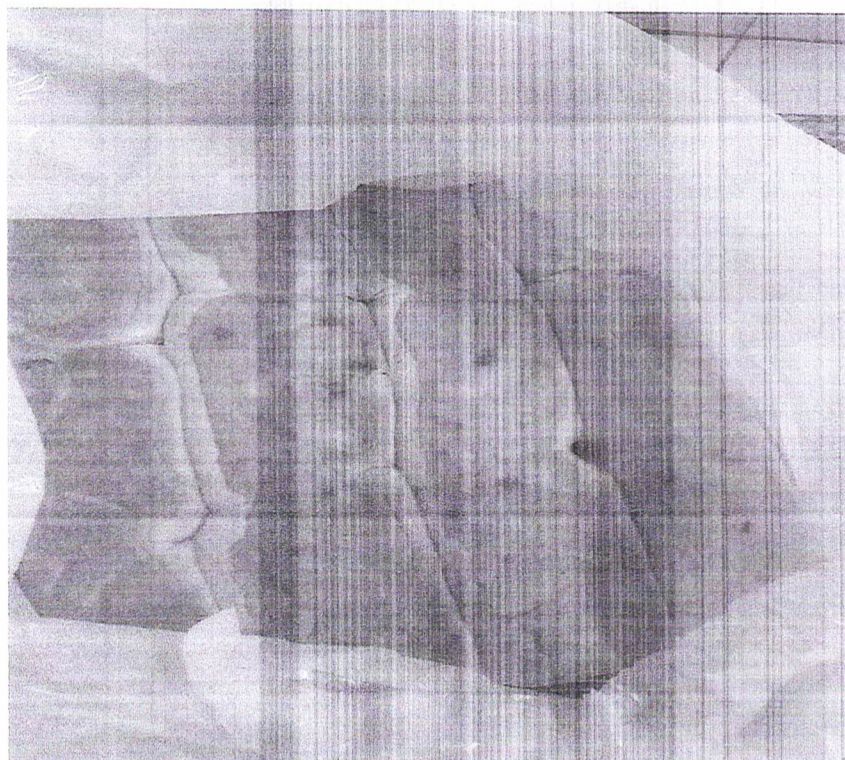
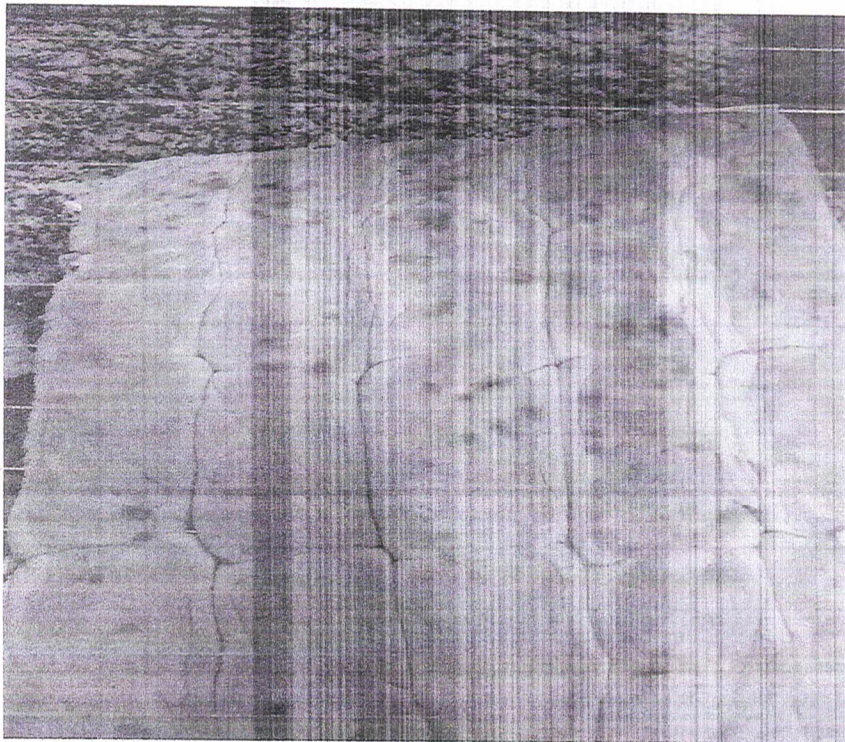






CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66





CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Bebedouro, 29 de setembro de 2022.

Ofício nº 12/2022

Assunto: **ESCLARECIMENTOS**

Prezados,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar, vem através deste, solicitar alguns esclarecimentos quanto à merenda escolar fornecida nas Unidades Escolares, a saber:

- Qual motivo das inúmeras alterações nos cardápios?
- Por que se repete várias vezes na semana a carne de porco?
- Por que o pernil suíno é fornecido inteiro e não em cubos?
- Por que a EMEB Stélio Machado Loureiro não recebe almoço todos os dias?
- Por que no CEMEI Patrícia Barrichello Lança o período da manhã recebe comida, diferentemente do período da tarde, que apenas recebe lanche?

Na certeza da devida atenção, agradecemos.

Atenciosamente,

Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

À  
Central de Alimentação  
Sr. Silvio Renato Barbosa  
Diretor de Departamento

A/C.: Aina e Bruna - Nutricionistas

  
29/09/22



# Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br



Bebedouro, 17 de outubro de 2022.

## OFÍCIO 191/2022

A gestora da Central de alimentação vem através deste esclarecer os fatos solicitados pelo Conselho de alimentação escolar.

of. 12/22

QUAL O MOTIVO DE INUMERAS ALTERAÇÕES DE CARDÁPIOS?

As alterações de cardápio ocorreram por conta de atraso de entrega por parte dos fornecedores assim como podemos verificar em anexo por meio da solicitação e da data real de entrega e apenas um dia ocorreu por motivos de logísticas da cozinha.

POR QUE SE REPETE VÁRIAS VEZES NA SEMANA A CARNE DE PORCO?

Há repetição apenas na semana do dia 12/09 a 16/09 onde o cardápio do dia 13/09 e 16/09 foram pernil com batatas por conta de necessidade de troca pela falta de entrega na data solicitada das matérias primas aos fornecedores.

POR QUE O PERNIL SUÍNO É FORNECIDO INTEIRO E NÃO EM CUBOS?

Estamos passando por uma transição entre os cortes bovino, suíno e aves. Tendo em vista que quando houver a possibilidade iremos adquirir apenas em IQF (cubo, isca, moído);

POR QUE A SEMEB STÉLIO MACHADO LOUREIRO NÃO RECEBE ALMOÇO TODOS OS DIAS?

A pedido da direção está sendo feito uma análise de qual tipo de refeição acaba tendo uma maior aceitação por parte dos alunos tendo em vista que a escola é parcial.

POR QUE O CEMEI PATRÍCIA BARRICHELO LANÇA O PERÍODO DA MANHÃ RECEBE COMIDA, DIFERENTE DO PERÍODO DA TARDE QUE APENAS RECEBE LANCHE?

A pedido da escola é enviado dessa forma pelo fato da escola ser parcial e os alunos almoçarem em casa e ser muito cedo para jantar as 15:00 horas.

of. 13/22

INDETIFICARAM AS MANCHAS E O MOTIVO DAS MESMAS, NO FUNDO DOS PÃES ENCAMINHADOS À EMEB IZABEL MOTTA SILVA CARDOSO, NO DIA 03/10?

03.11.2022  
Luciana





# Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br



As manchas encontradas são provenientes da queima das formas novas que soltam o óleo utilizado para untar as mesmas.

QUAIS PROVIDENCIAS FORAM TOMADAS PELA NUTRICIONISTA BRUNA, APÓS OS APONTAMENTOS DO OCORRIDO?

A nutricionista entrou em contato com a diretora da unidade escolar afim de resolver o ocorrido e foi informada pela diretora que não havia a necessidade de enviar novos pães.

O QUE FOI SERVIDO AOS ALUNOS EM SUBSTITUIÇÃO AOS PÃES RECOLHIDOS, TANTO NO PERÍODO DA MANHÃ QUANTO A TARDE?

No café da manhã foi servido bolacha com leite e achocolatado e no lanche da tarde bolinho, barra de cereal e suco.

QUANDO UMA CRIANÇA APRESENTA ALERGIA À CORANTE, COMO É FEITA A ALIMENTAÇÃO DESTE ALUNO? É ENVIADA DIARIAMENTE EM SEPARADO?

É enviado alimentação separado apenas em dias que vão alimentos que contenha o corante.

SEGUNDO A COZINHEIRA DO EDUCANDÁRIO FAZ ALGUM TEMPO QUE NÃO ENVIAM ALIMENTAÇÃO SEM LACTOSE PARA UM ALUNO COM INTOLERÂNCIA, ISSO PROCEDE? POR QUAL MOTIVO?

Em nosso cardápio de produção da central de alimentação não há refeições que utilizem leite e para os demais pedidos são feitos por meio da lista de compras sendo responsabilidade da escola solicitar semanalmente.

FOI ENCONTRADO NO EDUNCADÁRIO, UM SACO DE AÇÚCAR SEM DATA DE VALIDADE, SEGUNDO A COZINHEIRA, HÁ POUCO TEMPO FOI ENTREGUE PELA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, POR ACASO, FOI UM CASO ISOLADO OU EXISTEM MAIS?

Entramos em contato com o educandário para investigar o caso e nos foi dito que há açúcar da enviado pela Central e também dos professores e que não sabem afirmar se este açúcar é da Central ou dos professores então foi orientado que ao chegar as compras todos os itens sejam verificados e caso haja algum problema informar a Central





# Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br



imediatamente para que o mesmo possa ser corrigido e também orientamos que as matérias primas enviadas para alimentação escolar sejam armazenadas separadamente.

NA EMEI MARGARIDA NÃO É FORNECIDO COMIDA APENAS LANCHE, A OPÇÃO FOI TOMADA PELA GESTORA OU EM CONSENSO COM A NUTRICIONISTA? SE A OPÇÃO FOI TOMADA PELA GESTORA, QUAL PROVIDÊNCIA TOMADA PELA NUTRICIONISTA? UMA VEZ CONTRARIADO O CARDÁPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA, QUAL IMPACTO NUTRICIONAL PARA OS ALUNOS, QUANDO A COMIDA FOR SUBSTITUÍDA POR LANCHES?

A escolha por não ser ofertado refeição arroz, feijão, salada, guarnição e prato principal vem pela falta de aceitabilidade deste tipo de refeição tendo em vista que por ser parcial o almoço e o jantar é ofertado pela família.

**Silvio Renato Barbosa**

**CPF : 215.133.068-04**

**Diretor da Central de Alimentação de Bebedouro**

Alexandre



De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
Enviado em: quarta-feira, 5 de outubro de 2022 12:59  
Para: 'ads.augusto@hotmail.com'; 'adm.vidabras@hotmail.com'  
Cc: 'adm.vidabras@hotmail.com'  
Assunto: Solicitação de Item



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

**INFORMAMOS QUE NÃO HAVERÁ EXPEDIENTE NO DIA 12/10/2022.**

*entregue 13/10*

Fornecedor: Vida Bras		Entregar entre os dias: 10/10/2022 e 11/10/2022	
Material	"Processo"	OBS	
File de coxa e sobrecoxa em cubos - 800KG	Pregão: E019/2022 PC: 6721/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar		

**É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"**

Entregar na Central de Alimentação, AV José Cutrale Jr nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recêbimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00

**Por favor, acusar o recebimento do e-mail**

Att,

Alexandre A Barbosa

*13/10 Integral*



Alexandre



De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
Enviado em: quarta-feira, 28 de setembro de 2022 13:28  
Para: 'frigoboi@frigoboi.com.br'  
Assunto: Solicitação de Item



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

Fornecedor: Frigoboi		Entregar entre os dias: 03/10/2022 e 04/10/2022	
Material	"Processo"	OBS	
Carne Congelada de Bovino Patinho Moído - 300kg	Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3729 Salário Educação		
Isca de Frango (peito de frango) - 700kg	Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3729 Salário Educação		
Carne Suína In Natura Tipo Corte Pernil Cubo - 600kg	Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar		

**É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"**

Entregar na Central de Alimentação, AV José Cutrale Jr. nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recebimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00

**Por favor, acusar o recebimento do e-mail**

Att,

Alexandre A Barbosa

*\*07110 In igual*

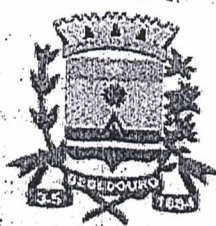




Alexandre

De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
 Enviado em: quarta-feira, 28 de setembro de 2022 10:59  
 Para: 'adm.vidabras@hotmail.com'  
 Cc: 'ads.licitacao@hotmail.com'  
 Assunto: ENC: Solicitação de Item

De: Alexandre [mailto:pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br]  
 Enviada em: quarta-feira, 21 de setembro de 2022 13:53  
 Para: 'adm.vidabras@hotmail.com' <adm.vidabras@hotmail.com>  
 Assunto: Solicitação de Item



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP: 14701-009 - Cx Postal 361  
 CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
 BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
 Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

07/10/22

Fornecedor: Vida Bras		Entregar entre os dias: 26/09/2022 e 27/09/2022	
	Material	"Processo"	OBS
	File de coxa e sobrecoxa em cubos - 450KG	Pregão: E019/2022 PC: 6721/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar	

**É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"**

Entregar na Central de Alimentação, AV José Cutrale Jr nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recebimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00.

**Por favor, acusar o recebimento do e-mail**

Att,

Alexandre A Barbosa

\*07/10 Parcial

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

Alexandre



De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
Enviado em: quarta-feira, 21 de setembro de 2022 13:39  
Para: 'frigoboi@frigoboi.com.br'  
Assunto: Solicitação de Itens



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

*Entrega 04/10*

Fornecedor: Frigoboi		Entregar entre os dias: 26/09/2022 e 27/09/2022	
Material		"Processo"	OBS
Carne Congelada de Bovino Patinho Moído – 700kg		Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3729 Salário Educação	
Carne Congelada de Bovino Patinho Isca – 450kg		Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3729 Salário Educação	
Carne Suína In Natura Tipo Corte Pernil Cubo – 550kg		Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar	

É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"

Entregar na Central de Alimentação, AV. José Cutrale Jr. nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recebimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00

**Por favor, acusar o recebimento do e-mail**

Att,

Alexandre A Barbosa



**Alexandre**



De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
Enviado em: quarta-feira, 5 de outubro de 2022 10:45  
Para: 'vazdacostaclaudio@gmail.com'  
Assunto: Solicitação de Item



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

**Se atentar ao emitir nota fiscal pedidos de compra diferentes portanto fazer duas notas.**

Fornecedor: Claudio Vaz		Entregar no dia: 14/10/2022 <i>21/10/22</i>	
Material		"Processo"	OBS
Macarrão de Sêmola com Albumina – 40 pacotes		Pregão: E21/2022 PC: 7081/2022 Convenio: 3729 Salário Educação	Nota 1
Macarrão de Sêmola com Albumina – 160 pacotes		Pregão: E21/2022 PC: 7418/2022 Convenio: 870 Salário Educação	Nota 2

**É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"**

Entregar na Central de Alimentação, AV José Cutrale Jr nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recebimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00

**Por favor, acusar o recebimento do e-mail**

Att,

Alexandre A Barbosa





Alexandre

De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
 Enviado em: terça-feira, 6 de setembro de 2022 09:44  
 Para: 'suprimentos@nutricionale.com.br'  
 Assunto: Solicitação de Item



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
 CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
 BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
 Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

20/09/2022

Fornecedor: Nutricionale		Entregar entre os dias: 12/09/2022 e 13/09/2022	
Material	"Processo"	OBS	
Filé de Frango Empanado Congelado – 450KG	Pregão: E019/2022 PC: 6725/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar	Nota 1	
Coxa e Sobrecoxa de Frango Desossada – 600KG	Pregão: E019/2022 PC: 7664/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar	Nota 2	

**É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"**

Entregar na Central de Alimentação, AV José Cutrale Jr nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recebimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00

Por favor, acusar o recebimento do e-mail

Att,

Alexandre A Barbosa

\* 18/09 Integral

Alexandre



De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
Enviado em: quarta-feira, 14 de setembro de 2022 13:36  
Para: 'frigoboi@frigoboi.com.br'  
Assunto: Solicitação de Item



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

Fornecedor: Frigoboi		Entregar até o dia: 20/09/2022	
	Material	"Processo"	OBS
	Carne Congelada de Bovino Patinho Moído – 600kg	Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3729 Salário Educação	

**É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"**

Entregar na Central de Alimentação, AV José Cutrale Jr nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recebimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00

**Por favor, acusar o recebimento do e-mail**

Att,

Alexandre A Barbosa

\* 22/09 Ink equal



Alexandre



De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
Enviado em: quarta-feira, 21 de setembro de 2022 13:39  
Para: 'frigoboi@frigoboi.com.br'  
Assunto: Solicitação de Itens



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Starnato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

Fornecedor: Frigoboi		Entregar entre os dias: 26/09/2022 e 27/09/2022	
Material		"Processo"	OBS
Carne Congelada de Bovino Patinho Moído – 700kg		Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3729 Salário Educação	
Carne Congelada de Bovino Patinho Isca – 450kg		Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3729 Salário Educação	
Carne Suína In Natura Tipo Corte Pernil Cubo – 550kg		Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar	

**É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"**

Entregar na Central de Alimentação, AV José Cutrale Jr nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recebimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00

**Por favor, acusar o recebimento do e-mail**

Att,

Alexandre A Barbosa

\* 28/09 Parcial e Integral

\* 29/09 Parcial



Alexandre



De: Alexandre <pmb.alimentacao@bebedouro.sp.gov.br>  
Enviado em: terça-feira, 30 de agosto de 2022 10:41  
Para: 'frigoboi@frigoboi.com.br'  
Assunto: Solicitação de Item



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta  
BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

### Pedido de Mercadorias

05109

Fornecedor: Frigoboi		Entregar entre os dias: 29/08/2022 e 31/08/2022	
	Material	"Processo"	OBS
	Carne Congelada de Bovino Patinho Iscas - 900kg	Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar	
	Carne Congelada de Bovino Patinho Moído - 400kg	Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3729 Salário Educação	
	Carne Suína In Natura Tipo Corte Pernil Cubo - 600kg	Pregão: E019/2022 PC: 6726/2022 Convenio: 3745 SEE Merenda Escolar	

É obrigatório colocar na Nota Fiscal os dados completos descritos no campo "Processo"

Entregar na Central de Alimentação, AV José Cutrale Jr nº 2420, Jardim Sanderson, Fone 17 3343 3210

Recebimento: 2ª a 6ª das 6:30 as 10:00

Por favor, acusar o recebimento do e-mail

Att,

Alexandre A Barbosa

\* Justifica alteração Parcial e Integral 05109



## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Prça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361  
 BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
 CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenila  
 Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO - Avenida José Cutrale Junior nº2 420 Jardim Sanderson - 3343-3030/3210

### CARDÁPIO ESCOLA INTEGRAL SETEMBRO / 2022

05/09 A/F	FRANGO EM ISCAS COM MANDIOCA SALADA DE ABOBRINHA	06/09 A/F	PERNIL EM CUBOS COM BATATA SALADA DE ALFACE	07/09	FERIADO LETIVO	08/09 A/F	FRANGO EM CUBOS COM MANDIOQUINHA SALADA DE TOMATE	09/09 A/F	PATINHO EM ISCAS COM CENOURA E VAGEM SALADA DE TOMATE
12/09 A/F	FRANGO COM MANDIOCA E CENOURA RALADA SALADA DE BETERRABA	13/09 A/F	PERNIL COM BATATA SALADA DE REPOLHO	14/09 A/F	ISCAS DE FRANGO COM CHUCHU SALADA DE BROCOLIS	15/09 A/F	CARNE MOÍDA COM CENOURA E VAGEM SALADA DE TOMATE	16/09 F.	GALINHADA SALADA DE COUVE
19/09 A/F	CARNE EM CUBOS COM MANDIOCA SALADA DE PEPINO	20/09 A/F	ISCA DE FRANGO COM SELETA DE LEGUMES SALADA DE ACELGA	21/09 A/F	PERNIL EM CUBOS COM BATATA SALADA DE REPOLHO	22/09 A/F	POLENTA COM CARNE MOÍDA SALADA DE BETERRABA	23/09 A/F	EMPANADO DE FRANGO ASSADO SALADA DE PEPINO
26/09 A/F	FRANGO EM ISCAS COM CHUCHU E CENOURA RALADA SALADA DE REPOLHO	27/09 A/F	PERNIL EM CUBOS COM BATATA SALADA DE TOMATE	28/09 A/F	ISCA DE CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE	29/09 A/F	TILÁPIA AO POMODORO COM BATATAS SALADA DE PEPINO	30/09 A/F	PATINHO EM ISCAS COM CENOURA SALADA DE BROCOLIS

\*CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM PRÉVIO AVISO

\*\* CASO SEJA NECESSÁRIO POR FALTA DE ALGUM ITEM NO ESTOQUE A SALADA PODE SER TROCADA DE ACORDO COM AS OPÇÕES SUGERIDAS

\*10/09: Tussa economizada por legítima sala cozinhada e Panacal e Integral (Integral)

Aina Fiori D'Agem

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: AINA FIORI DEZEM CRN-48560







## Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Saramão Sobrinho, nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 261  
 CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenita  
 BEBEDOURO - Estado de São Paulo  
 Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO - Avenida José Cutrale Junior nº2 420 Jardim Sanderson - 3343-3030/3210

### CARDÁPIO ESCOLA PARCIAL MATUTINO/VESPERTINO SETEMBRO / 2022

05/09 A/F	CARNE MOÍDA COM CENOURA SALADA DE ABOBRINHA	06/09 A/F	CARNE EM CUBOS COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE	07/09	FERIADO LETIVO	01/09 A/F	FRANGO COM CENOURA E VAGEM SALADA DE REPOLHO	02/09 A/F	CARNE EM ISCAS COM BATATA SALADA DE TOMATE
12/09 A/F	FRANGO COM CHUCHU E CENOURA RALADA SALADA DE BETERRABA	13/09 A/F	PERNIL COM BATATA SALADA DE REPOLHO	14/09 F	GALINHADA SALADA DE BROCOLÍIS	08/09 A/F	FRANGO COM MANDIOCA SALADA DE TOMATE	10/09 A/F	PERNIL COM BATATA SALADA DE ALFACE
19/09 A/F	CARNE EM CUBOS COM MANDIOCA SALADA DE PEPINO	20/09 A/F	FRANGO COM SELETA DE LEGUMES SALADA DE ACELGA	21/09 A/F	PERNIL EM CUBOS COM BATATA SALADA DE TOMATE	15/09 F	CARNE MOÍDA COM MANDIOQUINHA SALADA DE BROCOLÍIS SALADA DE TOMATE	16/09 A/F	EMPANADO DE FRANGO ASSADO SALADA DE CHUCHU
26/09 A/F	FRANGO COM MANDIOQUINHA SALADA DE REPOLHO	27/09 A/F	PERNIL EM CUBOS COM BATATA SALADA DE BETERRABA	28/09 A/F	ISCA DE CARNE COM SELETA DE LEGUMES SALADA DE ALFACE	22/09 A/F	POLENTA COM CARNE MOÍDA SALADA DE CHUCHU	16/09 A/F	TILÁPIA AO POMODORO COM BATATA SALADA DE COUVE
						29/09 A/F	CARNE MOÍDA COM CHUCHU E CENOURA E VAGEM SALADA DE PEPINO	30/09 F	GALINHADA SALADA DE BROCOLÍIS

**\*\* CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM PRÉVIO AVISO  
 \*\* CASO SEJA NECESSÁRIO POR FALTA DE ALGUM ITEM NO ESTOQUE A SALADA PODE SER TROCADA DE ACORDO COM AS OPÇÕES  
 SUGERIDAS**

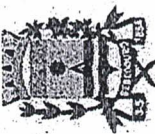
As refeições ofertadas são:

*Aina Fiori Dezem*

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: AINA FIORI DEZEM CRN-48560







## CARDÁPIO ESCOLA INTEGRAL OUTUBRO / 2022

03/10 A/F PERNIL COM BATATA SALADA DE BETERRABA	04/10 A/F ISCAS DE FRANGO COM CENOURA SALADA DE PEPINO	05/10 A/F CARNE EM CUBOS COM MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE	06/10 A/F FRANGO EM CUBOS COM SELETA DE LEGUMES SALADA DE ACELGA	07/10 A/F POLENTA À BOLONHESA SALADA-DE BROCOLIS
10/10 A/F FRANGO EM CUBOS COM MANDIOQUINHA SALADA DE CHUCHU	11/10 MACARRONADA À BOLONHESA SALADA DE REPOLHO	12/10 FERIADO	13/10 F GALINHADA SALADA DE TOMATE	14/10 PERNIL COM BATATA SALADA DE ALFACE
17/10 PATINHO EM ISCAS COM SELETA DE LEGUMES SALADA DE CENOURA	18/10 A/F FRANGO EM CUBOS COM BATATA SALADA DE PEPINO	19/10 A/F PERNIL COM MANDIOCA SALADA DE TOMATE	20/10 A/F POLENTA À BOLONHESA SALADA DE ALFACE	21/10 A/F ISCAS DE FRANGO COM VAGEM E CENOURA SALADA DE TOMATE
24/10 A/F CARNE MOIDA COM CHUCHU SALADA DE BATATA COM OVOS	25/10 A/F PERNIL COM MANDIOCA SALADA DE REPOLHO	26/10 A/F PEIXE AO MOLHO POMODORO COM BATATA SALADA DE ACELGA	27/10 A/F CARNE EM CUBOS COM CENOURA SALADA DE TOMATE	28/10 F GALINHADA SALADA DE COUVE FLOR
31/10 A/F PERNIL COM BATATA SALADA DE BETERRABA				

\*CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM PRÉVIO AVISO  
 \*\* CASO SEJA NECESSÁRIO POR FALTA DE ALGUM ITEM NO ESTOQUE A SALADA PODE SER TROCADA DE ACORDO COM AS OPÇÕES  
 SUGERIDAS

Aina Fiori Dezen

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: AINA FIORI DEZEM CRN-48560



CARDÁPIO ESCOLA PARCIAL MATUTINO/VESPertino SETEMBRO / 2022

03/10 A/F POLENTA À BOLANHESA SALADA DE BROCOLIS	04/10 A/F CARNE EM CUBOS COM SELETA DE LEGUMES SALADA DE ALFACE	05/10 A/F ISCAS DE FRANGO COM CENOURA SALADA DE PEPINO	06/10 A/F PERNIL COM MANDIOCA SALADA DE BETERRABA	07/10 A/F FRANGO EM CUBOS COM SELETA DE LEGUMES SALADA DE ACELGA
10/10 A/F PERNIL COM BATATA SALADA DE CHUCHU	11/10 F GALINHADA SALADA DE TOMATE	12/10 FERIADO	13/10 A/F MACARRONADA À BOLANHESA SALADA DE REPOLHO	14/10 A/F FRANGO EM CUBOS COM MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE
17/10 A/F ISCAS DE FRANGO COM ERVILHA E CENOURA SALADA DE TOMATE	18/10 A/F PATINHO EM ISCAS COM SELETA DE LEGUMES SALADA DE CENOURA	19/10 A/F PERNIL COM MANDIOCA SALADA DE REPOLHO	20/10 A/F FRANGO EM CUBOS COM BATATA SALADA DE PEPINO	21/10 A/F POLENTA À BOLANHESA SALADA DE ALFACE
24/10 A/F PERNIL COM BATATA SALADA DE REPOLHO	25/10 MACARRONADA POMODORO COM FRANGO SALADA DE ACELGA	26/10 A/F CARNE MOÍDA COM MANDIOQUINHA SALADA DE BATATA COM OVOS	27/10 A/F GALINHADA SALADA DE COUVE FLOR	28/10 A/F PEIXE AO MOLHO POMODORO COM BATATA SALADA DE TOMATE
31/10 A/F FRANGO EM TIRAS COM CHUCHU E CENOURA SALADA DE BETERRABA				

\*CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM PRÉVIO AVISO

\*\* CASO SEJA NECESSÁRIO POR FALTA DE ALGUM ITEM NO ESTOQUE A SALADA PODE SER TROCADA DE ACORDO COM AS OPÇÕES SUGERIDAS

*Aina Fiori Dezem*

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: AINA FIORI DEZEM CRN-48560







CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Bebedouro, 28 de setembro de 2022.

Ofício nº 11/2022

Assunto: SOLICITAÇÃO – CONSTRUÇÃO LAVANDERIA

Prezado Secretário,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar vem através deste, sugerir ao Sr. Secretário, a construção de uma lavanderia adequada no CEMEI Mara Marques, no intuito de facilitar a circulação dos servidores e evitar a exposição dos alimentos à contaminação, pois, na visita realizada em 27/09, constatou-se uma porta de acesso da lavanderia à cozinha, onde as servidoras da limpeza circulam com materiais de limpeza.

Na certeza da atenção, agradecemos.

Atenciosamente,

Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

Ilmo.  
Prof. Dr. Hélio José dos Santos Souza  
Secretário de Educação  
Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro





Data: 30/09/2022

Processo: 12084/2022

Responsável: RAPHAEL LEAL SANCHES

Cargo: Administrador

Unidade: SEMEB - ENGENHARIA

Matrícula: 017749

Ofício encaminhado ao responsável do setor, Raphael Sanches.

Ofício encaminhado ao responsável do setor, Raphael Sanches.

ALLAN TRACANELLI, 30/09/2022 09:51

Prefeitura Municipal de Bebedouro.  
Praça José Stamato Sobrinho, 45 Centro Bebedouro SP 14700000

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

Raphael Sanches

Recebido - 22/11/22



Data: 29/09/022

Processo: 12084/2022

Responsável: HELIO JOSE DOS SANTOS SOUZA

Matricula: 19616

Cargo: Administrador

Unidade: SEMEB - DIRETORIA

Solicitação de análise do Setor de Engenharia

Solicitamos análise do Setor de Engenharia.

HELIO JOSE DOS SANTOS SOUZA, 29/09/2022 08:59

Prefeitura Municipal de Bebedouro.  
Praça José Stamato Sobrinho, 45 Centro Bebedouro SP 14700000



Capa de Processo

22/11/2022

Processo : E - 12084 / 2022 Data/Hora: 28/09/2022 - 13:55:34  
Assunto : SEMEB - OFÍCIO - ADEQUAÇÃO DE ESPAÇOS FÍSICOS  
Dep. Origem : SEMEB - CONSELHOS  
Departamento : SEMEB - ENGENHARIA  
Endereço Ação :  
Requerente : SEMEB - CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)  
Endereço :  
Telefone : Celular:  
C.N.P.J / Documento : 03 Inscr. / R.G:  
E-mail :  
Operador : LUCIANA PAGOTTO DE OLIVEIRA  
Histórico : OFÍCIO 11/2022 - SEMEB - SOLICITAÇÃO CONSTRUÇÃO DE LAVANDERIA - MARA MARQUES

Prefeitura Municipal de Bebedouro.  
Praça José Stamato Sobrinho, 45 Centro Bebedouro SP 14700000





  
CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Bebedouro, 09 de agosto de 2022.

Ofício nº10/2022

Assunto: SOLICITAÇÕES

Prezada Marianny Pereira,


Em atendimento aos questionamentos o Conselho Municipal de Alimentação Escolar, vem através deste, em atenção aos seus questionamentos, informa:

- O programa nacional de alimentação escolar tem como objetivo complementar a alimentação dos alunos, afim de que estes permaneçam na escola e tenham um bom desempenho escolar e bons hábitos alimentares.
- Os recursos transferidos só podem ser usados na compra de gêneros alimentícios para a merenda escolar. Porém para o bom funcionamento do programa depende da atuação de vários responsáveis, cada um tem de fazer sua parte, inclusive os alunos e os pais.
- Os alunos e os pais de alunos devem informar ao CAE se houver problemas no fornecimento ou na qualidade da merenda e desta forma quero parabenizar você pela atitude, que mais pais exerçam seu direito de cidadãos.
- Conforme a resolução Nº 06/2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos inclusive as especificidades culturais e religiosas de cada cardápio.
- A maneira correta de requerer a alimentação diferenciada para seu filho no dia que for fornecido a carne de porco é procurar a direção da escola, informar a eles sobre sua convicção religiosa sobre o consumo deste alimento de preferência que o faça através de ofício, e que peça a eles que façam a informação do pedido contendo nome da criança, nome da escola e período de estudo desta criança para a nutricionista Bruna ou Aina, e requerer o envio de um outro tipo de alimento para seu filho neste dia que for fornecido carne de porco. Esclareço ainda que já falei com a nutricionista que está aguardando tal informação.

Cientifico que o conselho é LAICO e que o conselho tem atuado para que as crianças recebam uma alimentação adequada, porém respeitando suas crenças, religiões e especificidades.

Sem mais, esperando ter elucidado suas dúvidas e questionamentos, agradeço.

Atenciosamente,



Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho



Luciana pagotto &lt;lucianapagotto@semeb.bebedouro.sp.gov.br&gt;



Alimentação | marianny\_pereira@hotmail.com |  
www.educacao.bebedouro.sp.gov.br

1 mensagem

**Semeb - Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro**

&lt;site@educacao.bebedouro.sp.gov.br&gt;

Para: conselhoalimentacao@bebedouro.sp.gov.br

4 de agosto de 2022

09:57

**Nome:** Marianny Auto Pereira**Email:** [marianny\\_pereira@hotmail.com](mailto:marianny_pereira@hotmail.com)

**Mensagem:** Por opção religiosa minha família não consome alimentação de origem suína e ao verificar o cardápio constatei pernil e outros alimentos de origem suína a na alimentação escolar. Diante desse problema, indago o conselho:

- 1) Há alguma legislação que garanta uma alimentação alternativa para os que não consomem carne de porco?
- 2) Qual deve ser o procedimento para requerer esse tipo de alimentação?
- 3) Qual a posição do conselho quanto à alimentação alternativa para os alunos que por convicção religiosa não consomem carne de porco? Há respaldo do conselho para que a liberdade de crença também seja garantida na alimentação escolar?

**Accepted Terms, Privacy/GDPR:** Não**Sender IP:** 177.54.199.2



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Bebedouro, 05 de maio de 2022.

Ofício nº 06/2022

Assunto: ESCLARECIMENTOS

Prezado,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar, após reunião no dia 26/04 e visita à EMEB. Cel. Conrado Caldeira, vem através deste, solicitar esclarecimentos quanto ao descumprimento de entrega de frutas e leite, e solicita a regularização, para garantir o estabelecido.

Na certeza da devida atenção, agradecemos.

Atenciosamente,

*Lourival R. Basílio*

Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

À  
Central de Alimentação  
Sr. Silvio Renato Barbosa  
Diretor de Departamento

*Aina Loui Dezen*  
*05 de maio*





CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Bebedouro, 21 de fevereiro de 2022.

**Ofício nº 03/2022**

**Assunto: SOLICITAÇÕES**

Prezado Secretário,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar, após reunião no dia 25/01 e visita à Central de Alimentação, vem através deste, solicitar providências quanto aos itens abaixo relacionados, a fim de melhorar os serviços prestados e garantir segurança e qualidade dos produtos ofertados, à rede de Ensino do município.

- 1- Contratação de funcionários para Central de Alimentação e Cozinheiras/Merendeiras para Unidades Escolares
- 2- Aquisição ou construção de uma Câmara Fria
- 3- Renovação dos Carrinhos de armazenamento de pães
- 4- Manutenção da Sala de Armazenamento que está com umidade

Na certeza da devida atenção, agradecemos.

Atenciosamente,

Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

Ilmo.  
Prof. Dr. Hélio José dos Santos Souza  
Secretário de Educação  
Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro



Capa de Processo

Processo : E - 1886 / 2022 Data/Hora : 21/02/2022 - 09:35:56  
Assunto : OFÍCIO  
Dep. Origem : SEMEB - CONSELHOS  
Departamento : SEMEB - CONSELHOS  
Endereço Ação :  
Requerente : SEMEB - CONSELHO DE ALIMENTACAO ESCOLAR  
Endereço :  
N.P.J / Documento : 05  
Inscr. / R.G. :  
Histórico : OFÍCIO Nº 03/2022 - CAE - SOLICITAÇÕES

Prefeitura Municipal de Bebedouro.  
Praça José Stamato Sobrinho, 45 Centro Bebedouro SP 14700000

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66

Josiana Pagotto de Oliveira  
Secretária - SEMEB  
RG 20.298.920-3



  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Bebedouro, 21 de fevereiro de 2022.

Ofício nº 03/2022

Assunto: SOLICITAÇÕES

Prezado Secretário,

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar, após reunião no dia 25/01 e visita à Central de Alimentação, vem através deste, solicitar providências quanto aos itens abaixo relacionados, a fim de melhorar os serviços prestados e garantir segurança e qualidade dos produtos ofertados, à rede de Ensino do município.

- 1- Contratação de funcionários para Central de Alimentação e Cozinheiras/Merendeiras para Unidades Escolares
- 2- Aquisição ou construção de uma Câmara Fria
- 3- Renovação dos Carrinhos de armazenamento de pães
- 4- Manutenção da Sala de Armazenamento que está com umidade

Na certeza da devida atenção, agradecemos.

Atenciosamente,



Lourival Rosa Basílio  
Presidente do Conselho

Ilmo.  
Prof. Dr. Hélio José dos Santos Souza  
Secretário de Educação  
Secretaria Municipal de Educação de Bebedouro





Bebedouro, 07 de março de 2022.

**OFÍCIO Nº 241/2022**

**ASSUNTO: RESPOSTA AO OFÍCIO Nº 03/2022 - CAE.**

O Secretário Municipal de Educação de Bebedouro, vem por intermédio deste em resposta aos apontamentos elencados por V. Sª no Ofício nº 03/2022, prestar os seguintes esclarecimentos:

1. **Contratação de funcionários para a Central de Alimentação e Cozinheiras /Merendeiras para as unidades escolares.**

A Secretaria Municipal de Educação realizou a contratação de uma atendente e duas funcionárias para a Central de Alimentação e se encontra em processo de contratação duas cozinheiras e dois padeiros.

Encontra-se em processo de admissão um total de 23 funcionários para a substituir as frentes de trabalho das unidades escolares.

2. **Aquisição ou construção de uma Câmara Fria.**

Estão sendo realizadas pesquisas e estudos com o objetivo de se adquirir uma câmara fria para a Central de Alimentação, com previsão para que a compra ocorra ainda no primeiro semestre do corrente ano.

3. **Renovação dos Carrinhos de armazenamento de pães.**

O processo de aquisição de novos carrinhos para o armazenamento de pães já foi autorizado e está seguindo os trâmites processuais para empenhamento.

4. **Manutenção da Sala de Armazenamento que está com umidade.**

Foi realizado manutenção no Sistema de Cobertura do prédio da Central de Alimentação. O depósito de alimentos foi forrado com placas minerais de gesso, forro específico para este tipo de ambiente e foi realizada a pintura das paredes.

Toda a parte elétrica passou por revisão e os problemas com as luminárias foram sanados.



11/03/2022

EMILENE CRISTINA ARGENTAO DE OLIVEIRA

Data: 11/03/022

Processo: 1886/2022

Responsável: EMILENE CRISTINA ARGENTAO DE OLIVEIRA

Matrícula: 018464

Cargo: Administrador

Unidade: SEMEB - SECRETARIA DA EDUCACAO DE BEBEDOURO

RESPOSTA OFÍCIO CAE

SEGUE RESPOSTA REFERENTE AO OFÍCIO 03/2022- CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO.

EMILENE CRISTINA ARGENTAO DE OLIVEIRA, 11/03/2022 08:37

Prefeitura Municipal de Bebedouro.  
Praça José Stamato Sobrinho, 45 Centro Bebedouro SP 14700000



# CÂMARA MUNICIPAL DE BEBEDOURO



## Assinaturas Digitais

O documento acima foi proposto para assinatura digital na Câmara Municipal de Bebedouro. Para verificar as assinaturas, clique no link: <http://177.21.38.106/Siave/documentos/autenticar?chave=1018K9FZY9D05A66>, ou vá até o site <http://177.21.38.106/Siave/documentos/autenticar> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido:

**Código para verificação: 1018-K9FZ-Y9D0-5A66**



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - PROTOCOLO:45035/2022 - 24/11/2022 - 13:34 - 1018-K9FZ-Y9D0-5A66