

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEF EDMO WILSON CARDOSO	
DATA	27/02/24	PERÍODO TARDE
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIDIA DOMINGUE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: EMEF EDMA WILSON CARDOSO

Data e Horário: 27/02/24 - TARDE

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES

CAE

Departamento de Nutrição

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEI LUIZ AMARO RODRIGUES		
DATA	05/03/24	PERÍODO	TRAE
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA L.O. DOMINGUE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NAO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: Emei Luiz Amaro Rodrigues

Data e Horário: 05/03/24 TARDE

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES

CAE

Departamento de Nutrição

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EE JOSE AMARILLO RODRIGUES	
DATA	05/03/24	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSS LIOI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: E.E. JOSE AMARO RODRIGUES

Data e Horário: 05/03/24 - TARDE

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES

CAE

Departamento de Nutrição

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CEMEI DENISE DELALAMO	
DATA	28/03/24	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LUI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: CEMEJ DENISE DEL ALAMO GUARDA

Data e Horário: 28/03 / 24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES

CAE

Departamento de Nutrição

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CRECHA CIDERIA LEYNER BOER	
DATA	09/09/24	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	MARA ROSA LID DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

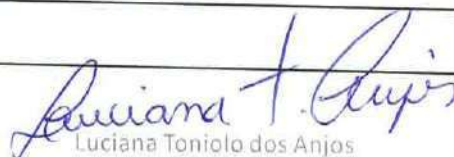
Escola: CRECHE CIDERIA LEYNER BOER

Data e Horário: 09/04/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEI SÉRGIO MANOEL LEME	
DATA	23/04/24	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LUIZ DOMINGOS	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: Emei SÉRGIO MANOEL LEME

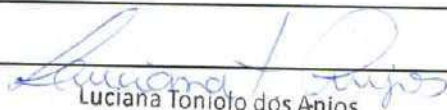
Data e Horário: 23/04/24 MANHÃ

Observações da visita:

A ESCOLA POSSUI PANEIRA DE PRESSÃO GRANDE
PARA A QUANTIDADE DE ALUNOS. PRECISA
DE UMA MENOR (10 LITROS)

SUGERE-SE TROCA COM OUTRA ESCOLA


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Técnica

Escola: Emi Sérgio Manoel Leme

Data: 23/04/24

Cozinheiras: Hilda

Observações da visita:

Em visita a unidade em acompanhamento da visita do Cal, com a Conselheira Maria Rosa, a cozinheira Hilda relatou que precisa de uma panela de pressão menor, onde a conselheira observou a existência de uma panela grande e deu a ideia de fazer uma troca em outra unidade que precise de uma panela maior e tenha uma menor. O departamento de nutrição irá verificar nas unidades escolares a possibilidade de troca. Precisa de uma panela de 10 lts.

Hilda maria de Jesus

Responsável

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Luciana T. Anjos
Departamento de Nutrição



Departamento de Nutrição Artur Nogueira <nutricaoarturnogueira@gmail.com>

NECESSIDADE DE PANELA DE PRESSÃO 10 LITROS

1 mensagem

Departamento de Nutrição Artur Nogueira <nutricaoarturnogueira@gmail.com>

23 de abril de 2024 às
13:15

Para: Emei Sergio <emei.sergio@arturnogueira.sp.gov.br>

Prezada Diretora,

Espero que este e-mail a encontre bem.

Gostaria de relatar uma questão identificada durante uma visita realizada hoje, 23.04.2024, à unidade escolar, na presença da conselheira Maria Rosa do Conselho de Alimentação Escolar.

Durante a visita, a cozinheira Hilda expressou a necessidade de uma panela de pressão de menor capacidade, especificamente de 10 litros. Atualmente, a unidade dispõe de uma panela de capacidade superior a 20 litros, o que tem dificultado o preparo da merenda escolar.

A conselheira Maria Rosa sugeriu que o departamento de nutrição verificasse se alguma outra unidade possui uma panela de 10 litros disponível para uma possível troca com a da unidade atual, de maior capacidade.

Caso não seja viável a troca, solicito à direção que avalie a possibilidade de adquirir uma panela de pressão de 10 litros, a fim de garantir a eficiência e o bom andamento da preparação da merenda escolar.

Ficaremos gratos pela sua atenção a este assunto e aguardamos sua resposta quanto às possíveis soluções a serem adotadas.

Atenciosamente,

Luciana Toniolo dos Anjos

CRN3 11.301

*Nutricionista Responsável Técnica da Merenda Escolar**Prefeitura Municipal de Artur Nogueira/SP**fores contato: (19)97825-1335 (fone e whatsApp) (19) 3827-9700 ramal 9211*

--

Departamento de Nutrição - Prefeitura Municipal de Artur Nogueira - SP.
(19) 38279700 - RAMAL 9211

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEF ELYSIÁRIO DEL ALAMO	
DATA	07/05/24	PERÍODO Manhã
CONSELHEIRO(S)	MIRIA R. S. L. DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	E.E. SEVERINO TAGLIARI	
DATA	11/06/24	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIOI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

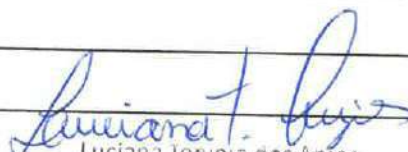
Escola: EE SEVERINO TAGLIARI

Data e Horário: 11/06/24 - MANHA

Observações da visita:

NECESSÁRIO AQUISIÇÃO DE MAIS UMA PANELA
DE PRESSÃO


CAE


Luciana Tonello dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição



Departamento de Nutrição Artur Nogueira <nutricaoarturnogueira@gmail.com>

necessidade de compra de panela de pressão

1 mensagem

Departamento de Nutrição Artur Nogueira <nutricaoarturnogueira@gmail.com>

11 de junho de 2024 às

Para: Escola - Severino Tagliari - Administrativo <a924866a@educacao.sp.gov.br>

14:26

Prezada Gestora,

Boa tarde.

Gostaria de informar que a unidade escolar recebeu a visita do Conselho de Alimentação Escolar hoje. Durante essa visita, as cozinheiras relataram que, nos dias em que o cardápio inclui feijão e carne de panela, enfrentam dificuldades no preparo desses alimentos devido à disponibilidade de apenas uma panela de pressão.

Para garantir a eficiência e a qualidade no preparo da alimentação escolar, torna-se necessário dispor de uma segunda panela de pressão. Assim, venho por meio deste solicitar à direção da escola a possibilidade de adquirir mais uma panela para a cozinha.

Agradeço a atenção e fico à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

Departamento de nutrição

--

Departamento de Nutrição - Prefeitura Municipal de Artur Nogueira - SP.
(19) 38279700 - RAMAL 9211

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEI REGINA POZI OLIVEIRA	
DATA	11-06-24	PERÍODO MANHA
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA L.O. DOMINGUE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

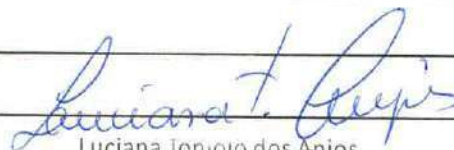
Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: EMEI REGINA POSE OLIVEIRA

Data e Horário: 11/06/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES



Luciana Tonio dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA


CAE

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CRECHE BELMIRA DE SÁ MANDATO		
DATA	06/08/24	PERÍODO	MANHA
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIOI DOMINGUE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

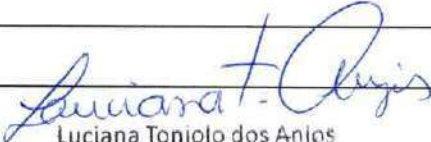
Escola: CRECHE BELMIRA DE SA MANDAIO

Data e Horário: 06/08/24

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEF EDMO WILSON CARDOSO		
DATA	06/08/24	PERÍODO	Manhã
CONSELHEIRO(S)	Marta Rosa Lioi Jamine		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: EMEF EDMO WILSON CARDOSO

Data e Horário: 06/08/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES

CAE

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EME/LUIZ AMARAL ROS RIGUES	
DATA	13/08/24	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROS - [assinatura]	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

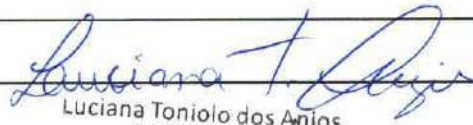
Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: EMEI LUIZ AMARO RODRIGUES

Data e Horário: 13/08/24 - MANHA

Observações da visita:

Sem Observação


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

CAE

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	E.E. JOSE AMARO RODRIGUES	
DATA	13/08/24	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	CARLA ROSA - [assinatura]	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: EE. José Amaro Rodrigues

Data e Horário: 13/08/24 - MANHÃ

Observações da visita:

Sem observação

CAE

Luciana Toniolo dos Anjos

CRN3: 11301

NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CRECHE SÃO FRANCISCO DE ASSIS	
DATA	27/08/24	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MORIA ROSA LUI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

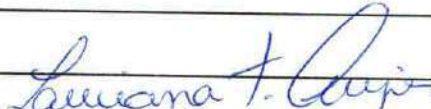
Escola: CRECHE SÃO FRANCISCO DE ASSIS

Data e Horário: 27/08/24 - MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA
Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEF APARECIDA DIAS DOS SANTOS		
DATA	27/08/24	PERÍODO	MANHA
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIOI DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

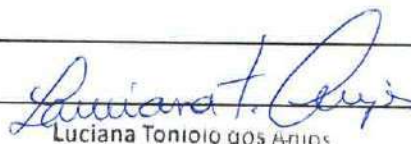
Escola: EMEF APARECIDA DIAS DOS SANTOS

Data e Horário: 27/08/24 - MANHÃ

Observações da visita:

Sem OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	E.E. JOSE APARECIDO MUNHOZ		
DATA	20/08/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARCIA ROSS LIO. DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

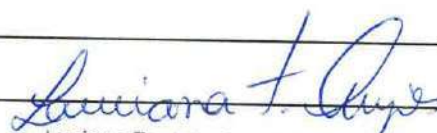
Escola: E.E. JOSE APARECIDO MONTEZ

Data e Horário: 20/08/24 - MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEK FRANCISCO CARDONA	
DATA	2010/01/24	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIGI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

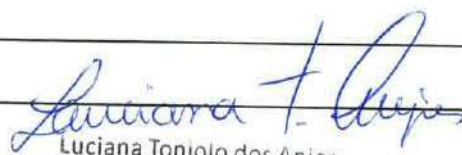
Escola: EMEF FRANCISCO CARDONA

Data e Horário: 20/08/24 - MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CEMEI DENISE DEL ALAMO GUARDIA	
DATA	03/09/24	PERÍODO MANHA
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSS LIOI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: CEMEI DENISE DEL ALAMO GUARDIA

Data e Horário: 03/09/24 MANHÃ

Observações da visita:

sem OBSERVAÇÕES

CAE

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CRACHE MARIA PIVA TAGLIARI	
DATA	10/09/24	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIO, DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: CRECHE MARIA PIVA TAGLIARI

Data e Horário: 10/09/24 - MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES

CAE

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	Cruzeiro Ivo de Barros da Rosa		
DATA	24/09/2024	PERÍODO	Manhã
CONSELHEIRO(S)	Maria Rosa e Maria Moraes		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: Escola Ivone de Barros da Rosa

Data e Horário: 24/09/2024

Observações da visita:

Sem observações.

Lucimara S. B.

CAE

Luciana T. Anjos
Luciana Tonello dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	GMEF AMARO RODRIGUES - NINICO	
DATA	01/10/24	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MAGALHÃES LIDIA DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO

OK

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NAO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

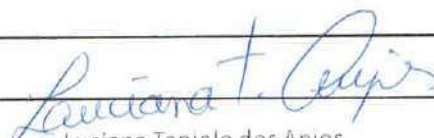
Escola: EMEF AMARO RODRIGUES

Data e Horário: 01/10/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CMEI SERGIO MANOEL LEME		
DATA	08/10/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	Rafael Rosa Lodi Domine		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO	
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: EMEI SÉRGIO MANOEL LEME

Data e Horário: 08/10/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES

CAE

Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EE MAGDALENA SANSEVERINO GROSSO		
DATA	08/10/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LOP DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

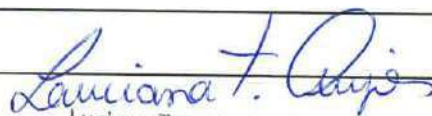
Escola: E.E. MAGDALENA SANSEVERINO GROSSO

Data e Horário: 08/10/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana T. Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EE ARMANDO FALCONE		
DATA	22/10/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARCIA ROSA LIO, DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NAO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

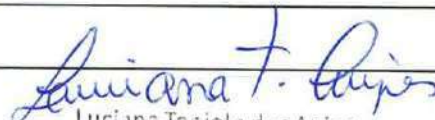
Escola: E.E. ARMANDO FALCONE

Data e Horário: 22/10/24 MANHA

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRNS: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CRECHE PASCOA VALERIO GUIDOTTI		
DATA	12/11/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIA DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO	
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

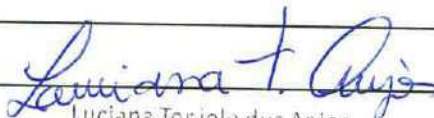
Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: CRECHE PASCOA VALERIO GUIDOTTI

Data e Horário: 12/11/24 MANHÃ

Observações da visita:

SFM OBSERVAÇÕES


Luciane Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA


CAE

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEP ELYSÁRIO DEL ALAMO		
DATA	12/11/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIO DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NAO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

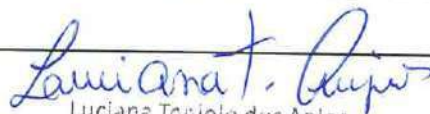
Escola: EMEF ELYSÁRIO DEL ALAMO

Data e Horário: 12/11/24 - MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciane Taniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	LEMEI JOSE AMAZILIO TEREZANI		
DATA	13/11/24	PERÍODO	MANHA
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA L'OL DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

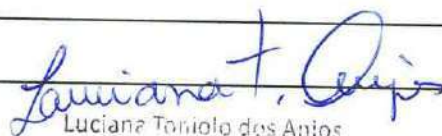
Escola: CEMEI JOSE AMAZILIO TEREZANI

Data e Horário: 13/11/24 - Manhã

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciane Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	CEMEI SUELI APARECIDA (ACADIA) CASTANHO		
DATA	13/11/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA L.O. DOMINGOS		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO	
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

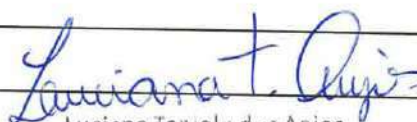
Escola: CEMEI SUELI APARECIDA CARMONA CAETANO

Data e Horário: 13/11/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciane Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEI REGINA ROSI OLIVEIRA		
DATA	26/11/24	PERÍODO	MANHA
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIOT DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: EMEI REGINA DOS OLIVEIRA

Data e Horário: 26/11/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Escola: E.E. SEVERINO TAGLIARI

Data e Horário: 26/11/24

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES

Luciana T. Anjos
Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

[Signature]
CAE

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEF FIDÉRALDO ROSSETTI I		
DATA	27/11/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	Mário Rosa Lima Oliveira		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	SIM	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO	
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO	
F. Permite repetição	SIM	NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

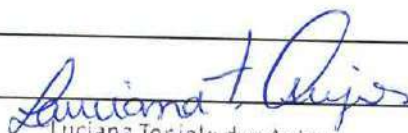
Escola: Emef EDEVALDO ROSSETTI

Data e Horário: 27/11/24 Manhã

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toriolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEF. MARIA PASCIDINA DE ARAÚJO FILIPINI		
DATA	02/12/24	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	Mário Rossi L'Ordunne		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	☒ SIM	☐ NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	☒ SIM	☐ NÃO	
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	☒ SIM	☐ NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	☒ SIM	☐ NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	☒ SIM	☐ NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	☒ SIM	☐ NÃO	
C. Boa apresentação do prato	☒ SIM	☐ NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	☒ SIM	☐ NÃO	
F. Permite repetição	☒ SIM	☐ NÃO	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	☒ SIM	☐ NÃO	

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM	NAO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM	NÃO
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARTUR NOGUEIRA

(Berço da Amizade)

"PAÇO MUNICIPAL PREFEITO JACOB STEIN"

Rua 10 de Abril, 629 - Centro - Artur Nogueira - SP - CEP 13160-000

CNPJ 45.735.552/0001-86 Fone/Fax (19) 3827-9700

e-mail: contato@arturnogueira.sp.gov.br

site: www.arturnogueira.sp.gov.br

Visita Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

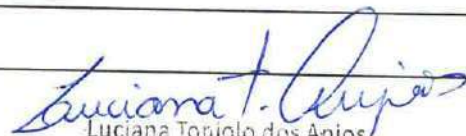
Escola: EMEF MARIA RASCIDONA DE AGENEIDA FICPINI

Data e Horário: 03/12/24 MANHÃ

Observações da visita:

SEM OBSERVAÇÕES


CAE


Luciana Toniolo dos Anjos
CRN3: 11301
NUTRICIONISTA

Departamento de Nutrição