ESCOLA: EMEF "Monsenhor João Telho"

DATA: 12 de agosto de 2025

PERÍODO: manhã

CONSELHEIRO(S): Daniel Leandro Vila, Silvéria Osmarina Sanches e Lucimar Esteves.

1. Higiene Pessoal das Merendeiras		
A. Mãos lavadas e higienizadas.	s)vi	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	Min	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	geni	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	\$Mi	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	sim	NÃO

A. Mãos lavadas e higienizadas.	X	NAO
B. Asseio (cabelos, odor).	Min	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	Servi	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	\$ N	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	sim	NÃO
2. Higiene do Ambiente		
A Ambiente limpo (azuleios teto luminárias	SM2	NÃO

A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	Sign	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	\$MA	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	swi	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	sun	NÃO

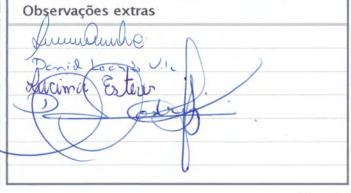
3. Higiene dos Alimentos		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	sign	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	SW	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	sur	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	M	NÃO

A. Alimentos separados do material de limpeza.	SWA	NÃC
B. Todos os alimentos dentro da validade.	3/6	NÃC
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	sim	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	sign	NĂC

A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	ANA	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	SM4	NÃO
C. Boa apresentação do prato.	SNOT	NÃC
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	alm.	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	SIN	NÃC
F. Permite repetição.	ann.	NÃO

6. Relacionamento da Merendeira		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	sku	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	, sport	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola.	s)(n	NÃC
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	sign	NÃO

7. Local e Segurança no Trabalho		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	sign	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	s)vi	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	*	NÃO



ESCOLA: EMEI "Jandyra lanez da Cruz"

DATA: 12 de agosto de 2025

PERÍODO: tarde

CONSELHEIRO(S): Daniel Leandro Vila, Silvéria Osmarina Sanches e Lucimar Esteves.

A. Mãos lavadas e higienizadas.	ski	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	skri	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	shri	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	\$m	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	\$m	NÃO

E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	\$m	NÃO
2. Higiene do Ambiente		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	skri	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	SAM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	*wi	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	şka	NÃO

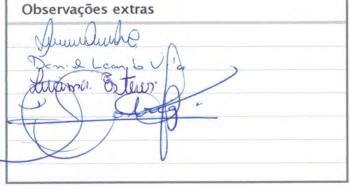
3. Higiene dos Alimentos		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	ski	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	ski.	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	she	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	\$KA	NÃO

A. Alimentos separados do material de limpeza.	N/s	NÃC
B. Todos os alimentos dentro da validade.	≱Kn	NÃC
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	ski	NÃC
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou	slyd	MÃC

5. Preparo e Distribuição dos Alimen	tos	
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	Shu	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	ska	NÃO
C. Boa apresentação do prato.	gm .	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	spor	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	.alm	NÃO
F. Permite repetição.	spor	NÃO

6. Relacionamento da Merendeira		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	ski	NĀO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	shot	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola.	slot	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	SHOT	NÃO

7. Local e Segurança no Trabalho		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	skr	NÃC
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	Apr	NÃC
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	sly	NÃO



ESCOLA: EMEF "Prof. João Baptista Spinola de Mello"

DATA: 09 de setembro de 2025

PERÍODO: manhã

CONSELHEIRO(S): Susele Fatima Grilo Aniceto, Lucimar Esteves e Deivid Ramos Rodrigues.

1. Higiene Pessoal das Merendeiras		
A. Mãos lavadas e higienizadas.	şKı	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	sku	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	sku	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	Nye	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	s)w	NÃO

2. Higiene do Ambiente		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	,elfn	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	Alm	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	żyky	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	MA	NÃO

3. Higiene dos Alimentos		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	AM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	AM.	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	\$KI	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	₩.	NÃO

A. Alimentos separados do material de limpeza.	sku	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade.	M	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	sku	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	MM	NÃO

5. Preparo e Distribuição dos Alimen	tos	
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	Splan	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	Spor	NÃO
C. Boa apresentação do prato.	SHW.	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	signi	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	sym	NÃO
F. Permite repetição.	steri	NÃO

6. Relacionamento da Merendeira		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	,s k (i	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	, s X 1	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola.	sign	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	NA	NÃO

7. Local e Segurança no Trabalho		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	inje.	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	Me	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	M	NÃO



ESCOLA: CEMEI do Proinfância "Profa Izilda do Carmo Calseverini Oliveira"

DATA: 09 de setembro de 2025

PERÍODO: tarde

CONSELHEIRO(S): Susele Fatima Grilo Aniceto, Lucimar Esteves e Deivid Ramos Rodrigues.

A. Mãos lavadas e higienizadas.	Soldi	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	skin .	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	sk	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	ryk.	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	sylv	NÃO

2. Higiene do Ambiente		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	SAKA	NÃC
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	MA	NÃC
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	ski	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	×	NÃO

A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	MIK	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	8Mn	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	\$M	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	s)m	NÃO

A. Alimentos separados do material de limpeza.	Short	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade.	syla (NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	sign	NÃC
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	\$KI	NÃO

5. Preparo e Distribuição dos Alimen	tos	
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	*	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	ski	NÃO
C. Boa apresentação do prato.	M	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	Shu	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	splin	NÃO
F. Permite repetição.	ski	NÃO

6. Relacionamento da Merendeira		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	syri	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	, . s\/n	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola.	××	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	\$KI	NÃO

7. Local e Segurança no Trabalho		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	s M A	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	*M	NÃC
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	april 1	NÃO

Observações extras	
Surele F. Cribo Cinicito Successor Esters	
V	