

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

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.	☒ SIM	☐ NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	☒ 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

Observações extras

[Assinaturas manuscritas]
Daniel Leandro Vila
Silvéria Osmarina Sanches
Lucimar Esteves

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

ESCOLA: **EMEI "Jandyra Ianez da Cruz"**

DATA: **12 de agosto de 2025**

PERÍODO: **tarde**

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

1. Higiene Pessoal das Merendeiras

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

2. Higiene do Ambiente

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

3. Higiene dos Alimentos

A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	☒	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	☒	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	☒	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	☒	NÃO

4. Armazenamento

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

5. Preparo e Distribuição dos Alimentos

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

6. Relacionamento da Merendeira

A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	☒	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	☒	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola.	☒	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	☒	NÃO

7. Local e Segurança no Trabalho

A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	☒	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	☒	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	☒	NÃO

Observações extras

[Assinaturas manuscritas]
Daniel Leandro Vila
Silvéria Osmarina Sanches
Lucimar Esteves

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

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.	☒	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	☒	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	☒	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	☒	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	☒	NÃO

2. Higiene do Ambiente

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

3. Higiene dos Alimentos

A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	☒	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	☒	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	☒	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	☒	NÃO

4. Armazenamento

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

5. Preparo e Distribuição dos Alimentos

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

6. Relacionamento da Merendeira

A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	☒	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	☒	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola.	☒	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	☒	NÃO

7. Local e Segurança no Trabalho

A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	☒	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	☒	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	☒	NÃO

Observações extras

Susele F. Grilo Aniceto
Lucimar Esteves
Deivid Ramos Rodrigues

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

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.**

1. Higiene Pessoal das Merendeiras

A. Mãos lavadas e higienizadas.	☒ SIM	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	☒ 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

Observações extras

Susele F. Grilo Aniceto
Lucimar Esteves
Deivid Ramos Rodrigues