

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

ESCOLA: **EMEI "Profª Cesira Baratela de Toledo"**

DATA: **07 de outubro 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.	☒	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

Daniel L. Vila
Lucimar Esteves

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

ESCOLA: EMEF "Profª Zilda Soares Baldi"

DATA: 07 de outubro de 2025

PERÍODO: tarde

CONSELHEIRO(S): Deivid Ramos Rodrigues, Susele Fátima Frilo Aniceto 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

 Susele F. Aniceto
Lucimar Esteves

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

ESCOLA: EMEF "Monsenhor João Telho"

DATA: 04 de novembro de 2025

PERÍODO: tarde

CONSELHEIRO(S): Deivid Ramos Rodrigues, Susele Fátima Frilo Aniceto 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

 Susele F. Frilo Aniceto
Lucimar Esteves

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

ESCOLA: **EMEF "Profº João Baptista Spinola de Mello"**

DATA: **04 de novembro de 2025**

PERÍODO: **Manhã**

CONSELHEIRO(S): **Deivid Ramos Rodrigues, Susele Fátima Frilo Aniceto 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

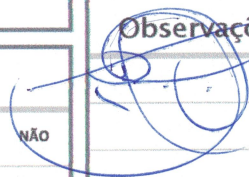
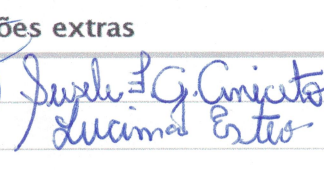
6. Relacionamento da Merendeira

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

 **Susele F. Frilo Aniceto**
 **Lucimar Esteves**

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

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

DATA: **03 de dezembro de 2025**

PERÍODO: **tarde**

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

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

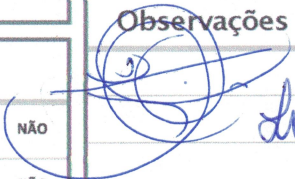
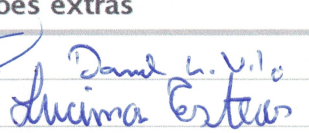
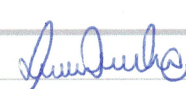
6. Relacionamento da Merendeira

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

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

ESCOLA: **EMEI "Joanna Uhl Costa"**

DATA: **03 de dezembro de 2025**

PERÍODO: **manhã**

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

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

 *Daniel L. V. S.*
Lucimar Esteves



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CMAE

Criado pela Lei Municipal nº1.638/2000

Av: Waldomiro Cassiano Santana, 1102 – Centro – Tabapuã/SP

Fone: (17) 3562-1109 email: educacao_tabapua@hotmail.com

Relatório Final

Atendendo ao disposto na Lei Federal, nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE, nº 26/2013 e Lei Municipal nº 645/2013, o Conselho de Alimentação Escolar, realizou suas atribuições no ano letivo de 2025 e se reúne a primeira segunda-feira a cada trimestre do ano, para deliberar sobre a alimentação nas escolas da Rede Municipal. São membros do conselho representantes dos professores, pais e alunos, executivo e sociedade civil.

Atualmente o conselho de alimentação vem cumprindo suas atribuições, realizando visitas, nas creches e escolas deste município, o Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CMAE) de Tabapuã, existe para fiscalizar os recursos federais destinados à merenda escolar e garantir as boas práticas sanitárias e de higiene dos alimentos nas instituições de ensino. Composto de representantes da sociedade civil, de trabalhadores da Educação, de pais e alunos, cabe ao órgão analisar uma série de ações, que incluem desde a produção dos alimentos até a prestação de contas dos gastos relacionados ao assunto.

Neste sentido, o Conselho de Alimentação Escolar de Campo Tabapuã, no ano de 2025, realizou visitas nas escolas e Creches, conhecendo as cozinhas, as dispensas, os refeitórios para avaliar o gerenciamento de estoque, o cardápio, a higiene na preparação da merenda e o fornecimento da mesma. Alguns conselheiros visitaram também a Cozinha Piloto, participou de capacitação para merendeiras, elaborada pela nutricionista do município. O trabalho in loco permitiu que os conselheiros questionassem os alunos se estão satisfeitos com a merenda e observassem outras falhas que possam vir a prejudicar o bom fornecimento da Merenda Escolar.

Este Colegiado analisou os cardápios elaborados pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, verificando se os alimentos comprados estão sendo utilizados no preparo das refeições. Complementarmente, conferiu nas visitas feitas o cumprimento do cardápio nas escolas.

É preciso ressaltar a importância das visitas às escolas, os gestores escolares veem a visita satisfatória contribuindo com os conselheiros. Destacamos ainda que o Conselho de Alimentação Escolar, estão todos em um só objetivo, para o bom andamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, desde a merendeira até a Gestão Pública Municipal.

Realizamos esse trabalho, considerando que a alimentação escolar seja um elemento indispensável para a nutrição, saúde e desenvolvimento pedagógico dos nossos alunos e com a certeza de buscarmos um melhor desempenho.