



CONSELHO DE
**ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR**
- HOLAMBRA -

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)
LEI Nº359 de 02/09/2000 (Criação do Conselho de Alimentação Escolar)
Portaria nº283/2021 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

Visita do Conselho de Alimentação Escolar

Escola: Emeb Parque dos Ipês Data: 01-06 Período: manhã

Nutricionista Responsável: Nuange

Diretor da escola: Elvioda Lima Filho

Merendeiras: Ednaldo, Cida, Edmerson, Anderson, Marliam, Luciana, Camila. 01/06/23

Cardápio Servido: Receita de Omelete, Salada de Alface/Beterraba, Peixe e Feijão - Bolo de Flocos

	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Saborosa e atrativa	X			
2	Quantidade suficiente	X			
3	Cardápio programado	X			
4	Foi realizada alteração	X			
5	Higiene: Preparo e distribuição	X			
6	Modo de servir correto	X			
7	Aceitabilidade	X			
8	Presença de alimentos da época/ agricultura familiar	X			

	ESTOQUE/ARMAZENAMENTO	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Estoque Organizado, limpo e ventilado	X			
2	Quantidade suficiente de alimentos	X			
3	Produtos identificados e etiquetados	X			
4	Dentro do prazo de validade	X			
5	Produtos sem contato com parede/piso	X			
6	Estoque de acordo com o cardápio	X			
7	Entregas de acordo com a periodicidade programada	X			



CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
- HOLAMBRA -

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)
LEI Nº359 de 02/09/2000 (Criação do Conselho de Alimentação Escolar)
Portaria nº283/2021 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

	COZINHA (estrutura física, utensílios, maquinário, vestuário, EPIs)	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Cozinha organizada e limpa	X			
2	Amostras Coletadas e armazenadas corretamente	X			
3	Freezer Organizado e limpo	X			
4	Refrigerador Organizado e limpo	X			
5	Fogão Organizado e limpo	X			
6	Utensílios Organizados e limpos	X			
7	Demais maquinários Organizados e limpos	X			
8	Servidores com uniformes limpos e em ordem	X			
9	Asseio dos Servidores- unhas, tocas, portando adereços, celular ou outro item proibido	X			
10	Utilização de EPIs e cuidados com acidente de trabalho	X			

Observações:

A Quantidade de panelas são suficientes, com reservas de panelas que não está em uso.
Verifiquei que existe conexão também fora de uso que podem ser utilizadas em outras unidades.

Elzio de Lima Filho
RG: 43.399.057-0

Diretor de Escola

Assinatura e carimbo do Responsável da Escola:

Assinatura do CAE:

Rosângela Thana de Almeida



CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
- HOLAMBRA -

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)

LEI Nº359 de 02/09/2000 (Criação do Conselho de Alimentação Escolar)

Portaria nº283/2021 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

Visita do Conselho de Alimentação Escolar

Escola: Emci Joaquim Felipe N. Data: 16/06 Período: manhã

Nutricionista Responsável Nayana

Diretor da escola João Luiz E. de Almeida

Merendeiras: Augusta, Gislene, Ildete

16/06/23

Cardápio Servido: Arroz, feijão e carne com batata, abobrinha, pipoca e Salada de Alface, maça de leite

	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Saborosa e atrativa	X			
2	Quantidade suficiente	X			
3	Cardápio programado	X			
4	Foi realizada alteração	X	X		
5	Higiene: Preparo e distribuição	X			
6	Modo de servir correto	X			
7	Aceitabilidade	X			
8	Presença de alimentos da época/ agricultura familiar	X			

	ESTOQUE/ARMAZENAMENTO	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Estoque Organizado, limpo e ventilado	X			
2	Quantidade suficiente de alimentos	X			
3	Produtos identificados e etiquetados	X			
4	Dentro do prazo de validade	X			
5	Produtos sem contato com parede/piso	X			
6	Estoque de acordo com o cardápio	X			
7	Entregas de acordo com a periodicidade programada	X			



CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
- HOLAMBRA -

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)
LEI Nº359 de 02/09/2000 (Criação do Conselho de Alimentação Escolar)
Portaria nº283/2021 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

	COZINHA (estrutura física, utensílios, maquinário, vestuário, EPIs)	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Cozinha organizada e limpa	X			
2	Amostras Coletadas e armazenadas corretamente	X			
3	Freezer Organizado e limpo	X			
4	Refrigerador Organizado e limpo	X			
5	Fogão Organizado e limpo	X			
6	Utensílios Organizados e limpos	X			
7	Demais maquinários Organizados e limpos	X			
8	Servidores com uniformes limpos e em ordem	X			
9	Asseio dos Servidores- unhas, tocas, portando adereços, celular ou outro item proibido	X			
10	Utilização de EPIs e cuidados com acidente de trabalho	X			

Observações:

O que eu percebi que tem poucos pratos na cozinha, porque a escola são 180 crianças que se alimentam aqui na unidade.
Tem 49 pratos só; necessitam de pelo menos 130 pratos para conseguir atender a todas as crianças.
A cozinha organizada e limpa, o estoque tudo planejado de acordo com o que tem no cardápio.

Assinatura e carimbo do Responsável da Escola:

Assinatura do CAE:

Estimara Lúcia Primo
Rosângela Lima



CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
- HOLAMBRA -

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)
LEI Nº359 de 02/09/2000 (Criação do Conselho de Alimentação Escolar)
Portaria nº283/2021 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

Visita do Conselho de Alimentação Escolar

Escola: mona Bsi Jan Jan Data: 23/06/23 Período: manhã

Nutricionista Responsável: Naiana

Diretor da escola: Elaine

Merendeiras: Tamari, Andreia e Tamiris e Juliana, Cibele

Cardápio Servido: Arroz, feijão, carne de panela com batata, salada de alface e pimentão, melancia, leite

	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Saborosa e atrativa	X			
2	Quantidade suficiente	X			
3	Cardápio programado	X			
4	Foi realizada alteração		X		
5	Higiene: Preparo e distribuição	X			
6	Modo de servir correto	X			
7	Aceitabilidade	X			
8	Presença de alimentos da época/ agricultura familiar	X			

	ESTOQUE/ARMAZENAMENTO	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Estoque Organizado, limpo e ventilado	X			
2	Quantidade suficiente de alimentos	X			
3	Produtos identificados e etiquetados	X			
4	Dentro do prazo de validade	X			
5	Produtos sem contato com parede/piso	X			
6	Estoque de acordo com o cardápio	X			
7	Entregas de acordo com a periodicidade programada	X			

	COZINHA (estrutura física, utensílios, maquinário, vestuário, EPIs)	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Cozinha organizada e limpa	X			
2	Amostras Coletadas e armazenadas corretamente	X			
3	Freezer Organizado e limpo	X			
4	Refrigerador Organizado e limpo	X			
5	Fogão Organizado e limpo	X			
6	Utensílios Organizados e limpos	X			
7	Demais maquinários Organizados e limpos	X			
8	Servidores com uniformes limpos e em ordem	X			
9	Asseio dos Servidores - unhas, tocas, portando adereços, celular ou outro item proibido	X			
10	Utilização de EPIs e cuidados com acidente de trabalho	X			

Observações:

Cozinha com uma boa ventilação, limpa. O estoque organizado, os alimentos tudo etiquetado conforme prazo de validade na unidade. Está necessitando Toposers grandes para guardar alimentos, 1 descascador de batata e 1 liquidificador que não são tipo industrial um material resistente para bater os alimentos.

Elisana Esberci
RG: 261986715
Diretora de Escola

Assinatura e carimbo do Responsável da Escola:

Assinatura do CAE:

Rozângela

[Assinatura]

Elisana Esberci



CONSELHO DE
**ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR**
- HOLAMBRA -

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)

LEI Nº359 de 02/09/2000 (Criação do Conselho de Alimentação Escolar)

Portaria nº283/2021 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

Visita do Conselho de Alimentação Escolar

Escola: Casulo Data: 30-06 Período: manhã

Nutricionista Responsável: N. Pereira

Diretor da escola: Shelton

Merendeiras: Luzia, Nilza

30/06/23

Cardápio Servido: Arroz, Feijão, Carne moída, Salada de alface, Banana (sobremesa)

	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Saborosa e atrativa	X			
2	Quantidade suficiente	X			
3	Cardápio programado	X			
4	Foi realizada alteração		X		
5	Higiene: Preparo e distribuição	X			
6	Modo de servir correto	X			
7	Aceitabilidade	X			
8	Presença de alimentos da época/ agricultura familiar	X			

	ESTOQUE/ARMAZENAMENTO	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Estoque Organizado, limpo e ventilado	X			
2	Quantidade suficiente de alimentos	X			
3	Produtos identificados e etiquetados	X			
4	Dentro do prazo de validade	X			
5	Produtos sem contato com parede/piso	X			
6	Estoque de acordo com o cardápio	X			
7	Entregas de acordo com a periodicidade programada	X			



CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
- HOLAMBRA -

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)

LEI Nº359 de 02/09/2000 (Criação do Conselho de Alimentação Escolar)

Portaria nº283/2021 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

	COZINHA (estrutura física, utensílios, maquinário, vestuário, EPIs)	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Cozinha organizada e limpa	X			
2	Amostras Coletadas e armazenadas corretamente	X			
3	Freezer Organizado e limpo	X			
4	Refrigerador Organizado e limpo	X			
5	Fogão Organizado e limpo	X			
6	Utensílios Organizados e limpos	X			
7	Demais maquinários Organizados e limpos	X			
8	Servidores com uniformes limpos e em ordem	X			
9	Asseio dos Servidores- unhas, tocas, portando adereços, celular ou outro item proibido	X			
10	Utilização de EPIs e cuidados com acidente de trabalho	X			

Observações:

A cozinha organizada, tudo limpo e higienizado.
As crianças aceitaram bem o cardápio de hoje e
até hoje repetiram.
Os utensílios estão tudo certo (como é para
ser numa cozinha)
Estoque todos identificados com etiquetas, data
de validade.

Assinatura e carimbo do Responsável da Escola:

Assinatura do CAE:

Rosângela Titara de Almeida

E.M. CASULO
Rua Aroeira S/Nº
Parque dos Ipês - Holambra - SP
Fone: (19) 3862-2555