



São Paulo, 17 de junho de 2024.

Ofício CEAESP nº 532/2024

(Ref.: Solicitação de apoio para fiscalização da alimentação escolar em unidades escolares estaduais do Município de Santa Rosa de Viterbo)

Senhora,

O Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Estado de São Paulo - CEAES/SP vem, por meio deste, solicitar apoio ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo na realização de vistorias de fiscalização, dentro das possibilidades deste colegiado, nas unidades escolares estaduais localizadas em seu município.

O CEAES/SP como órgão responsável pelo monitoramento, fiscalização e acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no âmbito do Estado de São Paulo tem como objetivo principal zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos aos estudantes.

Tendo em vista o elevado número de escolas estaduais no Estado de São Paulo e a impossibilidade de visita a todas as unidades por este Conselho, compreendemos ser de grande importância a colaboração dos Conselhos Municipais para o fortalecimento da fiscalização dos serviços de alimentação escolar.

Acreditamos que essa parceria possibilitará uma atuação mais eficaz na identificação de eventuais problemas e na implementação de medidas corretivas, contribuindo para a melhoria contínua dos serviços prestados. Ademais, a troca de experiências e o compartilhamento de informações entre os Conselhos Estaduais e Municipais serão de grande valia para o aprimoramento das práticas de gestão da alimentação escolar em nosso estado.

Assim, caso seja possível a contribuição deste Conselho, fica aqui autorizada a execução de vistorias nas escolas estaduais do município, sendo necessário o preenchimento do relatório de vistoria padrão que segue anexo a este ofício.

Lembrando que as informações coletadas deverão ser encaminhadas a este Conselho Estadual, sendo de nossa responsabilidade as providências necessárias caso seja identificada qualquer irregularidade.

Deste modo, solicitamos retorno em até 10 dias deste Exmo. Conselho quanto a possibilidade de execução destas visitas no seu município.

Certo de contar com seu inestimável apoio, renovamos os votos de estima e cordialidade.

Atenciosamente,  
MARCELO COLONATO  
Presidente CEAESP

À

Senhora **Fernanda Isidoro**

DD. Presidente do Conselho Estadual de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo



CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO - 2024

1. Dados gerais

DATA: 03 de julho de 2024

CONSELHEIROS QUE REALIZARAM A VISITA: ( ) CEAE-SP (X) CAE - MUNICIPAL - MUNICIPIO:

1. Fernanda Inês de Jesus
2. Gra Maria Letícia Santana
3. Cristiane E. Japaudli

ESCOLA: E.E. Salustiano Lima

ENDEREÇO: Rua Frei Garcia de Abreu, nº 1 - Bairro Libânia Itatinga/Indaial

MUNICÍPIO: Sta Rosa do Sul

NOME DO DIRETOR: Wellington Gabriel

NOME DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Thais Cristina Zerbini

CARGO DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Agente de Organização Escolar

NOME E CARGO DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA: merendeira

Coloca carimbo, assinatura e número do RG nos boletos: ( ) SIM (X) NÃO

AGRUPAMENTO

DIRETORIA DE ENSINO Região de Ribeirão Preto

Nº DE ALUNOS MATRICULADOS 327

Nº DE ALUNOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TIPO DE REFEIÇÃO ATENDIDA	HORÁRIO	Nº DE REFEIÇÕES
café da manhã	07:00	300
almoço fundamental	09:15	250
almoço médio	10:00	80
almôço fundamental	11:55	250
almôço médio	12:55	80
café	15:00	300

Foi realizada visita anterior à escola: ( ) SIM (X) NÃO

Empresa que administra a cozinha: Prefeitura Municipal de Sta Rosa do Sul - SP

Nutricionista (nome e CRN-3): Carla Bral Ferreira CRN-3 - 31300 nº de visitas por semana:

Nas visitas, faz contato com o responsável pela alimentação escolar:

Conformidade:

S = Sim = a escola atende todos os quesitos do item de avaliação.

N = Não = a escola não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.

NA = Não se aplica ou não avaliado = o item de avaliação não se aplica a escola inspecionada ou não foi avaliado no momento da

	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
2. Área física (cozinha)			
Local Higienizado	X		
Exclusiva da merenda	X		
Ralo escamoteável	X		
Janela telada		X	
Porta telada		X	
Borracha vedante nas portas	X		
Instalação de gás correta	X		
Iluminação adequada com proteção	X		
Piso, pias, parede e teto adequados	X		

Observações:

	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
<b>3. Operacionalização</b>			
Segue modo de preparo das embalagens			X
Descongelamento efetuado corretamente			X
Possui produto próprio (adequado) para higienização de vegetais			X
Se <b>SIM</b> , segue as instruções da embalagem			X
Retira as amostras corretamente			X
As amostras permanecem armazenadas por 96h e em locais corretos			X
Utensílios lavados adequadamente	X		
Há reutilização de sobras		X	
Possui lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação e limpeza	X		
Uso adequado de luvas descartáveis em situações obrigatórias	X		
Utiliza produto de limpeza registrado pela ANVISA/MS	X		

Observações:

	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
<b>4. Cardápio</b>			
Seguido (conforme cardápio enviado pelo DAAA-SP)	X		
Afixado na cozinha	X		
Afixado no refeitório ou pátio	X		
Quantidade preparada suficiente	X		
Boa aceitação do cardápio do dia	X		
Boas características sensoriais (cor, odor, sabor, consistência)	X		
A Escola participa dos Cozinheiros da Educação?		X	

Forma de divulgação para a comunidade:

Cardápio servido no dia (se diferente do cardápio enviado pelo DAE):

*Cardápio Condizente.*

Observações: *Por ser uma aula de período integral, se for refeição de boa aceitação, às vezes é preciso pedir mais.*

	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
<b>5. Recebimento</b>			
Verifica a integridade das embalagens recebidas e validade			X
Quantidades recebidas correspondem aos boletos			X
Se <b>NÃO</b> , anotou a ocorrência em todas as vias do boleto			X
Já recebeu fora do horário comercial			X
Transportadora aguarda os procedimentos de recebimento			X

Responsável pelo recebimento (nome e função):

Observações:

	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
<b>6. Armazenamento</b>			
Exclusivo para Merenda			X
Ventilação			X
Janelas teladas			X
Borracha Vedante			X
Estrados, prateleiras e armários em boas condições			X
Iluminação adequada com proteção			X
sem a presença de umidade			X
sem presença de insetos			X

sem presença de roedores			X
Local higienizado			X
Freezers e geladeiras limpos e organizados			X
Piso, parede e teto adequado			X
Alimentos distantes das paredes e pisos			X
Datas de validade visíveis			X
Utilização do método PVPS			X
Alimentos separados por grupo ou tipo			X
Organização adequada			X
Identificação de embalagens abertas			X

Observações:

7. Controles	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
Utilização do Sistema de Abastecimento / CISE - SAESP II			X
Controle de estoque diário			X
Possui termômetro para controle de temperaturas			X
Registra a temperatura dos alimentos e equipamentos (planilha)			X
Possui Manual de Boas Práticas (MBP)			X
Possui Procedimento Operacional Padrão (POPs)			X
Tem conhecimento do MBP e POPs			X
Providencia reparo na cozinha, quando necessário			X
Acesso livre de pessoas não autorizadas			X
CIP (Controle Integrado de Pragas) - Cozinha e estoque			X
Limpeza de caixa d'água			X
A supervisão é realizada por um (a) nutricionista			X

Qual a frequência da visita?

( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal ( ) Nunca visita ( ) Não é terceirizada

Observações:

8. Equipamentos e Utensílios	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Quantidade suficiente de equipamentos	X		
Equipamentos em boas condições de uso	X		
Quantidade suficiente de utensílios	X		
Utensílios em boas condições de uso	X		

Observações:

9. Manipuladores de Alimentos	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Capacitação anual (treinamento)		X	
Uniforme completo e limpo		X	
não fazem o uso adornos e/ou maquiagem		X	
Usam cabelos presos com rede		X	
Controles de Saúde		X	
O local possui pia exclusiva para higienização de mãos		X	
Local abastecido com sabonete e papel toalha não reciclado	X		
Lavam as mãos corretamente	X		
Existe afixado procedimento correto de higienização das mãos		X	

Observações:

10. Distribuição	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Possui refeitório exclusivo para merenda	X		
Possui mesas e bancos suficientes	X		
Área limpa e organizada	X		

Possui lixeira no local	<input checked="" type="checkbox"/>		
É feita a contagem de refeições servidas	<input checked="" type="checkbox"/>		
Como é efetuada a contagem de refeição servidas?	Pela lista de presença.		
Observações:	Reclamam mingau de aveia. Gostaram muito do arroz doce, macarrão com salada.		
11. Como são adquiridos as frutas legumes e verduras, e com que frequência eles são entregues e oferecidos aos alunos?	Conforme cardápio. Alguns reclamam da repetição das frutas, sempre maçã e banana. Salada em qtd de insuficiente.		
12. Entrevista com os alunos para identificar o consumo do cardápio do dia, a valiação de frutas legumes e verduras e identificar o que eles mais gostam e o que menos gostam.	Gostam muito de feijada, almôndegas, strogonoff de frango e macarrão pizza. Não gostam de risoto.		
13. Projeto de Educação Alimentar e Nutricional (Verificar se a escola possui e como funciona):			
Observações finais:	As frutas maçã e banana. Pararamente tem mexerica, abacaxi e melancia. Gostam muito do bolo deido 1 x na semana.		
Conclusão:			
O relatório também apresenta os seguintes anexos:			
Assinaturas conselheiros que visitaram a escola e do Presidente:	Lemanda Ludas Onório		
	Cristiane E.O. Zeparelli		
	Maria Fátima Santana		
Assinaturas do responsável da escola que acompanhou a visita:	Shafiq Khan		
De acordo, encaminha-se cópia do presente relatório à, diretoria de Ensino, Diretoria da Escola e ao Secretário da Educação.			
	Marcelo Colonato Presidente do CEAE-SP		



São Paulo, 17 de junho de 2024.

Ofício CEAESP nº 532/2024

(Ref.: Solicitação de apoio para fiscalização da alimentação escolar em unidades escolares estaduais do Município de Santa Rosa de Viterbo)

Senhora,

O Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Estado de São Paulo - CEAE/SP vem, por meio deste, solicitar apoio ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo na realização de vistorias de fiscalização, dentro das possibilidades deste colegiado, nas unidades escolares estaduais localizadas em seu município.

O CEAE/SP como órgão responsável pelo monitoramento, fiscalização e acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no âmbito do Estado de São Paulo tem como objetivo principal zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos aos estudantes.

Tendo em vista o elevado número de escolas estaduais no Estado de São Paulo e a impossibilidade de visita a todas as unidades por este Conselho, compreendemos ser de grande importância a colaboração dos Conselhos Municipais para o fortalecimento da fiscalização dos serviços de alimentação escolar.

Acreditamos que essa parceria possibilitará uma atuação mais eficaz na identificação de eventuais problemas e na implementação de medidas corretivas, contribuindo para a melhoria contínua dos serviços prestados. Ademais, a troca de experiências e o compartilhamento de informações entre os Conselhos Estaduais e Municipais serão de grande valia para o aprimoramento das práticas de gestão da alimentação escolar em nosso estado.

Assim, caso seja possível a contribuição deste Conselho, fica aqui autorizada a execução de vistorias nas escolas estaduais do município, sendo necessário o preenchimento do relatório de vistoria padrão que segue anexo a este ofício.

Lembrando que as informações coletadas deverão ser encaminhadas a este Conselho Estadual, sendo de nossa responsabilidade as providências necessárias caso seja identificada qualquer irregularidade.

Deste modo, solicitamos retorno em até 10 dias deste Exmo. Conselho quanto a possibilidade de execução destas visitas no seu município.

Certo de contar com seu inestimável apoio, renovamos os votos de estima e cordialidade.

Atenciosamente,  
MARCELO COLONATO  
Presidente CEAESP

À

Senhora **Fernanda Isidoro**

DD. Presidente do Conselho Estadual de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo



CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO - 2024

1. Dados gerais

DATA: 03 julho de 2024

CONSELHEIROS QUE REALIZARAM A VISITA: ( ) CEAE-SP (X) CAE - MUNICIPAL - MUNICIPIO:

1. Fernanda Inês dos Anjos
2. Ina Maria Furtado Santana
3. Cristiane P.O. Zapavelli

ESCOLA: E.E. Genêr Gamaixo Matarazzo  
ENDEREÇO: R. Sete de Setembro, 474 - Centro  
MUNICÍPIO: Sta Rosa de Viterbo - SP.

NOME DO DIRETOR: Simone Cipriada da Silva  
NOME DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Maria Fernanda Couto da Costa  
CARGO DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Gerente de Organizações Udelar  
NOME E CARGO DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA: (merendeira)  
Coloca carimbo, assinatura e número do RG nos boletos: ( ) SIM (X) NÃO

AGRUPAMENTO

DIRETORIA DE ENSINO Região de Ribeirão Preto.

Nº DE ALUNOS MATRICULADOS 445

Nº DE ALUNOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TIPO DE REFEIÇÃO ATENDIDA	HORÁRIO	Nº DE REFEIÇÕES
Café da manhã	7:00	300
Merenda	9:15	250
Merenda	21:15	100

Foi realizada visita anterior à escola: ( ) SIM (X) NÃO

Empresa que administra a cozinha: Prefeitura Municipal de Santa Rosa de Viterbo - SP  
Nutricionista (nome e CRN-3) Carla Inai Ferreira CRN-3130 nº de visitas por semana:  
Nas visitas, faz contato com o responsável pela alimentação escolar:

Conformidade:

S = Sim = a escola atende todos os quesitos do item de avaliação.

N = Não = a escola não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.

NA = Não se aplica ou não avaliado = o item de avaliação não se aplica a escola inspecionada ou não foi avaliado no momento da

	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
2. Área física (cozinha)			
Local Higienizado	X		
Exclusiva da merenda		X	
Raio escamoteável	X		
Janela telada		X	
Porta telada		X	
Borracha vedante nas portas	X		
Instalação de gás correta	X		
Iluminação adequada com proteção	X		
Piso, pias, parede e teto adequados	X		
Observações:			

3. Operacionalização	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Segue modo de preparo das embalagens			X
Descongelamento efetuado corretamente			X
Possui produto próprio (adequado) para higienização de vegetais			X
Se SIM, segue as instruções da embalagem			X
Retira as amostras corretamente			X
As amostras permanecem armazenadas por 96h e em locais corretos			X
Utensílios lavados adequadamente	X		
Há reutilização de sobras		X	
Possui lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação e limpeza		X	
Uso adequado de luvas descartáveis em situações obrigatórias		X	
Utiliza produto de limpeza registrado pela ANVISA/MS	X		

Observações:

*Faltam luvas.*

4. Cardápio	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Seguido (conforme cardápio enviado pelo DAAA-SP)	X		
Afixado na cozinha		X	
Afixado no refeitório ou pátio		X	
Quantidade preparada suficiente	X		
Boa aceitação do cardápio do dia	X		
Boas características sensoriais (cor, odor, sabor, consistência)	X		
A Escola participa dos Cozinheiros da Educação?		X	

Forma de divulgação para a comunidade:

Cardápio servido no dia (se diferente do cardápio enviado pelo DAE):

*Cardápio condizente com o dia (verificado na cozinha piloto)*

Observações:

*Boa aceitação.*

5. Recebimento	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Verifica a integridade das embalagens recebidas e validade			X
Quantidades recebidas correspondem aos boletos			X
Se NÃO, anotou a ocorrência em todas as vias do boleto			X
Já recebeu fora do horário comercial			X
Transportadora aguarda os procedimentos de recebimento			X

Responsável pelo recebimento (nome e função):

*Centralizada na cozinha piloto.*

Observações:

6. Armazenamento	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Exclusivo para Merenda			X
Ventilação			X
Janelas teladas			X
Borracha Vedante			X
Estrados, prateleiras e armários em boas condições			X
Iluminação adequada com proteção			X
sem a presença de umidade			X
sem presença de insetos			X

sem presença de roedores			X
Local higienizado			X
Freezers e geladeiras limpos e organizados			X
Piso, parede e teto adequado			X
Alimentos distantes das paredes e pisos			X
Datas de validade visíveis			X
Utilização do método PVPS			X
Alimentos separados por grupo ou tipo			X
Organização adequada			X
Identificação de embalagens abertas			X

Observações:

Centralizada na cozinha.

7. Controles	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
Utilização do Sistema de Abastecimento / CISE - SAESP II			X
Controle de estoque diário			X
Possui termômetro para controle de temperaturas			X
Registra a temperatura dos alimentos e equipamentos (planilha)			X
Possui Manual de Boas Práticas (MBP)			X
Possui Procedimento Operacional Padrão (POPs)			X
Tem conhecimento do MBP e POPs			X
Providencia reparo na cozinha, <u>quando necessário</u>			X
Acesso livre de pessoas não autorizadas			X
CIP (Controle Integrado de Pragas) - Cozinha e estoque			X
Limpeza de caixa d'água			X
A supervisão é realizada por um (a) nutricionista			X

Qual a frequência da visita?

( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal ( ) Nunca visita ( ) Não é terceirizada

Observações:

Toda preparação centralizada na cozinha piloto.

8. Equipamentos e Utensílios	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Quantidade suficiente de equipamentos	X		
Equipamentos em boas condições de uso	X		
Quantidade suficiente de utensílios	X		
Utensílios em boas condições de uso	X		

Observações:

Equipamento utilizado, liquidificadora.

9. Manipuladores de Alimentos	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Capacitação anual (treinamento)		X	
Uniforme completo e limpo		X	
não fazem o uso adornos e/ou maquiagem		X	
Usam cabelos presos com rede	X	X	
Controles de Saúde	X	X	
O local possui pia exclusiva para higienização de mãos	X	X	
Local abastecido com sabonete e papel toalha não reciclado	X	X	
Lavam as mãos corretamente	X	X	
Existe afixado procedimento correto de higienização das mãos		X	

Observações:

Não usam uniforme

10. Distribuição	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Possui refeitório exclusivo para merenda	X		
Possui mesas e bancos suficientes	X		
Área limpa e organizada	X		

Possui lixeira no local		X		
É feita a contagem de refeições servidas		X		
Como é efetuada a contagem de refeição servidas?	Pelas pratar utilizadas.			
Observações:	A escola recebe as merendinhas, em escala de rodízio.			
11. Como são adquiridos as frutas legumes e verduras, e com que frequência eles são entregues e oferecidos aos alunos)?	Conforme cardápio.			
12. Entrevista com os alunos para identificar o consumo do cardápio do dia, a valiação de frutas legumes e verduras e identificar o que eles mais gostam e o que menos gostam.	Comida preferida: almondegas, feijão preto. Não gostam <sup>de</sup> risoto.			
13. Projeto de Educação Alimentar e Nutricional (Verificar se a escola possui e como funciona):	Não possui			
Observações finais:	Cozinha reformada, toda equipada e condizente com a reforma.			
Conclusão:	Gostam se quixam da falta de frutas, apenas uma vez por semana, as vezes não tem. Quando tem maçã ou banana.			
O relatório também apresenta os seguintes anexos:				
Assinaturas conselheiros que visitaram a escola e do Presidente:	Fernanda Ludes Ono			
	Cristiane E.O. Zaparelli			
	Dra Maria Letícia Santana			
Assinaturas do responsável da escola que acompanhou a visita:	Marta			
De acordo, encaminha-se cópia do presente relatório à diretoria de Ensino, Diretoria da Escola e ao Secretário da Educação.				
Marcelo Colonato Presidente do CEAE-SP				



São Paulo, 17 de junho de 2024.

Ofício CEAESP nº 532/2024

(Ref.: Solicitação de apoio para fiscalização da alimentação escolar em unidades escolares estaduais do Município de Santa Rosa de Viterbo)

Senhora,

O Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Estado de São Paulo - CEAE/SP vem, por meio deste, solicitar apoio ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo na realização de vistorias de fiscalização, dentro das possibilidades deste colegiado, nas unidades escolares estaduais localizadas em seu município.

O CEAE/SP como órgão responsável pelo monitoramento, fiscalização e acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no âmbito do Estado de São Paulo tem como objetivo principal zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos aos estudantes.

Tendo em vista o elevado número de escolas estaduais no Estado de São Paulo e a impossibilidade de visita a todas as unidades por este Conselho, compreendemos ser de grande importância a colaboração dos Conselhos Municipais para o fortalecimento da fiscalização dos serviços de alimentação escolar.

Acreditamos que essa parceria possibilitará uma atuação mais eficaz na identificação de eventuais problemas e na implementação de medidas corretivas, contribuindo para a melhoria contínua dos serviços prestados. Ademais, a troca de experiências e o compartilhamento de informações entre os Conselhos Estaduais e Municipais serão de grande valia para o aprimoramento das práticas de gestão da alimentação escolar em nosso estado.

Assim, caso seja possível a contribuição deste Conselho, fica aqui autorizada a execução de vistorias nas escolas estaduais do município, sendo necessário o preenchimento do relatório de vistoria padrão que segue anexo a este ofício.

Lembrando que as informações coletadas deverão ser encaminhadas a este Conselho Estadual, sendo de nossa responsabilidade as providências necessárias caso seja identificada qualquer irregularidade.

Deste modo, solicitamos retorno em até 10 dias deste Exmo. Conselho quanto a possibilidade de execução destas visitas no seu município.

Certo de contar com seu inestimável apoio, renovamos os votos de estima e cordialidade.

Atenciosamente,

MARCELO COLONATO  
Presidente CEAESP

À

Senhora **Fernanda Isidoro**

DD. Presidente do Conselho Estadual de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo



CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO - 2024

1. Dados gerais

DATA: 01 de julho de 2024

CONSELHEIROS QUE REALIZARAM A VISITA: ( ) CEA-SP (X) CAE - MUNICIPAL - MUNICIPIO: Sta Rita de Cúcuta - SP

- Gustiane G. Zaparelli
- Fernanda Ribeiro Onório
- Cina Maria Furtado Santana

ESCOLA: EE José de Siqueira

ENDEREÇO: Avenida Ruytonia, 135 - Centro

MUNICÍPIO: Sta Rita de Cúcuta

NOME DO DIRETOR: Maurício Aparecido Fuzetto

NOME DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Rêgane Gaspar de Lázara

CARGO DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Gerente de Organização Escolar

NOME E CARGO DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA: Maurício (diretor)

Coloca carimbo, assinatura e número do RG nos boletos: ( ) SIM (X) NÃO

AGRUPAMENTO

DIRETORIA DE ENSINO - Região de Ribeirão Preto

Nº DE ALUNOS MATRICULADOS - 199

Nº DE ALUNOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 199

TIPO DE REFEIÇÃO ATENDIDA	HORÁRIO	Nº DE REFEIÇÕES
café da manhã	06:40	180
colação	09:10	180
almôço	11:50	180
lanche da tarde	14:55	180

Foi realizada visita anterior à escola: ( ) SIM (X) NÃO

Empresa que administra a cozinha: Prefeitura Municipal de Sta Rita de Cúcuta - SP

Nutricionista (nome e CRN-3) Carla Trai Ferruzza CRN-3 3130 nº de visitas por semana:

Nas visitas, faz contato com o responsável pela alimentação escolar:

Conformidade:

S = Sim = a escola atende todos os quesitos do item de avaliação.

N = Não = a escola não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.

NA = Não se aplica ou não avaliado = o item de avaliação não se aplica a escola inspecionada ou não foi avaliado no momento da

2. Área física (cozinha)	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
Local Higienizado	X		
Exclusiva da merenda		X	
Ralo escamoteável		X	
Janela telada		X	
Porta telada		X	
Borracha vedante nas portas	X		
Instalação de gás correta	X		
Iluminação adequada com proteção	X		
Piso, pias, parede e teto adequados	X		

Observações:

3. Operacionalização	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Segue modo de preparo das embalagens			X
Descongelamento efetuado corretamente			X
Possui produto próprio (adequado) para higienização de vegetais			X
Se SIM, segue as instruções da embalagem			X
Retira as amostras corretamente			X
As amostras permanecem armazenadas por 96h e em locais corretos			X
Utensílios lavados adequadamente	X		
Há reutilização de sobras		X	
Possui lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação e limpeza		X	
Uso adequado de luvas descartáveis em situações obrigatórias		X	
Utiliza produto de limpeza registrado pela ANVISA/MS	X		

Observações:

Faltam luvas.

4. Cardápio	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Seguido (conforme cardápio enviado pelo DAAA-SP)	X	X	
Afixado na cozinha	X		
Afixado no refeitório ou pátio	X		
Quantidade preparada suficiente	X		
Boa aceitação do cardápio do dia	X		
Boas características sensoriais (cor, odor, sabor, consistência)	X		
A Escola participa dos Cozinheiros da Educação?			X

Forma de divulgação para a comunidade:

Cardápio servido no dia (se diferente do cardápio enviado pelo DAE): Cardápio condizente com o dia.

Observações: Cardápio do dia de boa aceitação. A fruta do dia é maçã, a preferência dos alunos é banana.

5. Recebimento	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Verifica a integridade das embalagens recebidas e validade			X
Quantidades recebidas correspondem aos boletos			X
Se NÃO, anotou a ocorrência em todas as vias do boleto			X
Já recebeu fora do horário comercial			X
Transportadora aguarda os procedimentos de recebimento			X

Responsável pelo recebimento (nome e função): Centralizada na cozinha piloto.

Observações:

6. Armazenamento	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Exclusivo para Merenda			X
Ventilação			X
Janelas teladas			X
Borracha Vedante			X
Estrados, prateleiras e armários em boas condições			X
Iluminação adequada com proteção			X
sem a presença de umidade			X
sem presença de insetos			X

sem presença de roedores			X
Local higienizado			X
Freezers e geladeiras limpos e organizados			X
Piso, parede e teto adequado			X
Alimentos distantes das paredes e pisos			X
Datas de validade visíveis			X
Utilização do método PVPS			X
Alimentos separados por grupo ou tipo			X
Organização adequada			X
Identificação de embalagens abertas			X
Observações:	Centralizada na cozinha piloto		

7. Controles	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
Utilização do Sistema de Abastecimento / CISE - SAESP II			X
Controle de estoque diário			X
Possui termômetro para controle de temperaturas			X
Registra a temperatura dos alimentos e equipamentos (planilha)			X
Possui Manual de Boas Práticas (MBP)			X
Possui Procedimento Operacional Padrão (POPs)			X
Tem conhecimento do MBP e POPs			X
Providencia reparo na cozinha, <b>quando necessário</b>			X
Acesso livre de pessoas não autorizadas			X
CIP (Controle Integrado de Pragas) - Cozinha e estoque			X
Limpeza de caixa d'água			X
A supervisão é realizada por um (a) nutricionista			X

Qual a frequência da visita?  
 Semanal  Quinzenal  Mensal  Nunca visita  Não é terceirizada

Observações: Toda preparação centralizada na cozinha piloto.

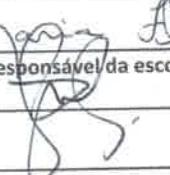
8. Equipamentos e Utensílios	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Quantidade suficiente de equipamentos			X
Equipamentos em boas condições de uso	X		
Quantidade suficiente de utensílios	X		
Utensílios em boas condições de uso	X		

Observações: Um único equipamento utilizado é liquidificador.

9. Manipuladores de Alimentos	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Capacitação anual (treinamento)		X	
Uniforme completo e limpo		X	
não fazem o uso adornos e/ou maquiagem		X	
Usam cabelos presos com rede	X		
Controles de Saúde		X	
O local possui pia exclusiva para higienização de mãos		X	
Local abastecido com sabonete e papel toalha não reciclado	X		
Lavam as mãos corretamente		X	
Existe afixado procedimento correto de higienização das mãos		X	

Observações: Uniforme foi entregue apenas 1 vez.

10. Distribuição	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Possui refeitório exclusivo para merenda		X	
Possui mesas e bancos suficientes	X		
Área limpa e organizada	X		

Possui lixeira no local	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
É feita a contagem de refeições servidas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Como é efetuada a contagem de refeição servidas?	Contagem realizada pelos pratos utilizados (repetições não é contada).			
Observações:				
11. Como são adquiridos as frutas legumes e verduras, e com que frequência eles são entregues e oferecidos aos alunos)?	Entregues junto as refeições pela cozinha piloto, todos os dias			
12. Entrevista com os alunos para identificar o consumo do cardápio do dia, a valiação de frutas legumes e verduras e identificar o que eles mais gostam e o que menos gostam. Hoje foi servido salada de carne moída, gostam muito. Fruta preferida banana. Verdura que mais gostam: alface e repolho e tomate				
13. Projeto de Educação Alimentar e Nutricional (Verificar se a escola possui e como funciona):	Não possui			
Observações finais:	Construção da cozinha é antiga, embora adequada. O teto é feito de PVC, vidro basculante. Refeitório não é de uso exclusivo, alunos se espalham pelo prédio.			
Conclusão:	Necessita algumas reformas no prédio. Quanto aos alimentos servidos, tem boa aceitação, as crianças gostam muito de todos os alimentos servidos.			
O relatório também apresenta os seguintes anexos:				
Assinaturas conselheiros que visitaram a escola e do Presidente:	Lumanda Indira Onow			
	Cristiane E.O. Zappavelli R.			
	Ina Maria Azevedo Santana			
Assinaturas do responsável da escola que acompanhou a visita:				
De acordo, encaminha-se cópia do presente relatório à, diretoria de Ensino, Diretoria da Escola e ao Secretário da Educação.				
	Marcelo Colonato Presidente do CEAE-SP			



São Paulo, 17 de junho de 2024.

Ofício CEAESP nº 532/2024

(Ref.: Solicitação de apoio para fiscalização da alimentação escolar em unidades escolares estaduais do Município de Santa Rosa de Viterbo)

Senhora,

O Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Estado de São Paulo - CEAE/SP vem, por meio deste, solicitar apoio ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo na realização de vistorias de fiscalização, dentro das possibilidades deste colegiado, nas unidades escolares estaduais localizadas em seu município.

O CEAE/SP como órgão responsável pelo monitoramento, fiscalização e acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no âmbito do Estado de São Paulo tem como objetivo principal zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos aos estudantes.

Tendo em vista o elevado número de escolas estaduais no Estado de São Paulo e a impossibilidade de visita a todas as unidades por este Conselho, compreendemos ser de grande importância a colaboração dos Conselhos Municipais para o fortalecimento da fiscalização dos serviços de alimentação escolar.

Acreditamos que essa parceria possibilitará uma atuação mais eficaz na identificação de eventuais problemas e na implementação de medidas corretivas, contribuindo para a melhoria contínua dos serviços prestados. Ademais, a troca de experiências e o compartilhamento de informações entre os Conselhos Estaduais e Municipais serão de grande valia para o aprimoramento das práticas de gestão da alimentação escolar em nosso estado.

Assim, caso seja possível a contribuição deste Conselho, fica aqui autorizada a execução de vistorias nas escolas estaduais do município, sendo necessário o preenchimento do relatório de vistoria padrão que segue anexo a este ofício.

Lembrando que as informações coletadas deverão ser encaminhadas a este Conselho Estadual, sendo de nossa responsabilidade as providências necessárias caso seja identificada qualquer irregularidade.

Deste modo, solicitamos retorno em até 10 dias deste Exmo. Conselho quanto a possibilidade de execução destas visitas no seu município.

Certo de contar com seu inestimável apoio, renovamos os votos de estima e cordialidade.

Atenciosamente,  
MARCELO COLONATO  
Presidente CEAESP

À

Senhora **Fernanda Isidoro**

DD. Presidente do Conselho Estadual de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo



**CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO - 2024**

**1. Dados gerais**

DATA: 03 de julho de 2024.

CONSELHEIROS QUE REALIZARAM A VISITA: ( ) CEAE-SP  CAE - MUNICIPAL - MUNICIPIO:

1. Fernanda Ludovico Inoue
2. Joana Maria Lutas Santana
3. Cristiane C.O. Zaparelli

ESCOLA: ETEC de Santa Ada de Bitorbo  
 ENDEREÇO: R. Celsina Pedrychi, 365 - Residencial Luiz Gonzaga  
 MUNICÍPIO: Sta Ada de Bitorbo - SP

NOME DO DIRETOR: Maria Paula Bala  
 NOME DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Ingrid Mayel Billa Mendonça  
 CARGO DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: assessora técnica administrativa  
 NOME E CARGO DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA: inspetora/estagiária

Coloca carimbo, assinatura e número do RG nos boletos: ( ) SIM  NÃO

AGRUPAMENTO

DIRETORIA DE ENSINO: Região de Ribeirão Preto.

Nº DE ALUNOS MATRICULADOS: 640

Nº DE ALUNOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TIPO DE REFEIÇÃO ATENDIDA	HORÁRIO	Nº DE REFEIÇÕES
lanche (pão)	09:30	300
lanche (pão)	20:40	300

Foi realizada visita anterior à escola: ( ) SIM  NÃO

Empresa que administra a cozinha: Prefeitura

Nutricionista (nome e CRN-3): Carla Trai Ferruz CRN-3-31300 nº de visitas por semana:

Nas visitas, faz contato com o responsável pela alimentação escolar:

**Conformidade:**

S = Sim = a escola atende todos os quesitos do item de avaliação.  
 N = Não = a escola não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.  
 NA = Não se aplica ou não avaliado = o item de avaliação não se aplica a escola inspecionada ou não foi avaliado no momento da

2. Área física (cozinha)	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
Local Higienizado			X
Exclusiva da merenda			X
Ralo escamoteável			X
Janela telada			X
Porta telada			X
Borracha vedante nas portas			X
Instalação de gás correta			X
Iluminação adequada com proteção			X
Piso, pias, parede e teto adequados			X
Observações:			

	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
<b>3. Operacionalização</b>			
Segue modo de preparo das embalagens			X
Descongelamento efetuado corretamente			X
Possui produto próprio (adequado) para higienização de vegetais			X
Se SIM, segue as instruções da embalagem			X
Retira as amostras corretamente			X
As amostras permanecem armazenadas por 96h e em locais corretos			X
Utensílios lavados adequadamente			X
Há reutilização de sobras			X
Possui lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação e limpeza			X
Uso adequado de luvas descartáveis em situações obrigatórias			X
Utiliza produto de limpeza registrado pela ANVISA/MS			X
Observações: Na unidade é servida somente pão. Não é usada a cozinha, pois só entrega quando tem suco, eles trazem (aluna) a caneca própria quando tem fruta, já tem higienizada.			
Conformidade			
<b>4. Cardápio</b>			
Seguido (conforme cardápio enviado pelo DAAA-SP)			X
Afixado na cozinha			X
Afixado no refeitório ou pátio			X
Quantidade preparada suficiente			X
Boa aceitação do cardápio do dia			X
Boas características sensoriais (cor, odor, sabor, consistência)			X
A Escola participa dos Cozinheiros da Educação?			X
Forma de divulgação para a comunidade:			
Cardápio servido no dia (se diferente do cardápio enviado pelo DAE): O cardápio é enviado com os recibos dos pais, é afixado no quadro de avisos no pátio.			
Observações: Alguns gostam muito de pão com mussarela, mas quase nunca é servido.			
Conformidade			
<b>5. Recebimento</b>			
Verifica a integridade das embalagens recebidas e validade			X
Quantidades recebidas correspondem aos boletos			X
Se NÃO, anotou a ocorrência em todas as vias do boleto			X
Já recebeu fora do horário comercial			X
Transportadora aguarda os procedimentos de recebimento			X
Responsável pelo recebimento (nome e função):			
Observações:			
Conformidade			
<b>6. Armazenamento</b>			
Exclusivo para Merenda			X
Ventilação			X
Janelas teladas			X
Borracha Vedante			X
Estrados, prateleiras e armários em boas condições			X
Iluminação adequada com proteção			X
sem a presença de umidade			X
sem presença de insetos			X

sem presença de roedores			X
Local higienizado			X
Freezers e geladeiras limpos e organizados			X
Piso, parede e teto adequado			X
Alimentos distantes das paredes e pisos			X
Datas de validade visíveis			X
Utilização do método PVPS			X
Alimentos separados por grupo ou tipo			X
Organização adequada			X
Identificação de embalagens abertas			X

Observações:

7. Controles	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
Utilização do Sistema de Abastecimento / CISE - SAESP II			X
Controle de estoque diário			X
Possui termômetro para controle de temperaturas			X
Registra a temperatura dos alimentos e equipamentos (planilha)			X
Possui Manual de Boas Práticas (MBP)			X
Possui Procedimento Operacional Padrão (POPs)			X
Tem conhecimento do MBP e POPs			X
Providencia reparo na cozinha, <i>quando necessário</i>			X
Acesso livre de pessoas não autorizadas			X
CIP (Controle Integrado de Pragas) - Cozinha e estoque			X
Limpeza de caixa d'água			X
A supervisão é realizada por um (a) nutricionista			X

Qual a frequência da visita?

( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal ( ) Nunca visita ( ) Não é terceirizada

Observações:

8. Equipamentos e Utensílios	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Quantidade suficiente de equipamentos			X
Equipamentos em boas condições de uso			X
Quantidade suficiente de utensílios			X
Utensílios em boas condições de uso			X

Observações:

9. Manipuladores de Alimentos	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Capacitação anual (treinamento)			X
Uniforme completo e limpo			X
não fazem o uso adornos e/ou maquiagem			X
Usam cabelos presos com rede			X
Controles de Saúde			X
O local possui pia exclusiva para higienização de mãos			X
Local abastecido com sabonete e papel toalha não reciclado			X
Lavam as mãos corretamente			X
Existe afixado procedimento correto de higienização das mãos			X

Observações: *Não tem merendinha. Por ser servido apenas pão, é distribuído pela inspetora de alunos ou estagiária. Pão embalado em um aluno.*

10. Distribuição	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Possui refeitório exclusivo para merenda		X	
Possui mesas e bancos suficientes	X		
Área limpa e organizada	X		

Possui lixeira no local	<input checked="" type="checkbox"/>		
É feita a contagem de refeições servidas	<input checked="" type="checkbox"/>		
Como é efetuada a contagem de refeição servidas?	Pelo lista de presenças.		
Observações:			
11. Como são adquiridos as frutas legumes e verduras, e com que frequencia eles são entregues e oferecidos aos alunos)?	<p>As vezes sem frutas e suco, mas não é frequente. Duendo sem maçã ou banana. Suco integral laranja ou uva.</p>		
12. Entrevista com os alunos para identificar o consumo do cardápio do dia, a valiação de frutas legumes e verduras e identificar o que eles mais gostam e o que menos gostam.	<p>Gostam muito de pão com mussarela. Não gostam muito de pão francês com pimentão ou queijo. Pão doce preferido.</p>		
13. Projeto de Educação Alimentar e Nutricional (Verificar se a escola possui e como funciona):	Não possui		
Observações finais:	O pão com pimentão, alguns alunos são alérgicos.		
Conclusão:			
O relatório também apresenta os seguintes anexos:			
Assinaturas conselheiros que visitaram a escola e do Presidente:	<p>Sermanda Ludes Anoro</p> <p>Cristiane E.O. Zeparelli</p> <p>Jana Maria Brito Santana</p>		
Assinaturas do responsável da escola que acompanhou a visita:	<p>Angela Maria Vieira Mendonça</p>		
De acordo, encaminha-se cópia do presente relatório à, diretoria de Ensino, Diretoria da Escola e ao Secretário da Educação.			
	<p>Marcelo Colonato Presidente do CEAE-SP.</p>		



São Paulo, 17 de junho de 2024.

Ofício CEAE/SP nº 532/2024

(Ref.: Solicitação de apoio para fiscalização da alimentação escolar em unidades escolares estaduais do Município de Santa Rosa de Viterbo)

Senhora,

O Conselho Estadual de Alimentação Escolar do Estado de São Paulo - CEAE/SP vem, por meio deste, solicitar apoio ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo na realização de vistorias de fiscalização, dentro das possibilidades deste colegiado, nas unidades escolares estaduais localizadas em seu município.

O CEAE/SP como órgão responsável pelo monitoramento, fiscalização e acompanhamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no âmbito do Estado de São Paulo tem como objetivo principal zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos aos estudantes.

Tendo em vista o elevado número de escolas estaduais no Estado de São Paulo e a impossibilidade de visita a todas as unidades por este Conselho, compreendemos ser de grande importância a colaboração dos Conselhos Municipais para o fortalecimento da fiscalização dos serviços de alimentação escolar.

Acreditamos que essa parceria possibilitará uma atuação mais eficaz na identificação de eventuais problemas e na implementação de medidas corretivas, contribuindo para a melhoria contínua dos serviços prestados. Ademais, a troca de experiências e o compartilhamento de informações entre os Conselhos Estaduais e Municipais serão de grande valia para o aprimoramento das práticas de gestão da alimentação escolar em nosso estado.

Assim, caso seja possível a contribuição deste Conselho, fica aqui autorizada a execução de vistorias nas escolas estaduais do município, sendo necessário o preenchimento do relatório de vistoria padrão que segue anexo a este ofício.

Lembrando que as informações coletadas deverão ser encaminhadas a este Conselho Estadual, sendo de nossa responsabilidade as providências necessárias caso seja identificada qualquer irregularidade.

Deste modo, solicitamos retorno em até 10 dias deste Exmo. Conselho quanto a possibilidade de execução destas visitas no seu município.

Certo de contar com seu inestimável apoio, renovamos os votos de estima e cordialidade.

Atenciosamente,  
**MARCELO COLONATO**  
Presidente CEAE/SP

À

Senhora **Fernanda Isidoro**

DD. Presidente do Conselho Estadual de Alimentação Escolar de Santa Rosa de Viterbo



CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO - 2024

1. Dados gerais

DATA: 01 de julho de 2024

CONSELHEIROS QUE REALIZARAM A VISITA: ( ) CEAE-SP (X) CAE - MUNICIPAL - MUNICIPIO:

1. Dra Maria Luiza Santana  
2. Cristiano E.O. Japavelli

ESCOLA: E.E. Joaquim Muller  
ENDEREÇO: Avenida Presidente Vargas, 301 - Jardim Bela Vista  
MUNICÍPIO: Sta Rosa de Viterbo-SP

NOME DO DIRETOR: Edimilson Rogério Calzenti  
NOME DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Ana Lígia Calzenti  
CARGO DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Vice-diretora

NOME E CARGO DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA: Purula Marques (merendaria)

Coloca carimbo, assinatura e número do RG nos boletos: ( ) SIM (X) NÃO

AGRUPAMENTO

DIRETORIA DE ENSINO - Região de Ribeirão Preto.

Nº DE ALUNOS MATRICULADOS

Nº DE ALUNOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TIPO DE REFEIÇÃO ATENDIDA	HORÁRIO	Nº DE REFEIÇÕES
café da manhã	06:50	
merenda manhã	09:15	
merenda tarde	15:15	

Foi realizada visita anterior à escola: ( ) SIM (X) NÃO

Empresa que administra a cozinha: Prefeitura Municipal de Santa Rosa de Viterbo-SP  
Nutricionista (nome e CRN-3): Carla Inês Ferreira CRN-3: 31300 nº de visitas por semana:  
Nas visitas, faz contato com o responsável pela alimentação escolar:

Conformidade:

S = Sim = a escola atende todos os quesitos do item de avaliação.

N = Não = a escola não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.

NA = Não se aplica ou não avaliado = o item de avaliação não se aplica a escola inspecionada ou não foi avaliado no momento da

	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
2. Área física (cozinha)			
Local Higienizado	X		
Exclusiva da merenda	X		
Ralo escamoteável		X	
Janela telada		X	
Porta telada		X	
Borracha vedante nas portas	X		
Instalação de gás correta	X		
Iluminação adequada com proteção	X		
Piso, pias, parede e teto adequados	X		
Observações:			

3. Operacionalização	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Segue modo de preparo das embalagens			X
Descongelamento efetuado corretamente			X
Possui produto próprio (adequado) para higienização de vegetais			X
Se SIM, segue as instruções da embalagem			X
Retira as amostras corretamente			X
As amostras permanecem armazenadas por 96h e em locais corretos	X		
Utensílios lavados adequadamente	X		
Há reutilização de sobras		X	
Possui lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação e limpeza		X	
Uso adequado de luvas descartáveis em situações obrigatórias		X	
Utiliza produto de limpeza registrado pela ANVISA/MS	X		
Observações: <i>lixo é armazenado fora da cozinha. luvas descartáveis estão em falta.</i>			

4. Cardápio	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Seguido (conforme cardápio enviado pelo DAAA-SP)	X		
Afixado na cozinha	X		
Afixado no refeitório ou pátio	X		
Quantidade preparada suficiente		X	
Boa aceitação do cardápio do dia	X		
Boas características sensoriais (cor, odor, sabor, consistência)			X
A Escola participa dos Cozinheiros da Educação?			X
Forma de divulgação para a comunidade:			
Cardápio servido no dia (se diferente do cardápio enviado pelo DAE):			
Observações: <i>a aceitação depende do alimento servido. gostam muito de amêndoa e trigo. ou seja falta salada (hoje não tinha).</i>			

5. Recebimento	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Verifica a integridade das embalagens recebidas e validade			X
Quantidades recebidas correspondem aos boletos			X
Se NÃO, anotou a ocorrência em todas as vias do boleto			X
Já recebeu fora do horário comercial			X
Transportadora aguarda os procedimentos de recebimento			X
Responsável pelo recebimento (nome e função):			
Observações: <i>Recebimento pela cozinha piloto.</i>			
6. Armazenamento	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Exclusivo para Merenda			X
Ventilação			X
Janelas teladas			X
Borracha Vedante			X
Estrados, prateleiras e armários em boas condições			X
Iluminação adequada com proteção			X
sem a presença de umidade			X
sem presença de insetos			X

sem presença de roedores			X
Local higienizado			X
Freezers e geladeiras limpos e organizados			X
Piso, parede e teto adequado			X
Alimentos distantes das paredes e pisos			X
Datas de validade visíveis			X
Utilização do método PVPS			X
Alimentos separados por grupo ou tipo			X
Organização adequada			X
Identificação de embalagens abertas			X

Observações:

7. Controles	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA*
Utilização do Sistema de Abastecimento / CISE - SAESP II			X
Controle de estoque diário			X
Possui termômetro para controle de temperaturas			X
Registra a temperatura dos alimentos e equipamentos (planilha)			X
Possui Manual de Boas Práticas (MBP)			X
Possui Procedimento Operacional Padrão (POPs)			X
Tem conhecimento do MBP e POPs			X
Providencia reparo na cozinha, quando necessário			X
Acesso livre de pessoas não autorizadas			X
CIP (Controle Integrado de Pragas) - Cozinha e estoque			X
Limpeza de caixa d'água			X
A supervisão é realizada por um (a) nutricionista			X

Qual a frequência da visita?

( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal ( ) Nunca visita ( ) Não é terceirizada

Observações:

8. Equipamentos e Utensílios	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Quantidade suficiente de equipamentos			X
Equipamentos em boas condições de uso			X
Quantidade suficiente de utensílios	X		
Utensílios em boas condições de uso	X		

Observações:

9. Manipuladores de Alimentos	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Capacitação anual (treinamento)		X	
Uniforme completo e limpo	X		
não fazem o uso adornos e/ou maquiagem	X		
Usam cabelos presos com rede	X		
Controles de Saúde		X	
O local possui pia exclusiva para higienização de mãos		X	
Local abastecido com sabonete e papel toalha não reciclado	X		
Lavam as mãos corretamente	X		
Existe afixado procedimento correto de higienização das mãos		X	

Observações:

10. Distribuição	Conformidade		
	SIM	NÃO	NA
Possui refeitório exclusivo para merenda	X		
Possui mesas e bancos suficientes	X		
Área limpa e organizada	X		

Possui lixeira no local		X	
É feita a contagem de refeições servidas			X
Como é efetuada a contagem de refeição servidas?	Não é feita.		

Observações: A média é de 150 refeições de manhã e à tarde 90 refeições.

11. Como são adquiridos as frutas legumes e verduras, e com que frequência eles são entregues e oferecidos aos alunos?  
Segue o cardápio. Verduras às vezes não são servidas, principalmente às segundas-feiras. Frutas 1x na semana (maçã)

12. Entrevista com os alunos para identificar o consumo do cardápio do dia, a valiação de frutas legumes e verduras e identificar o que eles mais gostam e o que menos gostam.  
Preferência por almondegas e strogonof. Não gostam <sup>macarrão</sup> carne moída.

13. Projeto de Educação Alimentar e Nutricional (Verificar se a escola possui e como funciona):  
Não possui

Observações finais: A cozinha foi reformada recentemente. Tudo compatível com as especificações.

Conclusão: A merenda é de boa aceitação. Local é limpo higienizado e recentemente reformado. Sentem falta de não vai verdura e queriam frutas mais vezes na semana

O relatório também apresenta os seguintes anexos:

Assinaturas conselheiros que visitaram a escola e do Presidente:  
Cristiane E.O. Zappavelli  
Jaqueline Lutz de Santana

Assinaturas do responsável da escola que acompanhou a visita:  
Ana Lígia Bolívar

De acordo, encaminha-se cópia do presente relatório à diretoria de Ensino, Diretoria da Escola e ao Secretário da Educação.  
Marcelo Colonato  
Presidente do CEAE-SP