



Prefeitura Municipal da Estância Turística
Hidromineral de Serra Negra



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO - 1º SEMESTRE - 2025

1. Dados gerais

DATA:

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

1.

2.

3.

4.

5.

6.

ESCOLA:

ENDEREÇO:

MUNICÍPIO:

NOME DO DIRETOR:

NOME DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA:

CARGO DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA:

MERENDEIRA RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA:

COLOCA CARIMBO, ASSINATURA E Nº DO RG NOS BOLETOS: () SIM () NÃO

AGRUPAMENTO:

DIRETORIA DE ENSINO:

Nº DE ALUNOS MATRICULADOS:

Nº DE ALUNOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

TIPO DE REFEIÇÃO ATENDIDA	HORÁRIO	Nº DE REFEIÇÕES

FOI REALIZADA VISITA ANTERIOR À ESCOLA: () SIM () NÃO

EMPRESA QUE ADMINISTRA A COZINHA:

NOME E CRN-3 NUTRICIONISTA:

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 visita.

Conformidade			
2. Área física (cozinha)	SIM	NÃO	NA*
Local Higienizado			
Exclusiva da merenda			
Ralo escamoteável			
Janela telada			
Porta telada			
Borracha vedante nas portas			
Instalação de gás correta			
Iluminação adequada com proteção			
Piso, pias, parede e teto adequados			
Observações:			
Conformidade			
3. Operacionalização	SIM	NÃO	NA
Segue modo de preparo das embalagens			
Descongelamento efetuado corretamente			
Possui produto próprio (adequado) para higienização de vegetais			
Se SIM , segue as instruções da embalagem			
Retira as amostras corretamente			
As amostras permanecem armazenadas por 96h e em locais corretos			
Utensílios lavados adequadamente			
Há reutilização de sobras			
Possui lixeira com tampa e pedal em bom estado de conservação e			
Uso adequado de luvas descartáveis em situações obrigatórias			
Observações:			
Conformidade			
4. Cardápio	SIM	NÃO	NA
Seguido (conforme cardápio enviado pelo DAAA-SP)			
Afixado na cozinha			
Afixado no refeitório ou pátio			
Quantidade preparada suficiente			
Boa aceitação do cardápio do dia			
Boas características sensoriais (cor, odor, sabor, consistência)			
A Escola participa dos Cozinheiros da Educação?			
Forma de divulgação para a comunidade:			
Cardápio servido no dia (se diferente do cardápio enviado pelo DAE):			
Observações:			
Conformidade			
5. Recebimento	SIM	NÃO	NA
Verifica a integridade das embalagens recebidas e validade			

Quantidades recebidas correspondem aos boletos			
Se NÃO , anotou a ocorrência em todas as vias do boleto			
Já recebeu fora do horário comercial			
Transportadora aguarda os procedimentos de recebimento			
Observações:			
	Conformidade		
6. Armazenamento	SIM	NÃO	NA
Exclusivo para Merenda			
Ventilação			
Janelas teladas			
Borracha Vedante			
Estrados, prateleiras e armários em boas condições			
Iluminação adequada com proteção			
sem a presença de umidade			
sem presença de insetos			
sem presença de roedores			
Local higienizado			
Freezers e geladeiras limpos e organizados			
Piso, parede e teto adequado			
Alimentos distantes das paredes e pisos			
Datas de validade visíveis			
Utilização do método PVPS			
Alimentos separados por grupo ou tipo			
Organização adequada			
Identificação de embalagens abertas			
Observações:			
	Conformidade		
7. Controles	SIM	NÃO	NA*
Utilização do Sistema de Abastecimento / CISE - SAESP II			
Controle de estoque diário			
Possui termômetro para controle de temperaturas			
Registra a temperatura dos alimentos e equipamentos (planilha)			
Possui Manual de Boas Práticas (MBP)			
Possui Procedimento Operacional Padrão (POPs)			
Tem conhecimento do MBP e POPs			
Providencia reparo na cozinha, quando necessário			
Acesso livre de pessoas não autorizadas			
CIP (Controle Integrado de Pragas) - Cozinha e estoque			
Limpeza de caixa d'água			
A supervisão é realizada por um (a) nutricionista			
Qual a frequência da visita?			
Observações:			
	Conformidade		
8. Equipamentos e Utensílios	SIM	NÃO	NA
Quantidade suficiente de equipamentos			

Equipamentos em boas condições de uso			
Quantidade suficiente de utensílios			
Utensílios em boas condições de uso			

Observações:

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

Observações:

	Conformidade		
10. Distribuição	SIM	NÃO	NA
Possui refeitório exclusivo para merenda			
Possui mesas e bancos suficientes			
Área limpa e organizada			
Possui lixeira no local			
É feita a contagem de refeições servidas			

Como é efetuada a contagem de refeições servidas?

Observações:

11. Como são adquiridos as frutas legumes e verduras, e com que frequência eles são entregues e oferecidos

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.

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

Observações finais:

Conclusão:

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.

Alessandra Aparecida Rodrigues
Presidente do CAE - Serra Negra - SP

