



CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR

PREFEITURA MUNICIPAL DE HOLAMBRA
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO (CAE)

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

Portaria nº452/2025 (Nomeação Atual dos Conselheiros)

Documento de visita do
Conselho de Alimentação Escolar

Unidade Escolar: Maria José Van Ham Data: 9/03 Período: Tarde
Nutricionista Responsável: Nayara
Diretor da Escola: Antônio Armigliatto
Merendeiras: Natalia, Nalva e Eliseu

Cardápio: TIPO A ☒ TIPO B () TIPO C () TIPO D ()

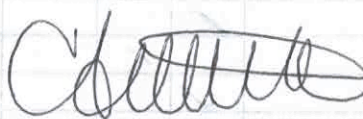
	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Sim	Não	Parcial	OBSERVAÇÃO
1	Saborosa e atrativa	✓			
2	Quantidade suficiente	✓			
3	Cardápio programado	✓			
4	Foi realizada alteração		X		
5	Higiene: Preparo e distribuição	✓			
6	Modo de servir correto	✓			
7	Aceitabilidade	✓			
8	Presença de alimentos da época/agricultura familiar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

	ESTOQUE/ARMAZENAMENTO	Sim	Não	Parcial	OBSERVAÇÃO
1	Estoque organizado, limpo e ventilado	✓			
2	Quantidade suficiente de alimentos	✓			
3	Produtos identificados e etiquetados	✓			
4	Dentro do prazo de validade	✓			
5	Produto sem contato com parede/piso	✓			
6	Estoque de acordo com o cardápio	✓			
7	Entregas de acordo com a periodicidade programada			✓	Magib (rendimento) alterado

	Cozinha (Estrutura física, utensílios, maquinários, vestuário e EPIs)	Sim	Não	Parcial	OBSERVAÇÃO
1	Cozinha organizada e limpa	✓			
2	Amostras coletadas e armazenadas corretamente			✓	Não realizaram as amostras do dia
3	Freezer organizado e limpo	✓			
4	Refrigerador organizado e limpo	✓			
5	Fogão organizado e limpo			✓	Fogão necessita de manutenção
6	Utensílios organizado e limpo			✓	Fogão está "ruim"
7	Demais maquinários organizado e limpo	✓			
8	Servidores com uniformes limpos e em ordem	✓			
9	Asseio dos servidores – unhas, tocas, portando adereços, celular ou outro item proibido	✓			
10	Utilização de EPIs e cuidados com acidente de trabalho	✓			

OBSERVAÇÕES GERAIS

- * Nagib (verdura) está em atraso desde sexta-feira (06/03);
- * As merendeiras não realizaram as Amostras do dia;
- * João necessita de manutenção;
- * Facas precisam ser trocadas por novas;



Diretor da Unidade Escolar

Cíntia Armigliatto

RG 32.990.718-9

Diretora de Escola

Membro do CAE

OBSERVAÇÃO	Sim	Não	Parcial
1. Entrega de acordo com a periodicidade programada	☒	☐	☐
2. Estoque de acordo com o cardápio	☒	☐	☐
3. Produto sem contato com parede/piso	☒	☐	☐
4. Dentro do prazo de validade	☒	☐	☐
5. Produtos identificados e etiquetados	☒	☐	☐
6. Quantidade suficiente de alimentos	☒	☐	☐
7. Estoque organizado, limpo e ventilado	☒	☐	☐

OBSERVAÇÃO	Sim	Não	Parcial
1. Utilização de EPI e cuidados com acidente de trabalho	☒	☐	☐
2. Azeite dos servidores - unhas, facas, portando	☒	☐	☐
3. Servidores com uniformes limpos e em ordem	☒	☐	☐
4. Demais máquinas organizadas e limpas	☒	☐	☐
5. Utensílios organizados e limpos	☒	☐	☐
6. Fogão organizado e limpo	☒	☐	☐
7. Refrigerador organizado e limpo	☒	☐	☐
8. Pressor organizado e limpo	☒	☐	☐
9. Amostras coletadas e armazenadas corretamente	☒	☐	☐
10. Cozinha organizada e limpa	☒	☐	☐
11. Cozinha (estrutura física, utensílios, máquinas, vestuário e EPI)	☒	☐	☐