



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: Creche Abelina Data: 4/03 Período: Manhã

Nutricionista Responsável: Nayane

Diretor da Escola: Carlos

Merendeiras: Rosemairé, Maria - Ezilda (berger)

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		☒		
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	☒			

	Cozinha (Estrutura física, utensílios, maquinários, vestuário e EPIs)	Sim	Não	Parcial	OBSERVAÇÃO
1	Cozinha organizada e limpa	☒			
2	Amostras coletadas e armazenadas corretamente	☒			
3	Freezer organizado e limpo	☒			
4	Refrigerador organizado e limpo	☒			
5	Fogão organizado e limpo	☒			
6	Utensílios organizado e limpo	☒			
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

Abelinha não está vindo ao
tomada na Cozinha funciona Solto

Regime perfeito
dentro das normas

Cozinha da funcionária perfeita.

OBSERVAÇÃO	Sim	Não	Parcial
1. Alimentação escolar			
2. Saboroso e nutritivo			
3. Quantidade suficiente			
4. Cardápio programado			
5. Foi realizada alteração			
6. Higiene: preparo e distribuição			
7. Modo de servir correto			
8. Aceitabilidade			
9. Presença de alimentos da época/agricultura familiar			

Edyardo
Diretor da Unidade Escolar

OBSERVAÇÃO	Sim	Não	Parcial
1. Estoque/armazenamento			
2. Estoque organizado e ventilado			
3. Quantidade suficiente de alimentos			
4. Produtos identificados			
5. Dentro do prazo de validade			
6. Produto sem contato com o chão			
7. Estoque de acordo com a periodicidade programada			

Heleane
Membro do CAE

19.997741172

OBSERVAÇÃO	Sim	Não	Parcial
1. Cozinha (estrutura física, utensílios, maquinários, vestuário e EPIs)			
2. Cozinha organizada e limpa			
3. Armazéns colados e armazenados corretamente			
4. Freezer organizado e limpo			
5. Refrigerador organizado e limpo			
6. Fogão organizado e limpo			
7. Utensílios organizados e limpos			
8. Demais maquinários organizados e limpos			
9. Servidores com uniformes limpos e em ordem			
10. Assio dos servidores - unhas, tocas, portador			
11. Uso de celular ou outro item proibido			
12. Utilização de EPIs e cuidados com acidente de trabalho			