



Visita do Conselho de Alimentação Escolar

Escola: Emaci Inaquim Felipe N. Data: 16/06 Período: manhã

Nutricionista Responsável Nayany

Diretor da escola Joãozinho Suelis Espino

Merendeiras: Augusta, Gislene, Ildete

16/06/23

Cardápio Servido: Arroz, feijão e carne com batata, Abacaxi, Pão de mel e Salada de Alface moça de frute

	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	S	N	P	OBSERVAÇÃO
1	Saborosa e atrativa	X			
2	Quantidade suficiente	X			
3	Cardápio programado	X			
4	Foi realizada alteração	<del>X</del>	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:

Letícia Lúcia Primo  
Rosângela Pitana