



mandei por email dia 05/07/24 (maria)

CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO - 2024

1. Dados gerais

DATA: 05/07/2024

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

1. Elvira Maria Rodrigues da Silva

2. Poliana Campos Perim

3.

ESCOLA: E.E Fábio José de Araújo

ENDEREÇO: R. Afonso Garcia da Silveira, 633, Centro

MUNICÍPIO: Aramina/SP

NOME DO DIRETOR: Eduardo Silva Francisco

NOME DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Lucy Pieraço de Oliveira

CARGO DO RESPONSÁVEL NO ATO DA VISITA: Agente de Serviços Escolares

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

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

AGRUPAMENTO

DIRETORIA DE ENSINO: São Joaquim da Barra

Nº DE ALUNOS MATRICULADOS: 439

Nº DE ALUNOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR : 439

TIPO DE REFEIÇÃO ATENDIDA	HORÁRIO	Nº DE REFEIÇÕES
CAFÉ DA MANHÃ	07:00	150
ALMOÇO	10:00	135
ALMOÇO	10:45	166
ALMOÇO	12:00	35
LANCHE	15:30	150

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

Empresa que administra a cozinha: Prefeitura Municipal de Aramina

Nutricionista (nome e CRN-3): JULIANNA DE PAULA DA FONSECA - 18775

nº de visitas por semana: Qdo necessário

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

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			
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:			
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: O Cardápio fica fixado nas escolas num lugar de fácil acesso e visível a todos.			
Cardápio servido no dia (se diferente do cardápio enviado pelo DAE):			
Observações:			
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			
Já recebeu fora do horário comercial	X		
Transportadora aguarda os procedimentos de recebimento	X		
Responsável pelo recebimento (nome e função): Julianna de Paula da Fonseca - Nutricionista			
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:			
Conformidade			
7. Controles	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? <i>nn</i> () Semanal () Quinzenal () Mensal () Nunca visita () Não é terceirizada (x) Trimestral			
Observações:			
Conformidade			
8. Equipamentos e Utensílios	SIM	NÃO	NA
Quantidade suficiente de equipamentos	X		
s	X		
Quantidade suficiente de utensílios	X		
Utensílios em boas condições de uso	X		
Observações:			
Conformidade			
9. Manipuladores de Alimentos	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:			
Conformidade			
10. Distribuição	SIM	NÃO	NA
Possui refeitório exclusivo para merenda	X		
Possui mesas e bancos suficientes		X	
Área limpa e organizada	X		
Possui lixeira no local			
É feita a contagem de refeições servidas	X		
Como é efetuada a contagem de refeições servidas? NA FILA DA DISTRIBUIÇÃO, POR SALAS.			

Observações:

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

PEDIDO SEMANAL ENTREGUE NA COZINHA PILOTO.

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. TESTE DE ACEITABILIDADE POR GOOGLE FORMS *

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

Observações finais:

Conclusão:

O relatório também apresenta os seguintes anexos:

Assinaturas conselheiros que visitaram a escola e do Presidente:

Theriana Silva, Poliana C. Perim

Assinaturas do responsável da escola que acompanhou a visita:

Francisco

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