



**RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR**

Unidade: Dr. Osvaldo Cruz

Data 20/10/2022

Conselheiro: Rafael e Brito

Período: Manhã (X) Tarde ( )

Nº de refeições do período: 1.000

Nome das merendeiras do período: Mª Aparecida, Rosane Martins, Leizeli Lourenço

|    | VERIFICAÇÕES                                                                               | SIM | NÃO |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 01 | Gêneros entregues corretamente para cumprimento do cardápio do dia                         | X   |     |
| 02 | Cardápio do dia com boa aceitação                                                          | X   |     |
| 03 | Armazenamento correto de gêneros estocáveis                                                | X   |     |
| 04 | Armazenamento correto de produtos de limpeza e descartáveis                                | X   |     |
| 05 | Prateleiras etiquetadas corretamente (com data de fabricação e validade dos alimentos)     | X   |     |
| 06 | Local para produtos impróprios para consumo                                                | X   |     |
| 07 | Pertences das merendeiras organizados                                                      | X   |     |
| 08 | Perecíveis organizados dentro do freezer e refrigerador                                    | X   |     |
| 09 | Manutenção das amostras das refeições no freezer e bebidas no refrigerador                 | X   |     |
| 10 | Registro de leitura da temperatura (máx.15 dias) do freezer e refrigerador                 |     | X   |
| 11 | Manual de Boas Práticas na unidade                                                         | X   |     |
| 12 | Cardápio fixado em local visível em quadro próprio                                         | X   |     |
| 13 | Merenda preparada de acordo com técnicas corretas (canm)                                   |     | X   |
| 14 | Higiene das merendeiras adequada e uniformes completos, limpos e passados.                 | X   |     |
| 15 | Higiene do local de trabalho adequada.                                                     | X   |     |
| 16 | Utensílios higienizados segundo normas técnicas determinadas                               | X   |     |
| 17 | Equipamentos apresentam estado de conservação, higiene e capacidade adequadas.             | X   |     |
| 18 | Quantidade e qualidade do material de limpeza e descartáveis adequadas                     | X   |     |
| 19 | Quantidade e qualidade de material de escritório adequada                                  | X   |     |
| 20 | Controle semestral de insetos e roedores na cozinha                                        | X   |     |
| 21 | Mangueira de gás adequada                                                                  | X   |     |
| 22 | Qualidade dos gêneros estocáveis dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 23 | Qualidade dos gêneros hortifruti dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 24 | Qualidade dos pães dentro da especificação do contrato                                     |     |     |
| 25 | Qualidade dos perecíveis dentro das especificações do contrato                             | X   |     |
| 26 | Merendeira confere qualidade e quantidade de gêneros no recebimento                        | X   |     |
| 27 | Mapa de controles diários preenchido corretamente                                          | X   |     |
| 28 | Alimentos preparados apresentam sabor agradável e aparência adequada                       | X   |     |
| 29 | Quantidade preparada e porcionamento adequados para que não haja sobra ou falta de merenda | X   |     |
| 30 | Alunos bem atendidos pelas merendeiras                                                     | X   |     |
| 31 | Atendimento apropriado para alunos com necessidade especial                                | X   |     |
| 32 | Molas e rodinhos nas portas externas da cozinha e despensa                                 |     | X   |
| 33 | Você foi bem acolhido pela Equipe Escolar?                                                 | X   |     |
| 34 | Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever:                  |     |     |

OBS.: Este relatório deverá ser entregue para a (o) Secretária do CAE na reunião do mês seguinte.



Prefeitura de  
**SOROCABA**

## Conselho de Alimentação Escolar

### RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR

Unidade: Cechu 93

Data 20/10/2022

Conselheiro: Bauria e Kátia

Período: Manhã (X) Tarde ( )

Nº de refeições do período: 120

Nome das merendeiras do período: Edvalto, Brângela, m. fre

|    | VERIFICAÇÕES                                                                               | SIM | NÃO |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 01 | Gêneros entregues corretamente para cumprimento do cardápio do dia                         | X   |     |
| 02 | Cardápio do dia com boa aceitação                                                          | X   |     |
| 03 | Armazenamento correto de gêneros estocáveis                                                | X   |     |
| 04 | Armazenamento correto de produtos de limpeza e descartáveis                                | X   |     |
| 05 | Prateleiras etiquetadas corretamente (com data de fabricação e validade dos alimentos)     | X   |     |
| 06 | Local para produtos impróprios para consumo                                                |     | X   |
| 07 | Pertences das merendeiras organizados                                                      | X   |     |
| 08 | Perecíveis organizados dentro do freezer e refrigerador                                    | X   |     |
| 09 | Manutenção das amostras das refeições no freezer e bebidas no refrigerador                 | X   |     |
| 10 | Registro de leitura da temperatura (máx.15 dias) do freezer e refrigerador                 |     | X   |
| 11 | Manual de Boas Práticas na unidade                                                         |     | X   |
| 12 | Cardápio fixado em local visível em quadro próprio                                         | X   |     |
| 13 | Merenda preparada de acordo com técnicas corretas                                          | X   |     |
| 14 | Higiene das merendeiras adequada e uniformes completos, limpos e passados.                 | X   |     |
| 15 | Higiene do local de trabalho adequada.                                                     | X   |     |
| 16 | Utensílios higienizados segundo normas técnicas determinadas                               | X   |     |
| 17 | Equipamentos apresentam estado de conservação, higiene e capacidade adequadas.             | X   |     |
| 18 | Quantidade e qualidade do material de limpeza e descartáveis adequadas                     | X   |     |
| 19 | Quantidade e qualidade de material de escritório adequada                                  | X   |     |
| 20 | Controle semestral de insetos e roedores na cozinha                                        | X   |     |
| 21 | Mangueira de gás adequada                                                                  | X   |     |
| 22 | Qualidade dos gêneros estocáveis dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 23 | Qualidade dos gêneros hortifruti dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 24 | Qualidade dos pães dentro da especificação do contrato                                     | X   |     |
| 25 | Qualidade dos perecíveis dentro das especificações do contrato                             | X   |     |
| 26 | Merendeira confere qualidade e quantidade de gêneros no recebimento                        | X   |     |
| 27 | Mapa de controles diários preenchido corretamente                                          | X   |     |
| 28 | Alimentos preparados apresentam sabor agradável e aparência adequada                       | NA  |     |
| 29 | Quantidade preparada e porcionamento adequados para que não haja sobra ou falta de merenda | X   |     |
| 30 | Alunos bem atendidos pelas merendeiras                                                     | X   |     |
| 31 | Atendimento apropriado para alunos com necessidade especial                                | X   |     |
| 32 | Molas e rodinhos nas portas externas da cozinha e despensa                                 |     | X   |
| 33 | Você foi bem acolhido pela Equipe Escolar?                                                 | X   |     |
| 34 | Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever:                  |     |     |

OBS.: Este relatório deverá ser entregue para a (o) Secretária do CAE na reunião do mês seguinte.

Angela Moraes  
RG: 29.453.772-7  
Secretaria de Escola



**RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR**

Unidade: Aquiles de Almeida Data 17/05/2022  
Conselheiro: Bruna, Abigail e Sergio Período: Manhã (X) Tarde ( )  
Nº de refeições do período: 6 Intervalos e reforço seg/quinta  
Nome das merendeiras do período: Alexandra, Luis e Laura

|    | VERIFICAÇÕES                                                                               | SIM | NÃO |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 01 | Gêneros entregues corretamente para cumprimento do cardápio do dia                         | X   |     |
| 02 | Cardápio do dia com boa aceitação                                                          | X   |     |
| 03 | Armazenamento correto de gêneros estocáveis                                                | X   |     |
| 04 | Armazenamento correto de produtos de limpeza e descartáveis                                | X   |     |
| 05 | Prateleiras etiquetadas corretamente (com data de fabricação e validade dos alimentos)     |     | X   |
| 06 | Local para produtos impróprios para consumo                                                |     | X   |
| 07 | Pertences das merendeiras organizados                                                      | X   |     |
| 08 | Perecíveis organizados dentro do freezer e refrigerador                                    | X   |     |
| 09 | Manutenção das amostras das refeições no freezer e bebidas no refrigerador                 | X   |     |
| 10 | Registro de leitura da temperatura (máx.15 dias) do freezer e refrigerador                 | X   |     |
| 11 | Manual de Boas Práticas na unidade                                                         | X   |     |
| 12 | Cardápio fixado em local visível em quadro próprio                                         | X   |     |
| 13 | Merenda preparada de acordo com técnicas corretas                                          | X   |     |
| 14 | Higiene das merendeiras adequada e uniformes completos, limpos e passados.                 | X   |     |
| 15 | Higiene do local de trabalho adequada.                                                     | X   |     |
| 16 | Utensílios higienizados segundo normas técnicas determinadas                               | X   |     |
| 17 | Equipamentos apresentam estado de conservação, higiene e capacidade adequadas.             | X   |     |
| 18 | Quantidade e qualidade do material de limpeza e descartáveis adequadas                     | X   |     |
| 19 | Quantidade e qualidade de material de escritório adequada                                  | X   |     |
| 20 | Controle semestral de insetos e roedores na cozinha                                        |     | X   |
| 21 | Mangueira de gás adequada                                                                  |     |     |
| 22 | Qualidade dos gêneros estocáveis dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 23 | Qualidade dos gêneros hortifruti dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 24 | Qualidade dos pães dentro da especificação do contrato                                     | X   |     |
| 25 | Qualidade dos perecíveis dentro das especificações do contrato                             | X   |     |
| 26 | Merendeira confere qualidade e quantidade de gêneros no recebimento                        | X   |     |
| 27 | Mapa de controles diários preenchido corretamente                                          | X   |     |
| 28 | Alimentos preparados apresentam sabor agradável e aparência adequada                       | X   |     |
| 29 | Quantidade preparada e porcionamento adequados para que não haja sobra ou falta de merenda | X   |     |
| 30 | Alunos bem atendidos pelas merendeiras                                                     | X   |     |
| 31 | Atendimento apropriado para alunos com necessidade especial                                | X   |     |
| 32 | Molas e rodinhos nas portas externas da cozinha e despensa                                 | X   |     |
| 33 | Você foi bem acolhido pela Equipe Escolar?                                                 | X   |     |
| 34 | Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever:                  |     |     |

OBS.: Este relatório deverá ser entregue para a (o) Secretária do CAE na reunião do mês seguinte.

**RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR**

Unidade: Quilombo de Barros Data: 22/03/2022  
 Conselheiro: Auripol, Beatriz e Valdirene Período: Manhã (X) Tarde ( )  
 Nº de refeições do período: 3  
 Nome das merendeiras do período: Auriana, Maria e Dine

|    | VERIFICAÇÕES                                                                               | SIM | NÃO |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 01 | Gêneros entregues corretamente para cumprimento do cardápio do dia                         | X   |     |
| 02 | Cardápio do dia com boa aceitação                                                          | X   |     |
| 03 | Armazenamento correto de gêneros estocáveis                                                | X   |     |
| 04 | Armazenamento correto de produtos de limpeza e descartáveis                                |     | X   |
| 05 | Prateleiras etiquetadas corretamente (com data de fabricação e validade dos alimentos)     | X   |     |
| 06 | Local para produtos impróprios para consumo                                                |     | X   |
| 07 | Pertences das merendeiras organizados                                                      | X   |     |
| 08 | Perecíveis organizados dentro do freezer e refrigerador                                    |     | X   |
| 09 | Manutenção das amostras das refeições no freezer e bebidas no refrigerador                 | X   |     |
| 10 | Registro de leitura da temperatura (máx.15 dias) do freezer e refrigerador                 |     | X   |
| 11 | Manual de Boas Práticas na unidade                                                         | X   |     |
| 12 | Cardápio fixado em local visível em quadro próprio                                         | X   |     |
| 13 | Merenda preparada de acordo com técnicas corretas                                          |     |     |
| 14 | Higiene das merendeiras adequada e uniformes completos, limpos e passados.                 | X   |     |
| 15 | Higiene do local de trabalho adequada.                                                     | X   |     |
| 16 | Utensílios higienizados segundo normas técnicas determinadas                               | X   |     |
| 17 | Equipamentos apresentam estado de conservação, higiene e capacidade adequadas.             | X   |     |
| 18 | Quantidade e qualidade do material de limpeza e descartáveis adequadas                     | X   |     |
| 19 | Quantidade e qualidade de material de escritório adequada                                  |     | X   |
| 20 | Controle semestral de insetos e roedores na cozinha                                        |     | X   |
| 21 | Mangueira de gás adequada                                                                  | X   |     |
| 22 | Qualidade dos gêneros estocáveis dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 23 | Qualidade dos gêneros hortifruti dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 24 | Qualidade dos pães dentro da especificação do contrato                                     |     | X   |
| 25 | Qualidade dos perecíveis dentro das especificações do contrato                             | X   |     |
| 26 | Merendeira confere qualidade e quantidade de gêneros no recebimento                        | X   |     |
| 27 | Mapa de controles diários preenchido corretamente                                          | X   |     |
| 28 | Alimentos preparados apresentam sabor agradável e aparência adequada                       | X   |     |
| 29 | Quantidade preparada e porcionamento adequados para que não haja sobra ou falta de merenda | X   |     |
| 30 | Alunos bem atendidos pelas merendeiras                                                     | X   |     |
| 31 | Atendimento apropriado para alunos com necessidade especial                                | X   |     |
| 32 | Molas e rodinhos nas portas externas da cozinha e despensa                                 | X   |     |
| 33 | Você foi bem-acolhido pela Equipe Escolar?                                                 |     |     |
| 34 | Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever:                  |     |     |

OBS.: Este relatório deverá ser entregue para a (o) Secretária do CAE na reunião de Barros, 477  
 Rua José G. de Barros - CEP 13020-182  
 Vila Hortência - Sorocaba - SP  
 Fone: 3227-2782 / 3227-1330



Prefeitura de  
**SOROCABA**

## Conselho de Alimentação Escolar

### RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR

Unidade: CEI 54

Data 22/03/2022

Conselheiro: Albano, Marina e Waldene

Período: Manhã (X) Tarde ( )

Nº de refeições do período: 5

Nome das merendeiras do período: Edlane e Patricia

|    | VERIFICAÇÕES                                                                               | SIM | NÃO |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 01 | Gêneros entregues corretamente para cumprimento do cardápio do dia                         | X   |     |
| 02 | Cardápio do dia com boa aceitação                                                          | X   |     |
| 03 | Armazenamento correto de gêneros estocáveis                                                | X   |     |
| 04 | Armazenamento correto de produtos de limpeza e descartáveis                                | X   |     |
| 05 | Prateleiras etiquetadas corretamente (com data de fabricação e validade dos alimentos)     |     | X   |
| 06 | Local para produtos impróprios para consumo                                                |     | X   |
| 07 | Pertences das merendeiras organizados                                                      | X   |     |
| 08 | Perecíveis organizados dentro do freezer e refrigerador                                    | X   |     |
| 09 | Manutenção das amostras das refeições no freezer e bebidas no refrigerador                 | X   |     |
| 10 | Registro de leitura da temperatura (máx.15 dias) do freezer e refrigerador                 |     | X   |
| 11 | Manual de Boas Práticas na unidade                                                         | X   |     |
| 12 | Cardápio fixado em local visível em quadro próprio                                         | X   |     |
| 13 | Merenda preparada de acordo com técnicas corretas                                          | X   |     |
| 14 | Higiene das merendeiras adequada e uniformes completos, limpos e passados.                 | X   |     |
| 15 | Higiene do local de trabalho adequada.                                                     | X   |     |
| 16 | Utensílios higienizados segundo normas técnicas determinadas                               | X   |     |
| 17 | Equipamentos apresentam estado de conservação, higiene e capacidade adequadas.             |     | X   |
| 18 | Quantidade e qualidade do material de limpeza e descartáveis adequadas                     | X   |     |
| 19 | Quantidade e qualidade de material de escritório adequada                                  |     | X   |
| 20 | Controle semestral de insetos e roedores na cozinha                                        |     | X   |
| 21 | Mangueira de gás adequada                                                                  | X   |     |
| 22 | Qualidade dos gêneros estocáveis dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 23 | Qualidade dos gêneros hortifruti dentro das especificações do contrato                     | X   |     |
| 24 | Qualidade dos pães dentro da especificação do contrato                                     | X   |     |
| 25 | Qualidade dos perecíveis dentro das especificações do contrato                             | X   |     |
| 26 | Merendeira confere qualidade e quantidade de gêneros no recebimento                        | X   |     |
| 27 | Mapa de controles diários preenchido corretamente                                          | X   |     |
| 28 | Alimentos preparados apresentam sabor agradável e aparência adequada                       | X   |     |
| 29 | Quantidade preparada e porcionamento adequados para que não haja sobra ou falta de merenda | X   |     |
| 30 | Alunos bem atendidos pelas merendeiras                                                     | X   |     |
| 31 | Atendimento apropriado para alunos com necessidade especial                                | X   |     |
| 32 | Molas e rodinhos nas portas externas da cozinha e despensa                                 |     | X   |
| 33 | Você foi bem acolhido pela Equipe Escolar?                                                 | X   |     |
| 34 | Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever:                  |     |     |

OBS.: Este relatório deverá ser entregue para a (o) Secretária do CAE na reunião do mês seguinte.



Prefeitura de  
**SOROCABA**

## Conselho de Alimentação Escolar

### RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR

Unidade: CEI 66

Data

17/09/2022

Conselheiro: Dr. Rogério Bruma, Diniz

Período: Manhã (X) Tarde ( )

Nº de refeições do período: 4 refeições

Nome das merendeiras do período: Christiane, Claudia, Zenilda

|    | VERIFICAÇÕES                                                                                                                                                          | SIM | NÃO |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 01 | Gêneros entregues corretamente para cumprimento do cardápio do dia                                                                                                    | X   |     |
| 02 | Cardápio do dia com boa aceitação                                                                                                                                     | X   |     |
| 03 | Armazenamento correto de gêneros estocáveis                                                                                                                           | X   |     |
| 04 | Armazenamento correto de produtos de limpeza e descartáveis                                                                                                           | X   |     |
| 05 | Prateleiras etiquetadas corretamente (com data de fabricação e validade dos alimentos)                                                                                | X   |     |
| 06 | Local para produtos impróprios para consumo                                                                                                                           | X   |     |
| 07 | Pertences das merendeiras organizados                                                                                                                                 | X   |     |
| 08 | Perecíveis organizados dentro do freezer e refrigerador                                                                                                               | X   |     |
| 09 | Manutenção das amostras das refeições no freezer e bebidas no refrigerador                                                                                            | X   |     |
| 10 | Registro de leitura da temperatura (máx.15 dias) do freezer e refrigerador                                                                                            | X   |     |
| 11 | Manual de Boas Práticas na unidade                                                                                                                                    | X   |     |
| 12 | Cardápio fixado em local visível em quadro próprio                                                                                                                    | X   |     |
| 13 | Merenda preparada de acordo com técnicas corretas                                                                                                                     | X   |     |
| 14 | Higiene das merendeiras adequada e uniformes completos, limpos e passados.                                                                                            | X   |     |
| 15 | Higiene do local de trabalho adequada.                                                                                                                                | X   |     |
| 16 | Utensílios higienizados segundo normas técnicas determinadas                                                                                                          | X   |     |
| 17 | Equipamentos apresentam estado de conservação, higiene e capacidade adequadas.                                                                                        |     | X   |
| 18 | Quantidade e qualidade do material de limpeza e descartáveis adequadas                                                                                                | X   |     |
| 19 | Quantidade e qualidade de material de escritório adequada                                                                                                             | X   |     |
| 20 | Controle semestral de insetos e roedores na cozinha                                                                                                                   | X   |     |
| 21 | Mangueira de gás adequada                                                                                                                                             | X   |     |
| 22 | Qualidade dos gêneros estocáveis dentro das especificações do contrato                                                                                                | X   |     |
| 23 | Qualidade dos gêneros hortifruti dentro das especificações do contrato                                                                                                | X   |     |
| 24 | Qualidade dos pães dentro da especificação do contrato                                                                                                                | X   |     |
| 25 | Qualidade dos perecíveis dentro das especificações do contrato                                                                                                        | X   | X   |
| 26 | Merendeira confere qualidade e quantidade de gêneros no recebimento                                                                                                   | X   |     |
| 27 | Mapa de controles diários preenchido corretamente                                                                                                                     | X   |     |
| 28 | Alimentos preparados apresentam sabor agradável e aparência adequada                                                                                                  | X   |     |
| 29 | Quantidade preparada e porcionamento adequados para que não haja sobra ou falta de merenda                                                                            | X   |     |
| 30 | Alunos bem atendidos pelas merendeiras                                                                                                                                | X   |     |
| 31 | Atendimento apropriado para alunos com necessidade especial                                                                                                           | X   |     |
| 32 | Molas e rodinhos nas portas externas da cozinha e despensa                                                                                                            |     | X   |
| 33 | Você foi bem acolhido pela Equipe Escolar?                                                                                                                            | X   |     |
| 34 | Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever:<br><u>Foram retirados alimentos perecíveis devido a feijão oleoso e lagartos de cozinha</u> |     |     |

OBS.: Este relatório deverá ser entregue para a (o) Secretária do CAE na reunião do mês seguinte.