

CONVOCAÇÃO

Guzolândia, 30 de setembro de 2025.

Considerando a necessidade de reunir os membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) para acompanhamento das atividades da merenda escolar, a Presidente do CAE no uso de suas atribuições legais convoca os membros relacionados que compõem o referido Conselho para reunião extraordinária no **dia 02/10/2025 (quinta-feira)** às **09h00hrs**, nas dependências do **Departamento Municipal de Educação e Cultura**.

Gisele Sales

Gisele Sales
Presidente do CAE

GISELE APARECIDA SALES Gisele Sales

FABRÍCIO ANTÔNIO DE BRITO Fab

CAMILA SOUZA MARTINS Camila Souza Martins

UÉLICA ALVES DE BRITO _____

PAULA ROBERTA DE CARVALHO DEL SANTOS Paula

FRANCIELE DE CARVALHO RESSUDE Franciele de C. Ressude

MURILO DA SILVA SOUZA _____

CINIRA REGINA CHELA FERRARI _____

ATA DE REUNIÃO DOS MEMBROS DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CAE DO MUNICÍPIO GUZOLÂNDIA

No dia dois de outubro do ano de dois mil e vinte e cinco às 09h, reuniram-se no Departamento de Educação e Cultura, os membros eleitos do quadriênio de 2022 a 2026. Foi designada para conduzir a assembleia a Sra. Nayara Ellen Sudário da Silva, Nutricionista RT do município, onde ressaltou a importância da participação dos conselheiros no acompanhamento das escolas para verificar como está sendo preparada a merenda que é oferecida aos estudantes do município e realizar a aprovação do cardápio que será realizado durante a "Semana da Criança" que ocorrerá do dia 06 à 10 do mês de outubro de 2025. Foi reforçada a importância dos conselheiros no acompanhamento da merenda e após todas as considerações, os mesmos foram conduzidos para uma visita nas escolas municipais.

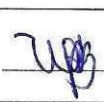
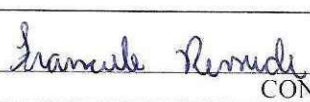
Agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar redigi a presente que será assinada por mim e por todos os presentes.

Município de Guzolândia, 02 de outubro de 2025.

- 1 Francisco de Carvalho Resende
- 2 Fabiana A. LOP Brito
- 3 Uelma Silva Brito
- 4 Giseli Sales
- 5 [Assinatura]
- 6 Camilla Souza Martins
- 7 _____
- 8 _____
- 9 _____
- 10 _____
- 11 _____
- 12 _____
- 13 _____



RELATÓRIO DE VISITA CAE

Unidade de Ensino: EMEI. MIRELLE - MICHELLE		Data: 02/10/2025	
Diretor (a) Escolar:		Turno: manhã	
AVALIAÇÃO		SIM	NÃO
1- UNIFORME DOS MANIPULADORES			
1.1	Uniforme completo, fechado, de cor clara, sem bolsos, limpos, em bom estado de conservação e de uso exclusivo para preparação de alimentos?	X	
1.2	Sapatos fechados, limpos e em bom estado de conservação?	X	
1.3	O manipulador (a) utiliza o EPI, de acordo com as atividades exercidas?	X	
1.4	O(a) manipulador(a) apresenta cabelos totalmente protegidos por rede e/ou touca, sem maquiagem, unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base, barba feita, sem bigode?	X	
1.5	O(a) manipulador (a) utiliza perfume e/ou desodorante que possa transmitir odor aos alimentos?		X
1.6	Inexistência de adornos (colar, brinco, amuleto, pulseira, relógio, anel, aliança, piercing) e/ou outros objetos presos/carregados no uniforme (crachá, broche, celular, isqueiro, caneta, etc)?	X	
2- BOAS PRÁTICAS			
2.1	O(a) manipulador(a) pratica atitudes higiênicas, como não tossir, não espirrar, não falar, não cantar, não assobiar durante a manipulação?	X	
2.2	O(a) manipulador(a) lava e sanitiza as mãos e antebraços com sabonete bactericida, antes de entrar na área de produção e quando trocam de tarefas?	X	
2.3	O(a) manipulador(a) não se alimenta, nem masca chicletes, palitos etc, na área de produção?	X	
2.4	O descongelamento das carnes é feito sob refrigeração?	X	
2.5	Há produtos adequados para sanitização dos hortícolas?		X
2.6	O preparo da alimentação escolar ocorre em cada horário, sendo as sobras de cada turno desprezadas?	X	
2.7	Os alimentos são cobertos de forma adequada, durante a espera para distribuição?	X	
2.8	São tomados os devidos cuidados para evitar contaminação cruzada (alimento cru em contato com cozido)?	X	
2.9	As sobras de alimentos são descartadas em local apropriado?	X	
3- ÁREA PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS			
3.1	DESPENSA: área organizada e limpa, com alimentos armazenados de forma organizada distantes da parede 10 cm e do forro 60cm e inexistência de caixas de papelão, madeira, plásticos reciclados ou sacos de lixo?	X	
3.2	DESPENSA: alimentos identificados em embalagens primárias e, após abertos, dentro do prazo de validade, utiliza o sistema PVPS?	X	
3.3	FREEZER/GELADERIA: organizado de forma a não permitir contaminação cruzada, limpo, com alimentos protegidos em embalagens adequadas e íntegras?	X	
3.4	FREEZER/GELADEIRA: alimentos identificados de forma visível, com data de fabricação, prazo de validade, lote e fabricante/ marca, bem como inexistência de caixas de papelão?	X	
3.5	O controle de estoque está atualizado?	X	
OBSERVAÇÕES GERAIS:			
  			
CONSELHEIRO(S) RESPONSÁVEL			



PREFEITURA DE GUZOLÂNDIA
Secretaria de Educação
Merenda Escolar

RELATÓRIO DE VISITA CAE

Unidade de Ensino: E.M. NEIDE ODETE M. RONQUI

Data: 02/10/25

Diretor (a) Escolar: Márcia Aparecida Leite

Turno: MANHÃ

AVALIAÇÃO

1- UNIFORME DOS MANIPULADORES

		SIM	NÃO
1.1	Uniforme completo, fechado, de cor clara, sem bolsos, limpos, em bom estado de conservação e de uso exclusivo para preparação de alimentos?	/	X
1.2	Sapatos fechados, limpos e em bom estado de conservação?		X
1.3	O manipulador (a) utiliza o EPI, de acordo com as atividades exercidas?	X	
1.4	O(a) manipulador(a) apresenta cabelos totalmente protegidos por rede e/ou touca, sem maquiagem, unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base, barba feita, sem bigode?	X	
1.5	O(a) manipulador (a) utiliza perfume e/ou desodorante que possa transmitir odor aos alimentos?		X
1.6	Inexistência de adornos (colar, brinco, amuleto, pulseira, relógio, anel, aliança, piercing) e/ou outros objetos presos/carregados no uniforme (crachá, broche, celular, isqueiro, caneta, etc)?	X	

2- BOAS PRÁTICAS

2.1	O(a) manipulador(a) pratica atitudes higiênicas, como não tossir, não espirrar, não falar, não cantar, não assobiar durante a manipulação?	X	
2.2	O(a) manipulador(a) lava e sanitiza as mãos e antebraços com sabonete bactericida, antes de entrar na área de produção e quando trocam de tarefas?	X	
2.3	O(a) manipulador(a) não se alimenta, nem masca chicletes, palitos etc, na área de produção?		X
2.4	O descongelamento das carnes é feito sob refrigeração?	X	
2.5	Há produtos adequados para sanitização dos hortícolas?		X
2.6	O preparo da alimentação escolar ocorre em cada horário, sendo as sobras de cada turno desprezadas?	X	
2.7	Os alimentos são cobertos de forma adequada, durante a espera para distribuição?	X	
2.8	São tomados os devidos cuidados para evitar contaminação cruzada (alimento cru em contato com cozido)?	X	
2.9	As sobras de alimentos são descartadas em local apropriado?	X	

3- ÁREA PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

3.1	DESPENSA: área organizada e limpa, com alimentos armazenados de forma organizada distantes da parede 10 cm e do forro 60cm e inexistência de caixas de papelão, madeira, plásticos reciclados ou sacos de lixo?	X	
3.2	DESPENSA: alimentos identificados em embalagens primárias e, após abertos, dentro do prazo de validade, utiliza o sistema PVPS?	X	
3.3	FREEZER/GELADERIA: organizado de forma a não permitir contaminação cruzada, limpo, com alimentos protegidos em embalagens adequadas e íntegras?	X	
3.4	FREEZER/GELADEIRA: alimentos identificados de forma visível, com data de fabricação, prazo de validade, lote e fabricante/ marca, bem como inexistência de caixas de papelão?	X	
3.5	O controle de estoque está atualizado?	X	

OBSERVAÇÕES GERAIS:

SAPATO INADEQUADO, GELADEIRA DESORGANIZADA

[Assinatura]

[Assinatura]
CONSELHEIRO(S) RESPONSÁVEL