ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

ESCOLA	Armindo Ferreira Fraga		
DATA	16/04/24	**PERÍODO**	Matutino
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: Jaine e Glória			

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM X	NÃO
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)	SIM X	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM X	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)	SIM X	NÃO
E. Uso de maquiagens	SIM	NÃO X
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)	SIM X	NÃO
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de mlha de aço, etc)	SIM X	NÃO
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha	SIM	NÃO X
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos	SIM	NÃO X
2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)	SIM X	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)	SIM X	NÃO
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)	SIM X	NÃO
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM X	NÃO
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)	SIM X	NÃO
F. Possui escala de limpeza e registro	SIM X	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM X	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM X	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM X	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM X	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM X	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM X	NÃO
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos	SIM X	NÃO
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar	SIM X	NÃO
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)	SIM X	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED	SIM X	NÃO
B. O cardápio é substituido? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

Descrever o cardápio do dia: Arroz, frango, feijão, Salada crua

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM X	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM X	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM X	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM X	NÃO
H. Permite repetição	SIM X	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM X	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM X	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM X	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO X
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM X	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM X	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM X	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM X	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM X	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM X	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM X	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM X	NÃO
8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS		
A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM X	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO X
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM X	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM X	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM X	NÃO
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM X	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'agua	SIM X	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:
OBS: O desperdício é no prato dos alunos que pegam a merenda e não consomem. Não é sempre, mas acontece, dependendo do cardápio.

Assinatura do conselheiro CAE: Maria Aparecida Jaime de Melo
Assinatura do diretor: Junior Cezar Neto
Assinatura da merendeira: Emerci S. Gomes

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

ESCOLA	José Serafim Barbosa		
DATA	17/04/24	**PERÍODO**	Vespertino
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA:	Jaine e Leonardo		

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM X	NÃO
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)	SIM X	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM X	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)	SIM X	NÃO
E. Uso de maquiagens	SIM	NÃO X
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)	SIM X	NÃO
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de mlha de aço, etc)	SIM X	NÃO
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha	SIM	NÃO X
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos	SIM	NÃO X
2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)	SIM X	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)	SIM X	NÃO
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)	SIM X	NÃO
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM X	NÃO
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)	SIM X	NÃO
F. Possui escala de limpeza e registro	SIM X	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM X	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM X	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM X	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM X	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM X	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM X	NÃO
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos	SIM X	NÃO
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar	SIM X	NÃO
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)	SIM X	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED	SIM X	NÃO
B. O cardápio é substituido? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

Descrever o cardápio do dia: ARROZ E INHAME BATATA E FRANGO

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM X	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM X	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM X	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM X	NÃO
H. Permite repetição	SIM X	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM X	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM X	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM X	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO X
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM X	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM X	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM X	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM X	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM X	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM X	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM X	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM X	NÃO
8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS		
A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM X	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO X
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM X	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM X	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO X
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM X	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'agua	SIM X	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:

Assinatura do conselheiro CAE: Bernardete P. da Silva, Jaime de Melo
Assinatura do diretor: Lizabete Corrêa dos Santos.
Assinatura da merendeira: Vanessa S. Vasconcelos de Oliveira.

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

ESCOLA	EMEIF. Filomena Martins		
DATA	24/04/24	**PERÍODO**	matutino
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA:			
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM X	NÃO	
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)	SIM X	NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM X	NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)	SIM X	NÃO	
E. Uso de maquiagens	SIM	NÃO X	
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)	SIM X	NÃO	
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de mlha de aço, etc)	SIM X	NÃO	
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha	SIM	NÃO X	
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos	SIM	NÃO X	
2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)	SIM X	NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)	SIM X	NÃO	
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)	SIM X	NÃO	
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM X	NÃO	
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)	SIM X	NÃO	
F. Possui escala de limpeza e registro	SIM X	NÃO	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM X	NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM X	NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM X	NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM X	NÃO	
4. ARMAZENAMENTO			
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM X	NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM X	NÃO	
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos	SIM X	NÃO	
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar	SIM X	NÃO	
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)	SIM X	NÃO	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED	SIM X	NÃO	
B. O cardápio é substituido? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO	
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO	

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

Descrever o cardápio do dia: ARROZ, FRANGO E MACARRÃO, SALADA

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM X	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM X	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM X	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM X	NÃO
H. Permite repetição	SIM X	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM X	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM X	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM X	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO X
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM X	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM X	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM X	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM X	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM X	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM X	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM X	NÃO
8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS		
A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM X	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO X
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM X	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM X	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO X
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM X	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'agua	SIM X	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:

Assinatura do conselheiro CAE: Jozis Hamond da Silva, Leonardo do P. da S.

Assinatura do diretor: _____

Assinatura da merendeira: Vanessa Moura, Andreia C. Santana

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

ESCOLA	Fernão Dias Paes		
DATA	28/05/2024	**PERÍODO**	Matutino

CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: _____

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM ✓	NÃO
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)	SIM ✓	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM ✓	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)	SIM ✓	NÃO
E. Uso de maquiagens	SIM	NÃO ✓
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)	SIM ✓	NÃO
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de mlha de aço, etc)	SIM ✓	NÃO
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha	SIM	NÃO ✓
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos	SIM	NÃO ✓
2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)	SIM ✓	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)	SIM ✓	NÃO
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)	SIM ✓	NÃO
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM ✓	NÃO
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)	SIM ✓	NÃO
F. Possui escala de limpeza e registro	SIM ✓	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM ✓	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM ✓	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM ✓	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM ✓	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM ✓	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM ✓	NÃO
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos	SIM ✓	NÃO
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar	SIM ✓	NÃO
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)	SIM ✓	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED	SIM ✓	NÃO
B. O cardápio é substituido? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM ✓	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM ✓	NÃO

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

Descrever o cardápio do dia: Arroz e Pirão de Peixe

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM ✓	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM ✓	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM ✓	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM ✓	NÃO
H. Permite repetição	SIM ✓	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM ✓	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM ✓	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM ✓	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO ✓
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM ✓	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM ✓	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM ✓	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM ✓	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM ✓	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM ✓	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM ✓	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM ✓	NÃO
8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS		
A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM ✓	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO ✓
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM ✓	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM ✓	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO ✓
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM ✓	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'agua	SIM ✓	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:

Assinatura do conselheiro CAE: Jaine de Melo Morais
Assinatura do diretor: Marcia Pires Venancio
Assinatura da merendeira: Rosenilda mendes da cruz souza

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

ESCOLA	E.M.E.I.F. Filomena Martins de Freitas		
DATA	29-03-24	**PERÍODO**	
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA:	Gloria e Jorias		

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM X	NÃO
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)	SIM X	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM X	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)	SIM X	NÃO
E. Uso de maquiagens	SIM	NÃO X
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)	SIM X	NÃO
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de mlha de aço, etc)	SIM X	NÃO
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha	SIM	NÃO X
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos	SIM	NÃO X
2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)	SIM X	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)	SIM X	NÃO
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)	SIM X	NÃO
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM X	NÃO
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)	SIM X	NÃO
F. Possui escala de limpeza e registro	SIM X	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM X	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM X	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM X	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM X	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM X	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM X	NÃO
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos	SIM X	NÃO
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar	SIM X	NÃO
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)	SIM X	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED	SIM X	NÃO
B. O cardápio é substituido? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

Descrever o cardápio do dia: Sopa de mão carroço e legumes

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM x	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM X	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM X	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM X	NÃO
H. Permite repetição	SIM X	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM X	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM X	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM X	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO X
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM	NÃO X
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM X	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM X	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM X	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM X	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM X	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM X	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM X	NÃO
8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS		
A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM X	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO X
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM X	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM X	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO X
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM X	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'agua	SIM V	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:
A Conselheira Gloria e o Conselheiro Josias realizaram a visita sem ressalvas.

Assinatura do conselheiro CAE: Gloria, Josias Honorato da Silva.
Assinatura do diretor: _____
Assinatura da merendeira: X Janusa Moura

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

ESCOLA	Armindo Ferreira Fraga		
DATA	07/11/24	**PERÍODO**	Matutino
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA:			

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM X	NÃO
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)	SIM X	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM X	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)	SIM X	NÃO
E. Uso de maquiagens	SIM	NÃO X
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)	SIM X	NÃO
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de mlha de aço, etc)	SIM X	NÃO
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha	SIM	NÃO X
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos	SIM	NÃO X
2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)	SIM X	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)	SIM X	NÃO
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)	SIM X	NÃO
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM X	NÃO
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)	SIM X	NÃO
F. Possui escala de limpeza e registro	SIM X	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM X	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM X	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM X	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM X	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM X	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM X	NÃO
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos	SIM X	NÃO
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar	SIM X	NÃO
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)	SIM X	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED	SIM X	NÃO
B. O cardápio é substituido? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

Descrever o cardápio do dia: Caldo de frango

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM X	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM X	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM X	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM X	NÃO
H. Permite repetição	SIM X	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM X	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM X	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM X	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO X
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM X	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM X	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM X	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM X	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM X	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM X	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM X	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM X	NÃO
8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS		
A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM X	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO X
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM X	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM X	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO X
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM X	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'agua	SIM X	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:
A visita foi realizada pela Conselheira Maria e o Conselheiro Josias sem ressalvas.

Assinatura do conselheiro CAE: Maria Aparecida, Josias Honorato de Brito
Assinatura do diretor:
Assinatura da merendeira: Luzia Soares dos S. Oliveira

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

ESCOLA	Fernão Dias Paes		
DATA	18-11-2024	**PERÍODO**	Matutino
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA:	Jaine, Josias e Gloria		

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM ✓	NÃO
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)	SIM ✓	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM ✓	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)	SIM ✓	NÃO
E. Uso de maquiagens	SIM	NÃO ✓
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)	SIM ✓	NÃO
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de mlha de aço, etc)	SIM ✓	NÃO
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha	SIM	NÃO ✓
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos	SIM	NÃO ✓
2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)	SIM ✓	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)	SIM ✓	NÃO
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)	SIM ✓	NÃO
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM ✓	NÃO
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)	SIM ✓	NÃO
F. Possui escala de limpeza e registro	SIM ✓	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM ✓	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM ✓	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM ✓	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM ✓	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM ✓	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM ✓	NÃO
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos	SIM ✓	NÃO ✓
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar	SIM ✓	NÃO
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)	SIM ✓	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED	SIM ✓	NÃO
B. O cardápio é substituido? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM ✓	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM ✓	NÃO

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

Descrever o cardápio do dia: Baião de três com carne moída.

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM ✓	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM ✓	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM ✓	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM ✓	NÃO
H. Permite repetição	SIM ✓	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM ✓	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM ✓	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM ✓	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO ✓
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM ✓	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM ✓	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM ✓	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM ✓	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM ✓	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM ✓	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM ✓	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM ✓	NÃO
8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS		
A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM ✓	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO ✓
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM ✓	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM ✓	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO ✓
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM ✓	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'agua	SIM ✓	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:

Assinatura do conselheiro CAE: Jaine Melo, Josias Honorato da Silva Gloria

Assinatura do diretor: _____

Assinatura da merendeira: Ana Paula Silva Damasceno.

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -CAE

ESCOLA	José Serafim Barbosa		
DATA	19-11-2024	**PERÍODO**	Matutino
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA:	Jaine e Glória		

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM X	NÃO
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)	SIM X	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM X	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)	SIM X	NÃO
E. Uso de maquiagens	SIM	NÃO X
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)	SIM X	NÃO
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de mlha de aço, etc)	SIM X	NÃO
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha	SIM	NÃO X
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos	SIM	NÃO X
2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)	SIM X	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)	SIM X	NÃO
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)	SIM X	NÃO
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM X	NÃO
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)	SIM X	NÃO
F. Possui escala de limpeza e registro	SIM X	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM X	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM X	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM X	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM X	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM X	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM X	NÃO
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos	SIM X	NÃO
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar	SIM X	NÃO
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)	SIM X	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED	SIM X	NÃO
B. O cardápio é substituido? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. JORGE TEIXEIRA/RO
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CAE

Descrever o cardápio do dia: Virado de peixe com feijão e arroz

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM X	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM X	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM X	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM X	NÃO
H. Permite repetição	SIM X	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM X	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM X	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM X	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO X
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM X	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM X	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM X	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM X	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM X	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM X	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM X	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM X	NÃO
8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS		
A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM X	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO X
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM X	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM X	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO X
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM X	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'agua	SIM X	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:
A visita foi feita pelas conselheiras Jaine e Gloria sem nenhuma ressalva

Assinatura do conselheiro CAE: Gloria ; Jaine
Assinatura do diretor: [illegible]
Assinatura da merendeira: Denise Regina Trindade

ID: 323820 e CRC: 0E456B86

Município de Governador Jorge Teixeira

63.761.944/0001-00
Avenida Pedras Brancas, 939 - Centro
www.governadorjorgeteixeira.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Checklist	**visitas do ano de 2024**	**06/08/2025**

ID: **323820**
CRC: **0E456B86**
Processo: **1-908/2025**
Usuário: **JAINE DE MELO MORAIS**
Criação: **06/08/2025 11:37:46** Finalização: **08/09/2025 08:40:15**

Processo Documento

MD5: **BAC4703796F9CA29A726BC3F7018B487**

SHA256: **B41D5F92BB2900A6453F407491250AA54C58FC059926231B03B87040849AE07D**

Súmula/Objeto:

Checklist visitas do ano de 2024

INTERESSADOS

SEMED	GOV.JORGE TEIXEIRA	RO	06/08/2025 11:37:46

ASSUNTOS

Conselho de Alimentação Escolar (CAE)	06/08/2025 11:37:46

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.governadorjorgeteixeira.ro.gov.br informando o ID 323820 e o CRC 0E456B86.