



ESCOLA	José Serafim Barbosa	
DATA	08-04-23	PERÍODO
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: Jaine e Josias		
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 miha 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 substituído? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM ☒	NÃO ☐
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM ☒	NÃO ☐





Descrever o cardápio do dia: ARROZ colorido.

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

OBSERVAÇÕES DO CAE:

Assinatura do conselheiro CAE:

Assinatura do diretor:

Assinatura da merendeira:

Jane de Melo, Jais Honorato dos
[Assinatura]
Luciana Maria Souza



ESCOLA	Filomena Martins de Freitas	
DATA	08-09-04-25	PERÍODO
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: <u>Megiane A. de Brito</u> <u>Jane Melo</u>		
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 substituído? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM ☒	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM ☒	NÃO





Descrever o cardápio do dia: vacca atolada

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'água	SIM ☒	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:

Assinatura do conselheiro CAE: Maglória, Elaine de Melo
Assinatura do diretor: Elizabeth dos Santos Vasconcelos
Assinatura da merendeira: Andréia Camilo Santana





ESCOLA	Fernão Dias Paes	
DATA	10-04-25	PERÍODO
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: Jaine de Melo, Wanessa Silva		
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 substituído? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM ☒	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM ☒	NÃO





Descrever o cardápio do dia: Bobó de Frango

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'água	SIM ☒	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:

Foi relatado que ainda não houve a mudança para a nova cozinha, pois há goteiras e m
alagamentos no local; limpeza do estoque quitada,

Assinatura do conselheiro CAE: Wanusa Silva Lima; Jaine de Melo.

Assinatura do diretor: _____

Assinatura da merendeira: Rosilda Mendes da Cruz Freitas





ESCOLA	E.M.E.F. Amândio Ferreira Fraga	
DATA	14/05/25	PERÍODO
manhã		
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA:		
M ^{re} Glória Medeiros e Josias Honorato		
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 substituído? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM ☒	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM ☒	NÃO



Descrever o cardápio do dia: caldo de carne com batata

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'água	SIM ☒	NÃO

OBSERVAÇÕES DO CAE:

Assinatura do conselheiro CAE: M. Glória, José Honorato dos Reis

Assinatura do diretor: Jenir P. Centures

Assinatura da merendeira: Almair M. de Oliveira





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 1º semestre 2025	06/08/2025

ID:	323948	Processo	Documento
CRC:	00A6F418		
Processo:	1-908/2025		
Usuário:	JAINE DE MELO MORAIS		
Criação:	06/08/2025 13:01:03	Finalização:	08/09/2025 08:42:24

MD5:	D5521A8109C9BAE39CA50A7CCB6F1FF6
SHA256:	C410108B0F5B2504EB55A033F3910A48E3F7AF9E04E68267F2C39DA1D05535C8

Súmula/Objeto:

Checklist visitas 1º semestre 2025

INTERESSADOS

SEMED	GOV.JORGE TEIXEIRA	RO	06/08/2025 13:01:03
-------	--------------------	----	---------------------

ASSUNTOS

Conselho de Alimentação Escolar (CAE)	06/08/2025 13:01:03
---------------------------------------	---------------------

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.governadorjorgeteixeira.ro.gov.br informando o ID 323948 e o CRC 00A6F418.