



ESCOLA	Flomena Martins de Freitas		
DATA	23-06-25	PERÍODO	Matutino
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: Glória Neiva de Medeiros, Leonardo Pereira, Jane de Melo Morais			

### 1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS

A. Mãoas 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 X	NÃO
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 milha 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 substituído? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO



**Descrever o cardápio do dia:** Cuscuz com carne

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
H. Permite repetição	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### **6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA**

A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### **7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO**

A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### **8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS**

A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'água	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### **OBSERVAÇÕES DO CAE:**

Assinatura do conselheiro CAE:

Jaine de Melo, M. Glória, Leonardo

Assinatura do diretor:

Assinatura da merendeira:





ESCOLA	<i>Armando Ferreira Freaga</i>	PERÍODO	<i>Matutino</i>
DATA	<i>23-06-25</i>		
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: <i>Gloria Araujo de Medeiros, Leonardo Pereira, Jaine de Melo Moreira</i>			
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>			
A. Mãos lavadas e higienizadas		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Asseio (cabelos presos usando touca, odor, dentes)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel, brincos)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Uso de maquiagens		SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
F. Uniforme completo, limpo e bem conservado (camiseta, calça, sapato)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. Uso dos EPI's (máscara, touca, luvas, luva de limpeza, luva de milha de aço, etc)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
H. Objetos pessoais espalhados pela cozinha		SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
I. Uso de celular durante o preparo ou distribuição de alimentos		SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE/EQUIPAMENTOS</b>			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, janelas, luminárias, armários e lixeiras)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, forno, ...)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Lixeira com tampa acionada com pedal (funcionando...)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Acessórios limpos (pano de prato, porta-sabão, esponja)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
F. Possui escala de limpeza e registro		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>			
A. Alimentos separados do material de limpeza		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Todos os produtos abertos utilizados sem avarias e rompidos		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Alimentos organizados e permite circulação do ar		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. É realizado o controle de estoque na escola (anotado em livro...)		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A. Utiliza o cardápio enviado pela SEMED		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. O cardápio é substituído? Tem autorização da nutricionista para substituição?		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório		SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO



Descrever o cardápio do dia: Cuscuz com carne

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
H. Permite repetição	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### 6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA

A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### 7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO

A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### 8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS

A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'água	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### OBSERVAÇÕES DO CAE:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Assinatura do conselheiro CAE:

*Jaine de Melo, Leonardo B. P. Silva, glova*

Assinatura do diretor:

Assinatura da merendeira:



ESCOLA	José Serafim Barbosa		
DATA	24-06-25	PERÍODO	Jespertina
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: Glória Araújo de Medeiros, Faine de Melo Morais			

### 1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS

A. Mãoas 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 X	NÃO
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 milha 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 substituído? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO



**Descrever o cardápio do dia:** Arroz colorido com feijão

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
H. Permite repetição	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### **6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA**

A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### **7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO**

A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### **8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS**

A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'água	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### **OBSERVAÇÕES DO CAE:**

Assinatura do conselheiro CAE:

Jaine de Melo, M= glória

Assinatura do diretor:

Assinatura da merendeira:





ESCOLA	Fernão Dias Paes		
DATA	24-06-25	PERÍODO	Matutino
CONSELHEIRO (S) QUE PROCEDERAM A VISITA: Glória Araújo de Medeiros, Jane de Melo Moraes			

#### 1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS

A. Mãoas 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 milha 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 substituído? Tem autorização da nutricionista para substituição?	SIM X	NÃO
C. Cardápio está exposto para os alunos no refeitório	SIM X	NÃO



**Descrever o cardápio do dia:** Acarde com frango

D. Quantidade adequada no prato (com pouca sobra)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Possui balança na escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
F. Boa apresentação do prato	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. Temperatura adequada dos alimentos	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
H. Permite repetição	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
I. É anotado a quantidade de refeições que serve no dia	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
J. Atende aluno com necessidade especial	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
K. Tem cardápio específico para alunos com necessidade especial	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
L. Tem gastos excessivos com açúcar, óleo e sal	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
M. Funcionários comem na escola (almoço de servidor)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### 6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA

A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### 7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO

A. Ausência de pessoas estranhas (professores, cuidadores, zeladores, monitores, motorista...)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
C. Organização na cozinha em geral (despensa, cozinha, refeitório)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### 8. VERIFICAÇÃO DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS

A. A merenda está sendo oferecida todos os dias?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
B. Há falta de alimentos?	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
E. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
F. Recebem produtos da agricultura familiar (produtores entregam na escola)	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO
G. É realizado a dedetização da escola e limpeza de caixa d'água	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO

#### OBSERVAÇÕES DO CAE:

---



---



---

Assinatura do conselheiro CAE: Jaine de Melo

Assinatura do diretor: \_\_\_\_\_

Assinatura da merendeira: \_\_\_\_\_



# 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
<b>Checklist</b>	<b>2ª visitas 2025</b>	<b>10/09/2025</b>
ID: <b>333785</b>	Processo	Documento
CRC: <b>F8666CDA</b>		
Processo: <b>1-908/2025</b>		
Usuário: <b>JAINÉ DE MELO MORAIS</b>		
Criação: <b>10/09/2025 10:59:16</b>	Finalização:	<b>10/09/2025 12:36:21</b>
MD5: <b>21B059657C581FD216AA9B543C6340C7</b>		
SHA256: <b>FDA730A35D6F89D7D8EA395B3130C31D4A3EC564DE74247F132600C822A6EE12</b>		

Súmula/Objeto:

**Checklist visitas 2º semestre 2025**

### INTERESSADOS

SEMED	GOV.JORGE TEIXEIRA	RO	10/09/2025 10:59:16
-------	--------------------	----	---------------------

### ASSUNTOS

Conselho de Alimentação Escolar (CAE)	10/09/2025 10:59:16
---------------------------------------	---------------------

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.governadorjorgeteixeira.ro.gov.br informando o ID 333785 e o CRC F8666CDA.