


## ATA Nº DA SESSÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Ata de sessão Ordinária do Conselho de Alimentação Escolar, realizada no dia 15 de Março de 2023 as 9:30 horas na Sala da SEMEC-CT (Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia).

Aos quinze de março de dois mil e vinte e três, às nove horas e trinta minutos na sala do auditório, na SEMEC-CT, reuniu-se o Conselho de Alimentação Escolar com a presença dos senhores Conselheiros: Arlete Carvalho Pires, Roberta Gomes do Nascimento Rege, Vanda Maria Moreira dos Santos, Maria Inês da Silva Bento, WILSON Luiz Nicodemos – EMATER – RJ, Claudia Quintela, Estafania Gomes Silveira e Rondinely da Conceição do setor de merenda. A reunião teve por objetivo apresentar as atividades realizadas no ano de 2022 e suas dificuldades encontradas e fazer o planejamento das atividades para o ano de 2023. Havendo o número legal, a presidência cumprimentou a todos e deu por aberto à reunião. Na Sequência deu-se continuidade na mesma com os seguintes assuntos: a Importância da EMATER em ajudar no acompanhamento dos agricultores nas áreas rurais e também no processo administrativo referente ao PNAE. Solicitamos a EMATER um acompanhamento na compra da agricultura familiar. O Sr. Rondinely falou sobre o edital da compra da agricultura familiar e suas dificuldades. Em seguida o conselho fez o calendário das visitas para o ano de 2023. Sem nada mais a tratar encerrou-se a reunião.



Presidente  
Maria Inês da Silva Bento  
CAE – Silva Jardim/RJ







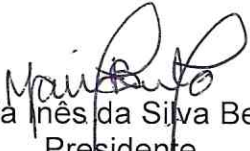
| ESCOLA                | DATA            | NOME DAS CONSELHEIRAS    |
|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| E.E.M. Cambucaes      | 22/03 - (manhã) | Arlete e Maria Inês      |
| E.E.M. Vargem Grande  | 03/04 - (manhã) | Vanda e Maria Inês       |
| E.M. Alfredo Backer   | 22/03 - (manhã) | Maria Inês               |
| E.E.M. Gaviões        | 03/04 - (manhã) | Vanda, Maria Inês        |
| E.M. Almar Farias     | 27/03 - (manhã) | Vanda, Sandrely, Roberta |
| Associação Pestalozzi | 27/03 - (manhã) | Vanda, Sandrely, Roberta |
|                       |                 |                          |
|                       |                 |                          |



## ATA Nº DA SESSÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Ata de sessão Ordinária do Conselho de Alimentação Escolar, realizada no dia 18 de maio de 2023 as 9:00 horas na Sala da SEMEC-CT (Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia).

Aos dezoito de maio de dois mil e vinte e três, às nove horas na sala do auditório, na SEMEC-CT, reuniu-se o Conselho de Alimentação Escolar – CAE com a presença dos senhores Conselheiros: Sandrele Gomes Pereira de Azeredo, Vanda Maria Moreira dos Santos, Maria Sônia de Oliveira, Isabelle Cristina Pires e Maria Inês da Silva Bento. A reunião teve por objetivo falar sobre o 2º Encontro Nacional de Capacitação dos Concelhos de Alimentação Escolar no Rio de Janeiro. A presidente falou a importância da capacitação para entender o processo e melhorar os nossos trabalhos de fiscal. Nosso papel é fiscalizar mais também de ajudar o gestor nas orientações conforme a Lei. Aproveitamos o momento para fazer um outro planejamento de visita para dar continuidade as visitas as escolas. A presidente também falou do parecer as contas da Educação no sistema do SIGECON, ficando acordado que a mesma iria solicitar através de ofício a disponibilidade das contas para apreciação. Sem nada mais a tratar encerrou-se a reunião.

  
Maria Inês da Silva Bento  
Presidente  
CAE – Silva Jardim/RJ











TERMO DE VISITA  
CAE

Unidade Escolar: F. E. M. Cambucás  
Diretor: Luizimar Maria Pereira da Silva  
Data: 22/03/2023 Turno: \_\_\_\_\_

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Salada de frutas, arroz, feijão, purê de batata e, duas mexidas, lanche

b) Quadro exposto em local visível: ( ) sim (X) não

c) Aceitação de cardápio: ( ) Boa (X) Ótima ( ) Regular

d) Cardápio elaborado com antecedência? (X) Sim ( ) não

e) Análise sensorial de cada preparação:

Consistência: boa

Cor: boa

Sabor: boa

Odor: boa

f) Uso de uniforme: (X) touca/lenço (X) avental (X) sapato

II - HIGIENE:

a) Cozinha: Boa (X) Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

b) Utensílios: Boa (X) Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

c) Preparo da merenda: Boa (X) Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

d) Refeitório: Boa (X) Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

e) Despensa: Boa (X) Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

f) Higiene pessoal: Boa (X) Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

III) ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS:

a) Local onde os gêneros estão estocados? ( ) despensa (X) outro local

b) Espaço adequado para estocagem? Sim (X) não ( )

c) Condições satisfatórias de armazenamento no freezer? Boa ( ) Ótima ( ) Regular (X) Sofrível ( )

Obs: A Escola está em alvenaria, está funcionando em coqueiro.

IV - MAPA DE CONTROLE DIÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA:

(X) atualizado ( ) desatualizado

V - PLANEJAMENTO DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS PELA INSTITUIÇÃO:

a) Recepção de gêneros e conferência através de documentos emitido no ato da compra e de nota fiscal:

(X) sim ( ) não

b) Controle de qualidade e quantidade:

(X) sim ( ) não





VI) ESTOQUE ENCONTRADO E PRAZO DE VALIDADE:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> abóbora ___/___/___                     | <input type="checkbox"/> extrato de tomate ___/___/___          |
| <input type="checkbox"/> abacaxi                                 | <input type="checkbox"/> farinha de mandioca ___/___/___        |
| <input type="checkbox"/> abobrinha ___/___/___                   | <input type="checkbox"/> farinha láctea ___/___/___             |
| <input type="checkbox"/> achocolatado ___/___/___                | <input checked="" type="checkbox"/> feijão <u>10/09/2023</u>    |
| <input type="checkbox"/> açúcar ___/___/___                      | <input checked="" type="checkbox"/> filé de peixe ___/___/___   |
| <input checked="" type="checkbox"/> aipim ___/___/___            | <input checked="" type="checkbox"/> fígado bovino ___/___/___   |
| <input type="checkbox"/> alface ___/___/___                      | <input type="checkbox"/> fubá ___/___/___                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> alho ___/___/___             | <input type="checkbox"/> gelatina ___/___/___                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> arroz ___/___/___            | <input type="checkbox"/> geléia de mocotó ___/___/___           |
| <input checked="" type="checkbox"/> aveia ___/___/___            | <input type="checkbox"/> goiaba ___/___/___                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> azeite ___/___/___           | <input type="checkbox"/> inhame ___/___/___                     |
| <input type="checkbox"/> azeitona ___/___/___                    | <input type="checkbox"/> iogurte ___/___/___                    |
| <input type="checkbox"/> banana d'água ___/___/___               | <input type="checkbox"/> laranja ___/___/___                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> banana prata ___/___/___     | <input checked="" type="checkbox"/> leite em pó ___/___/___     |
| <input type="checkbox"/> barra de cereal ___/___/___             | <input type="checkbox"/> maçã ___/___/___                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> batata doce ___/___/___      | <input type="checkbox"/> macarrão ___/___/___                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> batata inglesa ___/___/___   | <input type="checkbox"/> mamão ___/___/___                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> beterraba ___/___/___        | <input type="checkbox"/> margarina ___/___/___                  |
| <input type="checkbox"/> biscoito doce ___/___/___               | <input type="checkbox"/> milho para canjica ___/___/___         |
| <input type="checkbox"/> biscoito integral ___/___/___           | <input type="checkbox"/> mucilon ___/___/___                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> biscoito salgado ___/___/___ | <input checked="" type="checkbox"/> óleo ___/___/___            |
| <input type="checkbox"/> canela ___/___/___                      | <input checked="" type="checkbox"/> ovo ___/___/___             |
| <input type="checkbox"/> canjiquinha ___/___/___                 | <input checked="" type="checkbox"/> peito de frango ___/___/___ |
| <input type="checkbox"/> cravo ___/___/___                       | <input type="checkbox"/> pimentão ___/___/___                   |
| <input type="checkbox"/> cremogema ___/___/___                   | <input type="checkbox"/> polpa de frutas ___/___/___            |
| <input checked="" type="checkbox"/> carne ensopar ___/___/___    | <input type="checkbox"/> repolho ___/___/___                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> carne seca ___/___/___       | <input checked="" type="checkbox"/> sal ___/___/___             |
| <input checked="" type="checkbox"/> cebola ___/___/___           | <input type="checkbox"/> suco concentrado ___/___/___           |
| <input checked="" type="checkbox"/> cenoura ___/___/___          | <input type="checkbox"/> suco de soja ___/___/___               |
| <input checked="" type="checkbox"/> chuchu ___/___/___           | <input type="checkbox"/> tapioca ___/___/___                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> colorau ___/___/___          | <input type="checkbox"/> tomate ___/___/___                     |
| <input type="checkbox"/> couve ___/___/___                       | <input type="checkbox"/> uva ___/___/___                        |
|  | <input type="checkbox"/> vinagre ___/___/___                    |

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

balanço colher de sobremesa  
prato

R. M. Souza MAT 1186.0  
 Assinatura do diretor (a)

Carvalho  
 Assinatura do visitante  
Maipê





TERMO DE VISITA  
CAE

Unidade Escolar: Alfredo Barreto  
Diretor: Rosa Maria Gomes Bensa  
Data: 22/03/2023 Turno: Matutino

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Arroz de leite, arroz, feijão, macarrão e Alipim

b) Quadro exposto em local visível:  sim ( ) não

c) Aceitação de cardápio: ( ) Boa  Ótima ( ) Regular

d) Cardápio elaborado com antecedência?  Sim ( ) não

e) Análise sensorial de cada preparação:

Consistência: Bom

Cor: Bom

Sabor: Bom

Odor: Bom

f) Uso de uniforme:  touca/lenço  avental  sapato

II - HIGIENE:

a) Cozinha: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

b) Utensílios: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

c) Preparo da merenda: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

d) Refeitório: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

e) Despensa: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

f) Higiene pessoal: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

III) ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS:

a) Local onde os gêneros estão estocados?  despensa ( ) outro local

b) Espaço adequado para estocagem? Sim  não ( )

c) Condições satisfatórias de armazenamento no freezer? Boa  Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

Obs: \_\_\_\_\_

IV - MAPA DE CONTROLE DIÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA:

atualizado ( ) desatualizado

V - PLANEJAMENTO DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS PELA INSTITUIÇÃO:

a) Recepção de gêneros e conferência através de documentos emitido no ato da compra e de nota fiscal:

sim ( ) não

b) Controle de qualidade e quantidade:

sim ( ) não





VI) ESTOQUE ENCONTRADO E PRAZO DE VALIDADE:

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> abóbora ___/___/___        | ___ extrato de tomate ___/___/___                               |
| ___ abacaxi  | ___ farinha de mandioca ___/___/___                             |
| ___ abobrinha ___/___/___                                      | ___ farinha láctea ___/___/___                                  |
| ___ achocolatado ___/___/___                                   | <input checked="" type="checkbox"/> feijão ___/___/___          |
| ___ açúcar ___/___/___   | <input checked="" type="checkbox"/> filé de peixe ___/___/___   |
| <input checked="" type="checkbox"/> aipim ___/___/___          | ___ fígado bovino ___/___/___                                   |
| ___ alface ___/___/___   | ___ fubá ___/___/___  |
| <input checked="" type="checkbox"/> alho ___/___/___           | ___ gelatina ___/___/___  |
| <input checked="" type="checkbox"/> arroz ___/___/___          | ___ geléia de mocotó ___/___/___                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> aveia ___/___/___          | ___ goiaba ___/___/___  |
| ___ azeite ___/___/___   | <input checked="" type="checkbox"/> inhame ___/___/___          |
| ___ azeitona ___/___/___                                       | ___ iogurte ___/___/___   |
| ___ banana d'agua ___/___/___                                  | <input checked="" type="checkbox"/> laranja ___/___/___         |
| <input checked="" type="checkbox"/> banana prata ___/___/___   | <input checked="" type="checkbox"/> leite em pó ___/___/___     |
| ___ barra de cereal ___/___/___                                | <input checked="" type="checkbox"/> maçã ___/___/___            |
| <input checked="" type="checkbox"/> batata doce ___/___/___    | ___ macarrão ___/___/___  |
| <input checked="" type="checkbox"/> batata inglesa ___/___/___ | ___ mamão ___/___/___   |
| <input checked="" type="checkbox"/> beterraba ___/___/___      | ___ margarina ___/___/___                                       |
| ___ biscoito doce ___/___/___                                  | ___ milho para canjica ___/___/___                              |
| ___ biscoito integral ___/___/___                              | ___ mucilon ___/___/___   |
| ___ biscoito salgado ___/___/___                               | <input checked="" type="checkbox"/> óleo ___/___/___            |
| ___ canela ___/___/___   | <input checked="" type="checkbox"/> ovo ___/___/___             |
| ___ canjiquinha ___/___/___                                    | <input checked="" type="checkbox"/> peito de frango ___/___/___ |
| ___ cravo ___/___/___  | <input checked="" type="checkbox"/> pimentão ___/___/___        |
| ___ cremogema ___/___/___                                      | ___ polpa de frutas ___/___/___                                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> carne ensopar ___/___/___  | ___ repolho ___/___/___   |
| ___ carne seca ___/___/___                                     | <input checked="" type="checkbox"/> sal ___/___/___             |
| <input checked="" type="checkbox"/> cebola ___/___/___         | ___ suco concentrado ___/___/___                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> cenoura ___/___/___        | ___ suco de soja ___/___/___                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> chuchu ___/___/___         | ___ tapioca ___/___/___   |
| <input checked="" type="checkbox"/> colorau ___/___/___        | <input checked="" type="checkbox"/> tomate ___/___/___          |
| ___ couve ___/___/___  | ___ uva ___/___/___   |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> vinagre ___/___/___         |

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

*Esqueceram de comprar*  
*Temperos de ~~tempo~~ tempero*  
*liquor típicos*

*[Assinatura]*  
 Assinatura do diretor (a)

*[Assinatura]*  
 Assinatura do visitante





TERMO DE VISITA  
CAE

Unidade Escolar: Pestalozzi

Diretor: Verônica

Data: 23/03/2007 Turno: 1º

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, arroz, carne seca e purê de batata doce.

b) Quadro exposto em local visível: () sim ( ) não

c) Aceitação de cardápio: ( ) Boa () Ótima ( ) Regular

d) Cardápio elaborado com antecedência? () Sim ( ) não

e) Análise sensorial de cada preparação:

Consistência: \_\_\_\_\_

Cor: \_\_\_\_\_

Sabor: \_\_\_\_\_

Odor: \_\_\_\_\_

f) Uso de uniforme: () touca/lenço () avental () sapato

II - HIGIENE:

a) Cozinha: Boa( ) Ótima( ) Regular() Sofrível( )

b) Utensílios: Boa( ) Ótima( ) Regular() Sofrível( )

c) Preparo da merenda: Boa( ) Ótima() Regular( ) Sofrível( )

d) Refeitório: Boa() Ótima( ) Regular( ) Sofrível( )

e) Despensa: Boa( ) Ótima( ) Regular() Sofrível( )

f) Higienização pessoal: Boa( ) Ótima() Regular( ) Sofrível( )

III) ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS:

a) Local onde os gêneros estão estocados? ( ) despensa ( ) outro local

b) Espaço adequado para estocagem? Sim ( ) não ( )

c) Condições satisfatórias de armazenamento no freezer? Boa( ) Ótima( ) Regular( ) Sofrível( )

Obs: \_\_\_\_\_

IV - MAPA DE CONTROLE DIÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA:

() atualizado ( ) desatualizado

V - PLANEJAMENTO DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS PELA INSTITUIÇÃO:

a) Recepção de gêneros e conferência através de documentos emitido no ato da compra e de nota fiscal:

( ) sim ( ) não

b) Controle de qualidade e quantidade:

( ) sim ( ) não





VI) ESTOQUE ENCONTRADO E PRAZO DE VALIDADE:

- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| ___ abóbora ___/___/___           | ___ extrato de tomate ___/___/___   |
| ___ abacaxi                       | ___ farinha de mandioca ___/___/___ |
| ___ abobrinha ___/___/___         | ___ farinha láctea ___/___/___      |
| ___ achocolatado ___/___/___      | ___ feijão ___/___/___              |
| ___ açúcar ___/___/___            | ___ filé de peixe ___/___/___       |
| ___ aipim ___/___/___             | ___ fígado bovino ___/___/___       |
| ___ alface ___/___/___            | ___ fubá ___/___/___                |
| ___ alho ___/___/___              | ___ gelatina ___/___/___            |
| ___ arroz ___/___/___             | ___ geléia de mocotó ___/___/___    |
| ___ aveia ___/___/___             | ___ goiaba ___/___/___              |
| ___ azeite ___/___/___            | ___ inhame ___/___/___              |
| ___ azeitona ___/___/___          | ___ iogurte ___/___/___             |
| ___ banana d'agua ___/___/___     | ___ laranja ___/___/___             |
| ___ banana prata ___/___/___      | ___ leite em pó ___/___/___         |
| ___ barra de cereal ___/___/___   | ___ maçã ___/___/___                |
| ___ batata doce ___/___/___       | ___ macarrão ___/___/___            |
| ___ batata inglesa ___/___/___    | ___ mamão ___/___/___               |
| ___ beterraba ___/___/___         | ___ margarina ___/___/___           |
| ___ biscoito doce ___/___/___     | ___ milho para canjica ___/___/___  |
| ___ biscoito integral ___/___/___ | ___ mucilon ___/___/___             |
| ___ biscoito salgado ___/___/___  | ___ óleo ___/___/___                |
| ___ canela ___/___/___            | ___ ovo ___/___/___                 |
| ___ canjiquinha ___/___/___       | ___ peito de frango ___/___/___     |
| ___ cravo ___/___/___             | ___ pimentão ___/___/___            |
| ___ cremogema ___/___/___         | ___ polpa de frutas ___/___/___     |
| ___ carne ensopar ___/___/___     | ___ repolho ___/___/___             |
| ___ carne seca ___/___/___        | ___ sal ___/___/___                 |
| ___ cebola ___/___/___            | ___ suco concentrado ___/___/___    |
| ___ cenoura ___/___/___           | ___ suco de soja ___/___/___        |
| ___ chuchu ___/___/___            | ___ tapioca ___/___/___             |
| ___ colorau ___/___/___           | ___ tomate ___/___/___              |
| ___ couve ___/___/___             | ___ uva ___/___/___                 |
|                                   | ___ vinagre ___/___/___             |

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

O colégio encontra-se em reforma e está em um espaço provisório, assim, alguns aspectos não puderam ser avaliados.

*Mattos*

Assinatura do diretor (a)

*S. Azeredo*

Assinatura do visitante

Saudal. 3364.2







TERMO DE VISITA  
CAE

Unidade Escolar: E. M. Anna Maria Alfradique  
Diretor: Celiane Marinho  
Data: 11/03/23 Turno: 1º TURNO

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, arroz e carne com legumes / Desjejum: Frutas

b) Quadro exposto em local visível:  sim ( ) não

c) Aceitação de cardápio: ( ) Boa  Ótima ( ) Regular

d) Cardápio elaborado com antecedência?  Sim ( ) não

e) Análise sensorial de cada preparação:

Consistência: \_\_\_\_\_ Cor: \_\_\_\_\_

Sabor: \_\_\_\_\_ Odor: \_\_\_\_\_

f) Uso de uniforme:  touca/lenço  avental  sapato

II - HIGIENE:

a) Cozinha: Boa  Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

b) Utensílios: Boa  Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

c) Preparo da merenda: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

d) Refeitório: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

e) Despensa: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

f) Higienização pessoal: Boa ( ) Ótima  Regular ( ) Sofrível ( )

III) ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS:

a) Local onde os gêneros estão estocados?  despensa ( ) outro local

b) Espaço adequado para estocagem? Sim  não ( )

c) Condições satisfatórias de armazenamento no freezer? Boa  Ótima ( ) Regular ( ) Sofrível ( )

Obs: \_\_\_\_\_

IV - MAPA DE CONTROLE DIÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA:

atualizado ( ) desatualizado

V - PLANEJAMENTO DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS PELA INSTITUIÇÃO:

a) Recepção de gêneros e conferência através de documentos emitido no ato da compra e de nota fiscal:

sim ( ) não

b) Controle de qualidade e quantidade:

sim ( ) não





VI) ESTOQUE ENCONTRADO E PRAZO DE VALIDADE:

- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| ___ abóbora ___/___/___           | ___ extrato de tomate ___/___/___   |
| ___ abacaxi                       | ___ farinha de mandioca ___/___/___ |
| ___ abobrinha ___/___/___         | ___ farinha láctea ___/___/___      |
| ___ achocolatado ___/___/___      | ___ feijão ___/___/___              |
| ___ açúcar ___/___/___            | ___ filé de peixe ___/___/___       |
| ___ aipim ___/___/___             | ___ fígado bovino ___/___/___       |
| ___ alface ___/___/___            | ___ fubá ___/___/___                |
| ___ alho ___/___/___              | ___ gelatina ___/___/___            |
| ___ arroz ___/___/___             | ___ geléia de mocotó ___/___/___    |
| ___ aveia ___/___/___             | ___ goiaba ___/___/___              |
| ___ azeite ___/___/___            | ___ inhame ___/___/___              |
| ___ azeitona ___/___/___          | ___ iogurte ___/___/___             |
| ___ banana d'água ___/___/___     | ___ laranja ___/___/___             |
| ___ banana prata ___/___/___      | ___ leite em pó ___/___/___         |
| ___ barra de cereal ___/___/___   | ___ maçã ___/___/___                |
| ___ batata doce ___/___/___       | ___ macarrão ___/___/___            |
| ___ batata inglesa ___/___/___    | ___ mamão ___/___/___               |
| ___ beterraba ___/___/___         | ___ margarina ___/___/___           |
| ___ biscoito doce ___/___/___     | ___ milho para canjica ___/___/___  |
| ___ biscoito integral ___/___/___ | ___ mucilon ___/___/___             |
| ___ biscoito salgado ___/___/___  | ___ óleo ___/___/___                |
| ___ canela ___/___/___            | ___ ovo ___/___/___                 |
| ___ canjiquinha ___/___/___       | ___ peito de frango ___/___/___     |
| ___ cravo ___/___/___             | ___ pimentão ___/___/___            |
| ___ cremogema ___/___/___         | ___ polpa de frutas ___/___/___     |
| ___ carne ensopar ___/___/___     | ___ repolho ___/___/___             |
| ___ carne seca ___/___/___        | ___ sal ___/___/___                 |
| ___ cebola ___/___/___            | ___ suco concentrado ___/___/___    |
| ___ cenoura ___/___/___           | ___ suco de soja ___/___/___        |
| ___ chuchu ___/___/___            | ___ tapioca ___/___/___             |
| ___ colorau ___/___/___           | ___ tomate ___/___/___              |
| ___ couve ___/___/___             | ___ uva ___/___/___                 |
|                                   | ___ vinagre ___/___/___             |

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

O fogão de uso não está muito bom mas já está chegando um novo, conforme informações da SEMEC.

OBS: Fogão semimóvel

*Luane M. F. Oscar.*  
Assinatura do diretor (a)

*Sofia Aguiar 3320.0/*  
Assinatura do visitante

*Valdcelan 3364.71*

