



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVA JARDIM
CAE – CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ATA Nº 02 DA SESSÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Ata de sessão Ordinária do Conselho de Alimentação Escolar, realizada no dia 06 de junho de 2022, às 14:00 horas, na Sala da SEMEC-CT (Secretaria Municipal de Educação).

Aos seis dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e dois, às horas no auditório, na SEMEC-CT, reuniu-se o Conselho de Alimentação Escolar com a presença dos Senhores Conselheiros: Daniela Souza Ribeiro, Arlete Carvalho Pires, Vanda Maria Moreira, Roberta Gomes do Nascimento Rege, Sandrele Gomes Pereira de Azeredo e os representantes da Secretaria Municipal De Educação: Rondinelly da Conceição e Regina Maria C. Xavier, sob a presidência de Maria Inês da Silva Bento. O motivo principal do encontro foi criar estratégias para o desempenho eficaz do CAE no município.

Maria Inês explicou as dificuldades que o Conselho tem encontrado para reunir os integrantes que ainda não puderam comparecer. Regina declarou que não há algo que obrigue o Conselheiro a participar, mas quem se dispuser a estar atuando, não terá seu ponto cortado (sendo servidor do município). Foi pedido que a SEMECT faça um documento oficializando a participação dos Conselheiros no CAE e assim possam ser liberados da sua função quando for dia de reunião. A Regina esclareceu sobre a substituição de um dos membros que deve ser com nova portaria.

Sobre a situação de transporte para as visitas às Unidades Escolares, Regina explicou que não há uma kombi exclusiva para a secretaria, mas podemos contar com o transporte escolar para essa necessidade.

Foi solicitado que os Conselheiros pudessem sentar com o setor de merenda e responder os questionários de forma conjunta, com antecedência. Rondinelly e Regina disseram que estarão à disposição. Eles enfatizaram a necessidade de divulgar o cardápio na porta da Unidade escolar para a comunidade. Nas Reuniões do CAE, os titulares precisam participar e os suplentes substituem seus titulares, quando houver necessidade.

Maria Inês leu o edital dos alimentos e trouxe a dúvida quanto ao item 4.2 (relação dos componentes será publicamente, em seção, abrindo os envelopes). Ela ainda solicitou a revisão dos cronogramas de entrega de mercadorias. Rondinelly sugeriu a diminuição de alguns prazos para que consigamos usar verbas dentro do ano corrente. Mas que iniciar o ano com cronograma em março é impossível pois há outras demandas no município em outras secretarias. Ainda foi comentado a necessidade de pressionar o jurídico sobre se pode ou não gastar (contratos, agilizar processos, etc.). Pois nós, Conselheiros, temos que questionar o FNDE sobre prazos para gastar os recursos.

Sobre a participação dos Conselheiros na licitação, podem comparecer dois conselheiros. Rondinelly nos convidou. Sobre o cronograma, a Conselheira Vanda vai montar um esboço.

Presidente

Maria Inês da Silva Bento
CAE – Silva Jardim/RJ



Reunião do Conselho da Alimentação Escolar de Silva Jardim-RJ

Dia 06 de Junho de 2022, às 14 horas – Local na Secretaria de Educação – Silva Jardim/RJ.

LISTA DE PRESENÇA

Nome	Telefone	Assinatura
Orlete Carnealho Fries	22 9999745613	
Daude da Fereira dos Santos	21. 97237-1058	
Síndico Gomes R. de Aguiar	21. 97127-3351	
Roberto Gomes do Nascimento Reis	22 999344776.	
Regina Maria E. Xavier	21 998140458	
Robdinelly da Conceição	22 999058648	
Lucia Lúcio da Silva Bualto	22- 998168140	
Daiana Souza Ribeiro	22- 999530544	

ATA Nº 03 DA SESSÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Ata de sessão Ordinária do Conselho de Alimentação Escolar, realizada no dia 26 de outubro de 2022, às 10:00 horas, na Sala da SEMEC-CT (Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia).

Aos vinte e seis dias do mês de Outubro do ano de dois mil e vinte e dois, às dez horas no auditório, na SEMEC-CT, reuniu-se o Conselho de Alimentação Escolar com a presença dos Senhores Conselheiros: Daniela Souza Ribeiro, Arlete Carvalho Pires, Maria Sônia de Oliveira, Vanda Maria Moreira, Roberta Gomes do Nascimento Rege, Sandrele Gomes Pereira de Azeredo sob a presidência de Maria Inês da Silva Bento. Havendo o número legal, a presidente do Conselho de Alimentação Escolar, cumprimentou a todos e deu por aberta a sessão. Na Sequência deu-se continuidade a mesma, sendo apreciado os seguintes assuntos em pauta: Visitas às escolas no primeiro semestre do ano em vigência e as necessidades encontradas. Segue o relato das visitas do Conselho de Alimentação Escolar nas Escolas Municipais.

No mês de março foi realizada visita na **Escola Estadual Municipalizada Vila Silva Jardim** no 1º turno; durante a visita os representantes do Conselheiros de Alimentação Escolar – CAE-SJ, encontraram alimentação adequada ao cardápio do dia, contendo: feijão, arroz e carne com aipim; higienização em ótimo estado.

No dia 18 de março foi realizada a visita na **Escola Municipal Profª Corina Halfeld**, durante a visita os representantes do CAE, encontraram alimentação adequada ao cardápio do dia, contendo: feijão, arroz, frango com legumes e saladas de frutas. A higienização ótima. Nesta Escola foi encontrada a necessidade de uma geladeira para atender às demandas da cozinha da escola com Urgência.

No dia 23 de março, foi realizada a visita ao **CEPM Vera Lúcia Pereira Carvalho**, foram encontrados a alimentação adequada ao cardápio do dia como: feijão, macarrão com frango, batata, salada de fruta. A higienização estava ótima. Necessidade da cozinha da escola: geladeira para armazenar os alimentos necessários; uma panela de pressão e liquidificador. Foi apresentado a questão da reforma da cozinha, mais já está em andamento o processo; necessidade de panelas e vasilhas de plásticos.

No dia 09 de junho, foi realizado visita na **Escola C. I. E. Adail Maria Tinoco**, pelos representantes do CAE, onde encontrou servindo frutas na hora da merenda, por falta de



água, problema com a distribuidora de água (Águas de Juturnaíba). A dispensa da Escola estava sortida de alimentos e todos dentro do padrão de qualidade, a higienização em ótimo estado de limpeza.

No dia 09 de junho, foi realizada visita pelos representantes do CAE na **Creche Laurita**; foi encontrado servindo frutas na hora da merenda, por falta de água, problema com a distribuidora de água (Águas de Juturnaíba). A dispensa da Escola estava sortida de alimentos e todos dentro do padrão de qualidade, a higienização em ótimo estado de limpeza.

No dia 06 de junho, os representantes do CAE visitaram a **Escola Municipal de Lucilândia**, onde encontraram no cardápio sendo servido: arroz, feijão, fígado, purê de abóbora, de sobremesa laranja e maçã. A higienização em ótimo estado de limpeza. Estoque com alimentos encontrados bem organizados e todos os alimentos dentro da data de validade. Foi nos passado a falta de uma panela de pressão de 7 litros e, às vezes, demora na chegada do gás.

No dia 22 de junho os representantes do CAE visitaram a **Escola E. M. Durval Palmeira**, onde encontraram no cardápio do dia: feijão, arroz, carne assada com purê de Batata. A limpeza foi encontrada em ótima estado. Foi repassado para os representantes do CAE a necessidade de adquirir uma, panela de pressão; panelas em diversos tamanhos e vasilhas de plásticos. A dispensa em ótimo estado de organização e os alimentos com datas de validade.

No dia 22 de junho, foi visitado pelos representantes do **CAE a Creche Emanuel**, onde foi encontrado no cardápio do dia: feijão, arroz, peixe com chuchu e de sobremesa foi laranja. Referente à limpeza em ótimo estado. Foi repassando para os representantes do CAE a necessidade Urgente de um freezer. OBS: o freezer que está em uso se encontra todo enferrujado. Dispensa sortida de alimentos e todos dentro da data de validade.

No dia 22 de junho, foi visitado pelos representantes do **CAE o Jardim de Infância o Patinho**, onde foi encontrado no cardápio do dia: sopa de legumes com carne e a sobremesa foi maçã. Referente à limpeza em ótimo estado. Foi repassando para os representantes do CAE a necessidade Urgente de fogão, geladeira e freezer. Dispensa sortida de alimentos e todos dentro da data de validade.

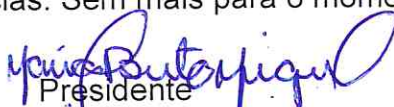
No dia 05 de julho, foram visitados pelos representantes do CAE a **E. E. M. Maurília M. Carvalho**, onde foi encontrado no cardápio do dia: feijão, arroz, carne seca com abóbora. Referente à limpeza em ótimo estado. Foi apresentado para os representantes do CAE a necessidade Urgente de uma panela de pressão, panelas em geral e vasilhas de plástico.

Maurício

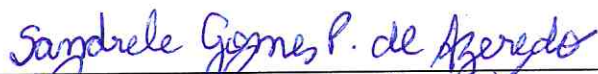
No dia 05 de julho foram visitados pelos representantes do CAE a **Escola Silvina**, onde foi encontrado no cardápio do dia :feijão, macarrão e carne. A limpeza estava em ótimo estado. Foi apresentado para os representantes do CAE a necessidade urgente de uma panela de pressão para atender a demanda na escola, panelas em geral e vasilhas de Plástico e um freezer. OBS: o freezer que está em uso está todo enferrujado. Dispensa sortida de alimentos e todos dentro da data de validade.

Foi montado uma programação para dar continuidade às visitas no segundo semestre nas escolas rurais do Município.

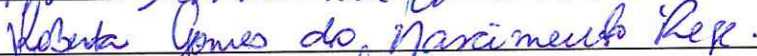
Foi apresentado aos representantes do Conselho do CAE sobre as denúncias feitas ao CAE nos últimos meses e encaminhada à Secretaria de Municipal de Educação para serem tomadas as devidas providências. Sem mais para o momento.

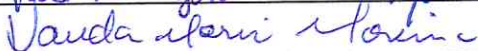


Presidente
Maria Inês da Silva Bento
CAE – Silva Jardim/RJ










ATA Nº DA SESSÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Ata de sessão Ordinária do Conselho de Alimentação Escolar, realizada no dia 16 de Março de 2022 as 10:00 horas na Sala da SEMEC-CT (Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia).

Aos dezesseis dias do mês de Março do ano de dois mil e vinte e dois, às dez horas, na SEMEC-CT, reuniu-se o Conselho de Alimentação Escolar com a presença dos senhores Conselheiros: Daniela Souza Ribeiro, Arlete Carvalho Pires, Maria Sônia de Oliveira, Vanda Maria Moreira dos Santos, Roberta Gomes do Nascimento Rege, Sandrele Gomes Pereira de Azeredo, Arlete Carvalho Pires, Maria Sônia de Oliveira, Isabelle Cristina G. M. Magalhães sob a presidência de Maria Inês da Silva Bento. Havendo o número legal, a presidência cumprimentou a todos e deu por aberto à sessão. Na Sequência deu-se continuidade a mesma, sendo apreciado os seguintes assuntos: Leitura e divulgação da Ata Nº 001/2022, Ata de Posse dos Membros Eleitos para o quadriênio de 2022 a 2025. A Sra. Maria Inês falou sobre a importância de conhecermos a realidade das escolas no Município e as demandas do CAE, e pediu apoio da Sra. Vanda Maria Moreira dos Santos sobre as atividades. A Vanda deu uma explicação de como os membros do Conselho precisa fazer a fiscalização e apresentou uma ficha modelo de visita do CAE, utilizada nos anos anterior. A Sra. Maria Inês, sugeriu para os membros do Conselho a elaboração de Crachá e blusa para facilitar a identificação da equipe quando for fazer as fiscalizações nas escolas. No momento organizamos um início das visitas nas escolas, com a finalidade de fiscalizar e para o aprendizado dos novos membros. Ficou combinado que as visitas se dará início, a pois o calendário da Sra. Isabel Cristina, confirmar com o Setor de Transporte para visita as escolas das Comunidades de Aldeia Velha, Bananeiras, Gaviões e Vargem Grande. As escolas próximos à SEMECT-CT, se iniciara no dia 21/03/2022 nas escolas Profº Vieira Leuticia Pereira Coelho as 14 horas. Foi definido nesta reunião que a Sra. Sandrele Gomes Pereira de Azeredo atuará como 1ª secretária do Conselho e Maria Sônia de Oliveira como 2º Secretaria. Sem mais para o momento a ser tratar deu se encerrada a reunião as 11:40 horas.



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

cae

I Reunião do Conselho de alimentação Escolar do Município de Silva Jardim-RJ
Secretaria Municipal de Educação
16/03/2022 as 10:00 horas

Lista de Presença

[illegible]

Comprovante de ciência: Notificação por Omissão do Conselho			
Programa	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
Entidade:	PREF MUN DE SILVA JARDIM	CNPJ:	28.741.098/0001-57
Município/UF:	SILVA JARDIM / RJ	Ano referência:	2020

COMPROVANTE DE CIÊNCIA

Notificação: OFÍCIO nº 1544E/2021-PNAE/SIGECON/DIRAE/FNDE

Recebido por: Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE
Conselho Municipal: SILVA JARDIM / RJ

Data: 12/05/2022

Hora: 14:40:21



966ab9da6b6458e349331bd21259426d



TERMO DE VISITA
CAE

Unidade Escolar: Patúlio Leis
Diretor: Luciana
Data: 22/06/22 Turno: manhã

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Sopa e macê

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() Ótima(x) 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() Ótima(x) Regular() Sofrível()

III) ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS:

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

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

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

Obs: _____

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVA JARDIM

Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia - SEMEC-CT

Rua Luiz Gomes, nº 792 - Centro - Silva Jardim/RJ

Tel: (22) 2668 1713 / 26681704 / 2668 1138

E-mail: educa.sj@hotmail.com

**TERMO DE VISITA
CAE**

Unidade Escolar: Escola Estadual Municipalizada Vila Silva Jardim
Diretor: Mara Dalila
Data: 03/22 Turno: 1º

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, arroz e carne com alcapim.

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

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

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

e) Análise sensorial de cada preparação:

Consistência: boa

Cor:

boa

Sabor: ótimo

Odor:

ótimo

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

II - HIGIENE:

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

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

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

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

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

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

III) ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS:

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

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

c) Condições satisfatórias de armazenamento no freezer? Boa(X) 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 ___/___/___
 ___ abacaxi
 ___ abobrinha ___/___/___
 ___ achocolatado ___/___/___
 91 acúcar 21/10/2023
☒ aipim ___/___/___
 ___ alface ___/___/___
☒ alho ___/___/___
 32 arroz 02/10/22
 ___ aveia ___/___/___
 ___ azeite ___/___/___
 ___ azeitona ___/___/___
 ___ banana d'água ___/___/___
 ___ banana prata ___/___/___
 ___ barra de cereal ___/___/___
 ___ batata doce ___/___/___
 ___ batata inglesa ___/___/___
☒ beterraba ___/___/___
 ___ biscoito doce ___/___/___
 ___ biscoito integral ___/___/___
 ___ biscoito salgado ___/___/___
 ___ canela ___/___/___
 ___ canjiquinha ___/___/___
 ___ cravo ___/___/___
 ___ cremogema ___/___/___
☒ carne ensopar ___/___/___
 ___ carne seca ___/___/___
☒ cebola ___/___/___
 ___ cenoura ___/___/___
☒ chuchu ___/___/___
 ___ colorau ___/___/___
 ___ couve ___/___/___

___ extrato de tomate ___/___/___
 05 farinha de mandioca ___/11/2022
 ___ farinha láctea ___/___/___
 29,5 feijão 10/05/22.
☒ filé de peixe ___/___/___
 ___ fígado bovino ___/___/___
 06 fubá 04/04/2022
 ___ gelatina ___/___/___
 ___ geléia de mocotó ___/___/___
 ___ goiaba ___/___/___
 ___ inhame ___/___/___
 ___ iogurte ___/___/___
☒ laranja ___/___/___
 ___ leite em pó ___/___/___
☒ maçã ___/___/___
 97 macarrão 04/12/22.
☒ mamão ___/___/___
 ___ margarina ___/___/___
 ___ milho para canjica ___/___/___
 ___ mucilon ___/___/___
 ___ óleo ___/___/___
 ___ ovo ___/___/___
☒ peito de frango ___/___/___
☒ pimentão ___/___/___
 ___ polpa de frutas ___/___/___
 ___ repolho ___/___/___
 05 sal ___/08/2023
 ___ suco concentrado ___/___/___
 ___ suco de soja ___/___/___
 ___ tapioca ___/___/___
 ___ tomate ___/___/___
 ___ uva ___/___/___
 ___ vinagre ___/___/___

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

Assinatura do diretor (a)

Assinatura do visitante

Sabl Megilla



PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVA JARDIM

Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia - SEMEC-CT

Rua Luiz Gomes, nº 792 - Centro - Silva Jardim/RJ

Tel: (22) 2668 1713 / 26681704 / 2668 1138

E-mail: educa.sj@hotmail.com

TERMO DE VISITA

CAE

Unidade Escolar: E. M. Profª Lorina Balfeld.

Diretor: _____

Data: 18/03/2022 Turno: 1ª

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, Arroz e Frango com legumes. (Salada de 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: boa Cor: boa

Sabor: ótimo Odor: ótimo

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: Cozinha precisa de uma geladeira.

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:

leite, óleo, biscoito

Nizelda S. M. Martins

Assinatura do diretor (a)

[Assinatura]

Assinatura do visitante

[Assinatura]



TERMO DE VISITA
CAE

Unidade Escolar: CEPM Tura Lúcia P. Coelho
Diretor: Ana Paula de Amorim Santiago
Data: 23/03/2022 Turno: 2ª turma

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, macarrão c/ frango e batatas, salada de 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: Bom Cor: Bom

Sabor: Ótimo Odor: Ótimo

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 ___/___/___	328 extrato de tomate ___/10/22
___ abacaxi	88 farinha de mandioca - /11/22
___ abobrinha ___/___/___	___ farinha láctea ___/___/___
___ achocolatado ___/___/___	2.25 feijão - /___/___
70K acúcar - /10/22	___ filé de peixe ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> aipim ___/___/___	___ fígado bovino ___/___/___
___ alface ___/___/___	81 fubá - /07/22
<input checked="" type="checkbox"/> alho ___/___/___	___ gelatina ___/___/___
929K arroz 10 / 10 / 22	___ geléia de mocotó ___/___/___
___ aveia ___/___/___	___ goiaba ___/___/___
___ azeite ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> inhame ___/___/___
___ azeitona ___/___/___	___ iogurte ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> banana d'água ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> laranja ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> banana prata ___/___/___	1.342 leite em pó - /11/22
___ barra de cereal ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> maçã ___/___/___
___ batata doce ___/___/___	1.500 macarrão - /12/22
<input checked="" type="checkbox"/> batata inglesa ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> mamão ___/___/___
___ beterraba ___/___/___	___ margarina ___/___/___
2+584 biscoito doce - /10/22	___ milho para canjica ___/___/___
70K biscoito integral ___/___/___	___ mucilon ___/___/___
___ biscoito salgado ___/___/___	___ óleo ___/___/___
___ canela ___/___/___	840 ovo - /09/22
___ canjiquinha ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> peito de frango ___/___/___
___ cravo ___/___/___	___ pimentão ___/___/___
___ cremogema ___/___/___	___ polpa de frutas ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> carne ensopar ___/___/___	___ repolho ___/___/___
___ carne seca ___/___/___	109 sal - /04/23
<input checked="" type="checkbox"/> cebola ___/___/___	___ suco concentrado ___/___/___
___ cenoura ___/___/___	___ suco de soja ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> chuchu ___/___/___	___ tapioca ___/___/___
___ colorau ___/___/___	___ tomate ___/___/___
___ couve ___/___/___	___ uva ___/___/___
	___ vinagre ___/___/___

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

pls no verso

Assinatura do diretor (a)

Assinatura do visitante

- necessita de panela de pressão e liquidificador
- Em relação à infra-estrutura, já foi selecionado, através de memorando, a reforma
- As cubas são separadas de acordo c/ os utensílios (copos/canecas) / legumes / frutas / panelas etc.
- A Unidade Escolar possui galo e frango e carne vermelha, frutas, legumes
- O mapa se encontra em atraso devido a distribuição das receitas e armazenamento de alimentos. As outras escolas



PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVA JARDIM
Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia - SEMEC-CT
Rua Luiz Gomes, nº 792 - Centro - Silva Jardim/RJ
Tel: (22) 2668 1713 / 26681704 / 2668 1138
E-mail: educa.sj@hotmail.com

TERMO DE VISITA CAE

Unidade Escolar: Adail Maria Timoco
Diretor: _____
Data: 09/06/2022 Turno: Manhã

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Foi servido putas porque não tinha água

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 ☒ regular

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 ()

nao teve pupais
por falta de
água.

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	<input checked="" type="checkbox"/> extrato de tomate
<input type="checkbox"/> abacaxi	<input checked="" type="checkbox"/> farinha de mandioca
<input type="checkbox"/> abobrinha	<input type="checkbox"/> farinha láctea
<input type="checkbox"/> achocolatado	<input checked="" type="checkbox"/> feijão
<input checked="" type="checkbox"/> açúcar	<input type="checkbox"/> filé de peixe
<input type="checkbox"/> aipim	<input checked="" type="checkbox"/> fígado bovino
<input type="checkbox"/> alface	<input checked="" type="checkbox"/> fubá
<input checked="" type="checkbox"/> alho	<input type="checkbox"/> gelatina
<input checked="" type="checkbox"/> arroz	<input type="checkbox"/> geléia de mocotó
<input type="checkbox"/> aveia	<input type="checkbox"/> goiaba
<input type="checkbox"/> azeite	<input checked="" type="checkbox"/> inhame
<input type="checkbox"/> azeitona	<input checked="" type="checkbox"/> iogurte
<input type="checkbox"/> banana d'água	<input checked="" type="checkbox"/> laranja
<input checked="" type="checkbox"/> banana prata	<input checked="" type="checkbox"/> leite em pó
<input type="checkbox"/> barra de cereal	<input checked="" type="checkbox"/> maçã
<input type="checkbox"/> batata doce	<input checked="" type="checkbox"/> macarrão
<input checked="" type="checkbox"/> batata inglesa	<input checked="" type="checkbox"/> mamão
<input type="checkbox"/> beterraba	<input type="checkbox"/> margarina
<input checked="" type="checkbox"/> biscoito doce	<input type="checkbox"/> milho para canjica
<input type="checkbox"/> biscoito integral	<input type="checkbox"/> mucilon
<input type="checkbox"/> biscoito salgado	<input checked="" type="checkbox"/> óleo
<input type="checkbox"/> canela	<input checked="" type="checkbox"/> ovo
<input type="checkbox"/> canjiquinha	<input type="checkbox"/> peito de frango
<input type="checkbox"/> cravo	<input checked="" 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 type="checkbox"/> colorau	<input checked="" type="checkbox"/> tomate
<input type="checkbox"/> couve	<input type="checkbox"/> uva
	<input type="checkbox"/> vinagre

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

Estava com falta de água para
água de Jurema

Renata de Mesquita Magalhães

Diretora

Assinatura do diretor (a)

Mãe: 5233/7

Assinatura do visitante

09/06/2023



TERMO DE VISITA
CAE

Unidade Escolar: Creche Lamiã
Diretor: Alessandro
Data: 09/06/22 Turno: Matutino

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Foi servido frutas (pela mãe)

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 () regular

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

Obs: Sem geladeira

IV - MAPA DE CONTROLE DIÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA:

() atualizado () desatualizado está no dia

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:

Assinatura do diretor (a)

Assinatura do visitante



TERMO DE VISITA
CAE

Unidade Escolar: Lucilândia
Diretor: Jucivani
Data: 09/06/22 Turno: Manhã

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

arroz, feijão, frango, purê de abóbora, laranja, maçã

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

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

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

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

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

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

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

III) ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS:

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

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

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

Obs: _____

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:

abóbora	extrato de tomate
abacaxi	farinha de mandioca
abobrinha	farinha láctea
achocolatado	feijão
acúcar	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:

Falta panela de pressão e 1 litro
 Demora na chegada do gás

Assinatura do diretor (a)

Assinatura do visitante

[Assinatura]

12



TERMO DE VISITA
CAE

Unidade Escolar: Queral Palmeira
Diretor: Camila
Data: 22/06/22 Turno: manhã

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, arroz, carne assada e purê de batata

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: boa Cor: boa

Sabor: diversos 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) Higiênização 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: precisando de panelas, panela de pressão, vasilhas, panelas sem tampa.

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 ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> extrato de tomate ___/___/___
<input type="checkbox"/> abacaxi	<input checked="" type="checkbox"/> farinha de mandioca ___/___/___
<input type="checkbox"/> abobrinha ___/___/___	<input type="checkbox"/> farinha láctea ___/___/___
<input type="checkbox"/> achocolatado ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> feijão ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> açúcar ___/___/___	<input type="checkbox"/> filé de peixe ___/___/___
<input type="checkbox"/> aipim ___/___/___	<input type="checkbox"/> fígado bovino ___/___/___
<input type="checkbox"/> alface ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> fubá ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> alho ___/___/___	<input type="checkbox"/> gelatina ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> arroz ___/___/___	<input type="checkbox"/> geléia de mocotó ___/___/___
<input type="checkbox"/> aveia ___/___/___	<input type="checkbox"/> goiaba ___/___/___
<input 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 checked="" type="checkbox"/> maçã ___/___/___
<input type="checkbox"/> batata doce ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> macarrão ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> batata inglesa ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> mamão ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> beterraba ___/___/___	<input type="checkbox"/> margarina ___/___/___
<input checked="" type="checkbox"/> biscoito doce ___/___/___	<input type="checkbox"/> milho para canjica ___/___/___
<input type="checkbox"/> biscoito integral ___/___/___	<input type="checkbox"/> mucilon ___/___/___
<input type="checkbox"/> biscoito salgado ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> óleo ___/___/___
<input type="checkbox"/> canela ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> ovo ___/___/___
<input type="checkbox"/> canjiquinha ___/___/___	<input type="checkbox"/> peito de frango ___/___/___
<input type="checkbox"/> cravo ___/___/___	<input checked="" 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 type="checkbox"/> chuchu ___/___/___	<input type="checkbox"/> tapioca ___/___/___
<input type="checkbox"/> colorau ___/___/___	<input checked="" type="checkbox"/> tomate ___/___/___
<input type="checkbox"/> couve ___/___/___	<input type="checkbox"/> uva ___/___/___
	<input type="checkbox"/> vinagre ___/___/___

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

Paulane Gonçalves
Assinatura do diretor (a)

Paula
Assinatura do visitante



TERMO DE VISITA
CAE

Unidade Escolar: Creche Emanuel
Diretor: _____
Data: 22/06/22 Turno: manhã

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, arroz, peixe com chuchu (laranja)

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

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

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

e) Análise sensorial de cada preparação:

Consistência: boa Cor: boa

Sabor: bom Odor: bom

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

II - HIGIENE:

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

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

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? (x) despensa () outro local

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

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

Obs: precisamos de um freezer com urgência. O que está em uso está todo enfeitado.

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:

(x) sim () não

b) Controle de qualidade e quantidade:

(x) sim () não

VI) ESTOQUE ENCONTRADO E PRAZO DE VALIDADE:

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

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

É proibido o uso de açúcar e biscoito, mas os professores devem porque as crianças só aceitam dessa forma.

Assinatura do diretor (a) *Sandra P. de Azeredo*
 Diretora
 Matrícula: 3320-0
 Creche M. Emanuel

Assinatura do visitante *Jandir Santos*
14/11/14



PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVA JARDIM
Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Ciência e Tecnologia - SEMEC-CT
Rua Luiz Gomes, nº 792 - Centro - Silva Jardim/RJ
Tel: (22) 2668 1713 / 26681704 / 2668 1138
E-mail: educa.sj@hotmail.com

TERMO DE VISITA CAE

Unidade Escolar: E.E.M. Maurício

Diretor: Maurício

Data: 05/07/2022 Turno: 1º

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, arroz, carne seca com abóbora.

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) 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



TERMO DE VISITA
CAE

Unidade Escolar: Silvina
Diretor: Carlos Adriano
Data: 05/07/2022 Turno: 1º

I - Tópicos:

a) Cardápio do dia:

Feijão, Macarrão e carne

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

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

d) Cardápio elaborado com antecedência? (x) 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(x) Ótima() Regular() Sofrível()

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

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

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

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

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

III) ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS:

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

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

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

Obs: _____

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 checked="" type="checkbox"/> abóbora	extrato de tomate
<input type="checkbox"/> abacaxi	<input checked="" type="checkbox"/> farinha de mandioca
<input type="checkbox"/> abobrinha	<input type="checkbox"/> farinha láctea
<input type="checkbox"/> achocolatado	<input checked="" type="checkbox"/> feijão
<input checked="" type="checkbox"/> açúcar	<input checked="" type="checkbox"/> filé de peixe
<input 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 type="checkbox"/> aveia	<input type="checkbox"/> goiaba
<input type="checkbox"/> azeite	<input type="checkbox"/> inhame
<input type="checkbox"/> azeitona	<input type="checkbox"/> iogurte
<input type="checkbox"/> banana d'água	<input checked="" type="checkbox"/> laranja
<input type="checkbox"/> banana prata	<input checked="" type="checkbox"/> leite em pó
<input type="checkbox"/> barra de cereal	<input checked="" type="checkbox"/> maçã
<input type="checkbox"/> batata doce	<input checked="" type="checkbox"/> macarrão
<input type="checkbox"/> batata inglesa	<input checked="" type="checkbox"/> mamão
<input type="checkbox"/> beterraba	<input type="checkbox"/> margarina
<input checked="" type="checkbox"/> biscoito doce	<input type="checkbox"/> milho para canjica
<input type="checkbox"/> biscoito integral	<input type="checkbox"/> mucilon
<input type="checkbox"/> biscoito salgado	<input type="checkbox"/> óleo
<input type="checkbox"/> canela	<input checked="" type="checkbox"/> ovo
<input type="checkbox"/> canjiquinha	<input 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 type="checkbox"/> colorau	<input type="checkbox"/> tomate
<input type="checkbox"/> couve	<input type="checkbox"/> uva
	<input type="checkbox"/> vinagre

VII) SUGESTÕES/ SOLICITAÇÕES:

Precisando de panela de pressão.

[Assinatura]

Assinatura do diretor (a)

[Assinatura]

Assinatura do visitante

