



Ata da reunião ordinária do Conselho de Alimentação Escolar CAE de Marapoama/SP criado pela Lei 297/2000 e modificada pela Lei 600/2010.



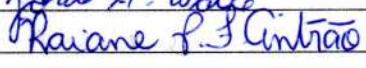
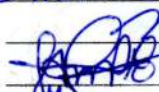
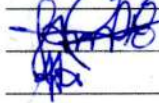
Aos trinta dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e cinco às quinze horas em uma das salas da EMEF “Faride Aborihan” – Marapoama/SP situada a Avenida Consolação nº 20, centro nesta cidade reuniram-se os membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) para mais uma reunião ordinária e presentes os membros:- Maria Lucia Susigan Fregonesi, Ana Caroline Caliano Francisco, Nádia Luciana Casteleti Fiumani, Jéssica Aparecida Maximiano Pereira Escobosa, Ana Paula Wolke, Maria Luzinete Sampaio, João Antonio Wolke e Raiane Pasiane Freschi Cintrão. A senhora presidente Érica Cintrão Elias deu início a reunião, agradeceu a presença de todos pediu para fazer a leitura das correspondências recebidas em seguida falou do relatório de visitar das avaliações das U.Es deste município referente aos meses setembro e outubro de dois mil e vinte e cinco (2025). Avaliação dos cardápios referente aos meses de setembro e outubro de dois mil e vinte e cinco (2025), do recebimento pela Prefeitura Municipal dos recursos recebidos até o mês de setembro no valor de R\$ 151.940,00 (cento e cinquenta e um mil, novecentos e quarenta reais) e explicou que os mesmos são destinados a execução do programa da merenda escolar feita pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), dinheiro este que será usado na compra de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município, merenda esta feita com todo o cuidado de higiene (local do preparo dos alimentos). Com boa aceitação pelos alunos e feitos com produtos de qualidade e comprados na região.

O cardápio é elaborado semanalmente pela nutricionista e alguns itens são mudados.

Nada mais havendo a tratar deu-se por encerrada a reunião e lavrou-se a presente ata que após lida e aprovada será assinada por todos os presentes.

Marapoama, 30 de outubro de 2025.

Membros:



Ana Caroline Caliano Francisco João A. Wolke

Nádia R. Casteleti Raiane P. Cintrão

Maria Lucia Susigan Fregonesi



Relatório de Avaliação dos Cardápios da Alimentação Escolar

Relatório Referente ao mês de setembro e outubro de 2025.

Os Cardápios da Alimentação Escolar são elaborados pela Nutricionista, com a utilização de alimentos básicos, respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautando-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região.


As Unidades Escolares do Município ofertam alimentação saudável e adequada para as diferentes faixas etárias em período integral, levando em consideração o per capita de frutas, legumes e verduras exigidos por Lei, assim como as exigências nutricionais de macro e micronutrientes estipulados pela Legislação.

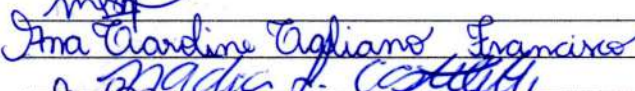
É limitada a oferta de produtos cárneos, alimentos em conserva, bebidas lácteas e adoçadas, biscoito, bolachas, doces, margarinas e alimentos fontes de gorduras trans.


A análise dos cardápios se deu de maneira qualitativa, de acordo com o previsto na Seção II da Resolução nº6, de 8 de Maio de 2020.

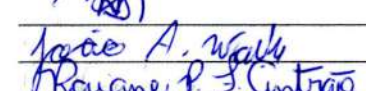
Dessa forma, o Conselho de Alimentação Escolar deste Município avalia que: os cardápios estão adequados quanto ao cumprimento da Legislação.

Marapoama, 30 de outubro de 2025



Ana Caroline Agliano Francisco


Madia D. Castello


João A. Nally


Raiane P. S. Cintra



Roteiro de Visitação às Escolas

Escola: EMEF “FARIDE ABORIHAN”

Data e horário da visita: 24/10/2025 as 10:00 h – REFERENTE AOS MESES DE SETEMBRO E OUTUBRO.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	SIM	NÃO
A escola fornece alimentação escolar?	X	
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola? Com qual frequência?	X	
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado?	X	
Sobre os alimentos in natura ou estocados:		
a) Eram da época/safra do produto?	X	
b) Estavam amassados ou estragados?		X
c) Estavam limpos e higienizados?	X	
d) As latas estavam amassadas, enferrujadas ou estufadas?		X
e) Os vidros estavam com tampas estufadas ou enferrujadas?		X
f) Os produtos estavam dentro do prazo de validade?	X	
g) Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
h) Os gêneros estavam armazenados em contato direto com chão?		X
i) Os gêneros que necessitavam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
j) Os alimentos já manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
k) Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		X
l) Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
m) Os legumes, verduras e hortaliças eram colocadas na geladeira com proteção?	X	
A escola tem controle de estoque dos produtos que recebe?	X	
A escola tem merendeira (auxiliar de nutrição)?	X	
A escola tem controle dos arquivos individuais dos atestados de saúde e exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos?		X
A merendeira executa as atividades de limpeza da escola, incluindo sanitários?		X
A merendeira da escola, no dia da visita, estava:		
a) Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio etc)?	X	
b) Com unhas aparadas e sem esmalte?	X	
c) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou rendinha?	X	
d) Com uniforme limpo?	X	
e) Com luvas apropriadas?		X
f) Com máscara?	X	



Roteiro de Visitação às Escolas

Escola: EMEI “CRIANÇA FELIZ”

Data e horário da visita: 24/10/2025 as 11:00 h – REFERENTE AOS MESES DE SETEMBRO E OUTUBRO.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	SIM	NÃO
A escola fornece alimentação escolar?	X	
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola? Com qual frequência?	X	
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado?	X	
Sobre os alimentos in natura ou estocados:		
a) Eram da época/safra do produto?	X	
b) Estavam amassados ou estragados?		X
c) Estavam limpos e higienizados?	X	
d) As latas estavam amassadas, enferrujadas ou estufadas?		X
e) Os vidros estavam com tampas estufadas ou enferrujadas?		X
f) Os produtos estavam dentro do prazo de validade?	X	
g) Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
h) Os gêneros estavam armazenados em contato direto com chão?		X
i) Os gêneros que necessitavam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
j) Os alimentos já manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	
k) Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		X
l) Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
m) Os legumes, verduras e hortaliças eram colocadas na geladeira com proteção?	X	
A escola tem controle de estoque dos produtos que recebe?	X	
A escola tem merendeira (auxiliar de nutrição)?	X	
A escola tem controle dos arquivos individuais dos atestados de saúde e exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos?		X
A merendeira executa as atividades de limpeza da escola, incluindo sanitários?		X
A merendeira da escola, no dia da visita, estava:		
a) Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio etc)?	X	
b) Com unhas aparadas e sem esmalte?	X	
c) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou rendinha?	X	
d) Com uniforme limpo?	X	
e) Com luvas apropriadas?		X
f) Com máscara?	X	



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAPOAMA
 ESTADO DE SÃO PAULO – CNPJ Nº 65.712.580/0001-95
 COORDENADORIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
 CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

Há água potável e em quantidade suficiente para a preparação de alimento?	X	
O tanque de água utilizada na cozinha é de amianto?		X
Há uso de água de poço artesiano no preparo de alimentos, ainda que eventualmente?		X
No caso de utilização de água de poço, houve teste de sua potabilidade realizado a menos de três meses da data da visita?		X
Há fogão para aquecimento dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado à quantidade preparada de alimento?	X	
Há refrigerador e/ou freezer?	X	
Há local para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo de alimentos estava limpo?	X	
O corte de alimentos é feito em tábuas de vidro?		X POLIETILENO
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (do lado externo), com mangueiras dentro do prazo de validade?	X	
Quanto à cozinha da escola:		
a) Seu tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
b) Seu piso apresenta rachaduras e /ou é de material não lavável?	X	
c) A(s) pia(s) tem (têm) tamanho adequado?	X	
d) As janelas e comongós tem telas?	X	
e) As paredes estão em bom estado de conservação?	X	
f) O teto e forrado?	X	
g) O teto apresenta goteiras, infiltração, mofo ou está deteriorado?		X
h) O acesso à cozinha é restrito a pessoas autorizadas?	X	
i) Há objetos que não pertencem à área de manipulação (chaves, celulares, aparelho de som, bolsas etc)?	X	
j) Passa por dedetização, desratização e descupinação a cada seis meses (verificar registro escrito na secretaria)?	X	
k) Tem extintor de incêndio próximo?	X	
l) É azulejada?	X	
Observações:		
Relatório firmado por:		Conselho