



IBITINGA

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

MATÉRIA RECEBIDA Nº 810/2025

Ofício nº 1.246/2025

Ibitinga, 07 de novembro de 2025.

Assunto: Resposta ao requerimento nº 650/2025, da Comissão de Serviços Púb., Ocup. do Solo, Saúde, Assis. Social, Educação, Esporte, Cultura e Turismo.

Senhor Presidente:

Acuso o recebimento do requerimento nº 650/2025, da Câmara Municipal, referente ao funcionamento do CAE – Conselho Municipal de Alimentação Escolar.

Segue em anexo, como parte integrante da presente resposta, com base nas informações prestadas pela Secretaria de Educação, nota técnica sobre a questão para apreciação da Comissão.

Atenciosamente,

FLORISVALDO ANTÔNIO FIORENTINO
Prefeito Municipal

Excelentíssimo Senhor
Antônio Esmael Alves de Mira
Presidente da Câmara Municipal de Ibitinga



PREFEITURA MUNICIPAL DA **ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA**

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001
www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50



Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420



IBITINGA

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

Ibitinga, 29 de outubro de 2025.

Ofício SME nº 313/2025.

Exmo. Sr.

Florisvaldo Antônio Fiorentino

DD Prefeito da Estância Turística de Ibitinga/SP

Em atenção ao Requerimento CM nº 650/2025, encaminhado pela Egrégia Câmara Municipal de Ibitinga, de autoria dos nobres edis integrantes da Comissão de Serviços Públicos de Ocupação do Solo, Saúde, Assistência Social, Educação, Esporte, Cultura e Turismo, no qual solicitam informações acerca do funcionamento do **Conselho de Alimentação Escolar – CAE**, temos a informar o seguinte:

O Conselho de Alimentação Escolar é composto por 07 (sete) membros titulares e seus respectivos suplentes, encontrando-se ativo e em pleno funcionamento. Os atuais conselheiros foram nomeados por meio do Decreto nº 5.539, de 21 de outubro de 2022, para mandato de 04 (quatro) anos.

As reuniões do colegiado ocorrem mensalmente, sempre na primeira quinta-feira de cada mês, às 8h00, na sede da Secretaria Municipal de Educação, ocasião em que são deliberados assuntos pertinentes e realizadas visitas técnicas às unidades escolares.

Durante as visitas, que acontecem ordinariamente no mesmo dia das reuniões, os conselheiros inspecionam, em média, duas unidades escolares, elaborando relatórios detalhados sobre as condições observadas. São verificados, entre outros aspectos, a higiene dos ambientes, o armazenamento dos alimentos, o prazo de validade dos produtos a serem consumidos, o cumprimento do cardápio do dia, a aceitação da merenda pelos alunos, entre outros.

Um dos grandes desafios está na necessidade de ampliação do espaço da cozinha e despensa em algumas unidades escolares, os demais apontamentos encontram-se registrados nas atas e termos de visita lavrado pelo colegiado, sendo que os problemas pontuais identificados



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000
www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.231.460/0001-50



Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420



IBITINGA

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

são comunicados diretamente à Secretaria Municipal de Educação ou aos responsáveis pela distribuição da merenda, para providências.

Por fim, destacamos que a Secretaria Municipal de Educação assegura todo o suporte necessário ao pleno funcionamento do CAE, disponibilizando espaço adequado para reuniões, transporte para as visitas técnicas e garantindo autonomia aos conselheiros para relatarem suas observações e recomendações.

Seguem em anexo:

1. Atas das reuniões desse ano de 2025;
2. Relatório de visitas desse ano de 2025;
3. Pauta das reuniões desse ano de 2025 e
4. Plano de Trabalho aprovado desse ano de 2025.
5. Decreto de nomeação dos conselheiro.

Sendo que me cumpre informar, coloco-me a disposição para demais esclarecimentos.

Respeitosamente.

Karina Rossi Assme Nakamura

Secretária Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000
www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.231.460/0001-50



Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420



IBITINGA

DIÁRIO OFICIAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

PREFEITURA | SAMS | SAAE | FEMIB | LEGISLATIVO

R. Miguel Landim, 333 - Centro (16)3352-7000

Ibitinga/SP, sexta-feira, 21 de outubro de 2022 - diario.eletronico@ibitinga.sp.gov.br - Ano III - Edição 845

PODER EXECUTIVO

PREFEITA MUNICIPAL - CRISTINA MARIA KALIL ARANTES

SEÇÃO I - GABINETE DA PREFEITA

DECRETOS

DECRETO Nº 5.530, DE 21 DE OUTUBRO DE 2022

Dispõe sobre a nomeação de membros ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

A SENHORA PREFEITA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO as legislações municipais que criam e regulamentam o Conselho de Alimentação escolar - CAE;

CONSIDERANDO o que dispõe as legislações vigentes que regem a formação do Conselho de Alimentação Escolar - CAE,

DECRETA

Art. 1º Nomear como novos componentes do CAE - Conselho de Alimentação Escolar, para um mandato de 04 (quatro) anos, a partir de 22/10/2022 até 21/10/2026, nos termos da Lei Municipal nº 2.204, de 04 de fevereiro de 1997, e Lei Federal nº 8.913, de 12 de julho de 1994, os seguintes membros:

I. Representantes do Poder Executivo:

Titular: Cláudia Aparecida Cicoti Silva - RG 18.034.719-6
Suplente: Josiane Fernandes de Oliveira - RG 30.972.649-9

II. Representantes da Sociedade Civil:

Titular: Renata Maria Ocanha Freitas Cicoti - RG 17.742.268-3
Suplente: Sônia Regina Silva Guedes - RG 21.888.857-0

Titular: Flávia Crepaldi Pinheiro - RG 41.045.431-X
Suplente: Alexandra de Paula Rodrigues Batiston - RG 26.568.744-5

III. Representantes dos Professores e Trabalhadores na Área da Educação:

Titular: Sandro Alves Moreira - RG 12.530.289-7
Suplente: Neilamara Amaral - RG 37.372.445-7

Titular: Lucimara Roncada dos Reis - RG 32.498.576-9
Suplente: Solange Cristina Lacerda de Medeiros - RG 34.720.604-8

IV. Representantes dos Pais de Alunos

Titular: Simone Ribeiro - RG 19.235.966-6
Suplente: Michelle Ferreira Oliveira - RG 24.950.096-6

Titular: Andréia Aparecida Ferreira - RG 33.069.060-7
Suplente: Jéssica Fernanda Oliveira Floriano - RG 41.515.214-8

Art. 2º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 4.394, de 22 de outubro de 2018, e suas alterações.

CRISTINA MARIA KALIL ARANTES

Prefeita Municipal

Registrado e publicado na Secretaria de Administração da P. M., em 21 de outubro de 2022.

ALINE COSTA VIZOTTO

Coordenadora de Expediente,
Protocolo e Arquivo

DECRETO Nº 5.540, DE 21 DE OUTUBRO DE 2022

Declara de Interesse Social loteamento denominado "Gleba B da Chácara São Francisco", objeto da matrícula 30.121, registrada no Cartório de Registro de Imóveis do Município da Estância Turística de Ibitinga.

A SENHORA PREFEITA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei,

DECRETA

Art. 1º Obedecendo ao disposto no artigo 34, parágrafo 2º, da Lei Complementar nº 003, de 21 de agosto de 2009, fica declarado de Interesse Social o loteamento denominado "Gleba B da Chácara São Francisco", a ser implantado na área objeto da matrícula 30.121, registrada no Cartório de Registro de Imóveis do Município da Estância Turística de Ibitinga.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.



MUNICÍPIO DA

ESTÂNCIA TURÍSTICA DE

Assinado de forma digital
por MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE

Publicação Assinada Digitalmente - Para mais informações acesse: www.ibitinga.sp.gov.br

Para validar visite <https://sapi.ibitinga.sp.gov.br/validar> - assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420

ICP

Brasil

PLANO DE AÇÃO



Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420



**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.**

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

Rua José Zapata, 125 – Jd Centenário

Fone: (16) 3352-9000.

**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE IBITINGA
Plano de Ação para o ano de 2025**

I – INTRODUÇÃO:

O Conselho de Alimentação Escolar do Município de Ibitinga – CAE, instituído no através da Lei Municipal nº 2.204 de 04/02/1997, alterado pelo Decreto nº 2.423 de 23 de outubro de 2000, que regulou sua composição e atribuições, tem como finalidade assessorar o Governo Municipal na Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, junto aos estabelecimentos de educação básica mantidos pelo Município e instituições conveniadas, motivando a participação de órgãos públicos.

O Plano de Ação do Conselho de Alimentação Escolar do município de Ibitinga - SP, tem a finalidade de orientar as ações desse colegiado em relação ao acompanhamento da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do município de Ibitinga, para o exercício de 2025.

Este documento foi elaborado com fulcro na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, regulamentada pela Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020, de autoria do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), conforme o artigo 35, VIII desta resolução, a saber: "Art. 44 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/2009: VII - *elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo.*

O presente plano contém a previsão de visitas às escolas e ao depósito de armazenamento dos produtos, assim como previsão das reuniões ordinárias e demais ações a serem desenvolvidos por este colegiado.





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

Rua José Zapata, 125 – Jd Centenário

Fone: (16) 3352-9000

II - OBJETIVO:

Fiscalizar e monitorar a qualidade da alimentação escolar, bem como realizar a verificação correta da execução do PNAE – Plano Nacional de Alimentação Escolar.

III - ATRIBUIÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/2009, são:

- I - Acompanhar a aplicação dos recursos federais transferidos à conta do PNAE;
- II - Acompanhar e monitorar a aquisição dos produtos adquiridos para o PNAE, zelando pela qualidade dos produtos, em todos os níveis, até o recebimento da refeição pelos escolares;
- III - Comunicar à Entidade Executora a ocorrência de irregularidades em relação aos gêneros alimentícios, tais como: vencimento do prazo de validade, deterioração, uso indevido, dentre outros, para que sejam tomadas as devidas providências;
- IV - Acompanhar a execução físico-financeira do Programa, zelando pela sua melhor aplicabilidade;
- V - Comunicar ao FNDE e ao Ministério Público Federal qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;
- VI - Acompanhar a elaboração do cardápio da alimentação escolar, de modo que o mesmo seja programado para suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos.
- VII - Promover junto aos órgãos competentes, realização de campanhas educativas de esclarecimento sobre alimentação;
- VIII – Promover junto aos órgãos competentes, realização de estudos a respeito dos hábitos alimentares locais, levando-se em conta quando da elaboração de cardápios para merenda escolar;
- IX – Promover junto aos órgãos competentes, realização de campanhas sobre





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

Rua José Zapata, 125 – Jd Centenário

Fone: (16) 3352-9000

higiene e saneamento básico no que diz respeito aos seus efeitos sobre alimentação;

X – Promover junto aos órgãos competentes, realização de cursos de Manipulação de Alimentos, noções de nutrição, conservação de utensílios e afins, junto às escolas;

XI – Acompanhar a execução do PNAE, mesmo quando a Entidade Executora optar por adquirir a alimentação escolar pronta, através da terceirização dos serviços;

IV- REUNIÕES

Este conselho se reunirá preferencialmente na primeira quinta feira de cada mês de fevereiro até dezembro, totalizando 11 (onze) reuniões ordinárias no ano, além das extraordinárias que ocorrerão de acordo com a necessidade deste colegiado.

As reuniões terão o objetivo de planejar e discutir as visitas além de responder as demandas de pareceres e ocorrências, assim como contemplar os seguintes expedientes:

1. Acompanhar a aplicação dos recursos federais transferidos á conta do PNAE, compreendendo a análise das movimentações bancárias da conta específica do Programa desde o recebimento dos recursos oriundos do FNDE até a distribuição nas escolas;
2. Participar dos processos de licitação e aquisição de gêneros alimentícios, bem como visitar regularmente as unidades escolares;
3. Zelar pela qualidade dos alimentos adquiridos, em todos os níveis, desde a aquisição até a distribuição, observando sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;
4. Efetuar a análise do padrão de qualidade nutricional nos alimentos servidos nas escolas, bem como realizar pesquisa de aceitação pelos alunos.





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

• Rua José Zapata, 125 – Jd Centenário

Fone: (16) 3352-9000

V - METODOLOGIA DE VISITAS

O FNDE prevê que o Plano de Ação deste conselho, deve contemplar visitas regulares nas escolas, entre elas as localizadas em meio rural, também visitas ao depósito de armazenamento e distribuição de alimentos da SME e as datas das reuniões ordinárias do colegiado.

As visitas de fiscalização realizadas nas unidades escolares deverão conferir em especial:

1. O total de alunos e de refeições servidas;
2. O cardápio estabelecido e as refeições confeccionadas no dia, se estão de acordo com o mesmo e com a faixa etária atendida.
3. O estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios, assim como a qualidade destes;
4. A quantidade de descartes que vai para a lixeira;
5. Realiza entrevista com alunos para verificar a aceitabilidade do alimento;
6. Promover orientações para as merendeiras e direção escolar.
6. Preencher relatório de visitas;

VI - PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA:

Serão necessário equipamentos para as visitas, como jalecos, toucas, crachás de identificação, pranchetas, canetas e veículo para locomoção dos conselheiros até o ponto de visita, bem como um responsável da Secretaria Municipal de Educação para organizar os trabalhos.

Ibitinga, 13 de fevereiro de 2025.

Flávia Crepaldi Pinheiro
Flávia Crepaldi Pinheiro

Presidente do CAE





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

Rua José Zapata, 125 – Jd Centenário

Fone: (16) 3352-9000

CRONOGRAMA DE VISITAS ANO 2025.

MÊS	VISITA ESCOLA	VISITA DEPÓSITO	REUNIÕES	VISITA EM PROP. RURAL	LICITAÇÕES
JAN	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO
FEV			13/02	*	*
MARÇO	06/03	06/03		*	*
ABRIL	03/04		03/04	*	*
MAIO	08/05		08/05	*	*
JUNHO	05/06		05/06	*	*
JULHO	03/07		03/07	*	*
AGOS	07/08		07/08	*	*
SET	04/09		04/09	*	*
OUT	02/10		02/10	*	*
NOV	06/11	06/11	06/11	*	*
DEZ	04/12		04/12	*	*

* DATA DEFINIDA CONFORME AGENDA DA PREFEITURA.

Ibitinga, 13 de fevereiro de 2025.

Flávia Crepaldi Pinheiro
Flávia Crepaldi Pinheiro

Presidente do CAE



PAUTA



Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420



**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.**

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

REUNIÃO ORDINÁRIA / DATA: 13/02/2025

1. Início:

Boas vindas a todos

2. Expediente:

Leitura e aprovação da ata do mês de dezembro/2024;

3. Assuntos da Secretaria Municipal de Educação;

Elaboração e aprovação do Plano de Trabalho para o ano de 2025;

4. Palavra livre e Agradecimento;

Ibitinga, 13 de fevereiro de 2025

Presidente CAE





**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.**

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

REUNIÃO ORDINÁRIA / DATA: 13/03/2025

1. Início:

Boas vindas a todos

2. Expediente:

Leitura e aprovação da ata do mês de fevereiro/2025;

3. Assuntos da Secretaria Municipal de Educação;

Visita na U.E. EMEI Profª Nadir Monari

4. Palavra livre e Agradecimento;

Ibitinga, 13 de março de 2025

Presidente CAE





**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.**

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

REUNIÃO ORDINÁRIA / DATA: 08/04/2025

1. Início:

Boas vindas a todos

2. Expediente:

Leitura e aprovação da ata do mês de março/2025;

3. Assuntos da Secretaria Municipal de Educação;

Visita na U.E. EMEI Profª Teresa Freire;

Visita no Depósito Geral da Merenda Escolar

4. Palavra livre e Agradecimento;

Ibitinga, 08 de abril de 2025

Presidente CAE





**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.**

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

REUNIÃO ORDINÁRIA / DATA: 08/05/2025

1. Início:

Boas vindas a todos

2. Expediente:

Leitura e aprovação da ata do mês de abril/2025;

3. Assuntos da Secretaria Municipal de Educação;

Visita na U.E. EMEI Profª Kelly Venturini da Silva;

EMEI Profº Roberto Massola;

4. Palavra livre e Agradecimento;

Ibatinga, 08 de maio de 2025

Presidente CAE





**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.**

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

REUNIÃO ORDINÁRIA / DATA: 02/07/2025

1. Início:

Boas vindas a todos

2. Expediente:

O mês de junho não houve reunião por falta de quorum.

3. Assuntos da Secretaria Municipal de Educação;

Visita na U.E. EMEF Profa^a Maria Lucia G Caldas

4. Palavra livre e Agradecimento;

Ibitinga, 02 de julho de 2025

Presidente CAE





**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.**

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

REUNIÃO ORDINÁRIA / DATA: 14/08/2025

1. Início:

Boas vindas a todos

2. Expediente:

Leitura e aprovação da ata do mês de julho/2025;

3. Assuntos da Secretaria Municipal de Educação;

Visita na U.E. EMEI Profa. Andrea O de Camargo;

EE Profª Cacilda Caldas Cruz

4. Palavra livre e Agradecimento;

Ibatinga, 14 de agosto de 2025

Presidente CAE





**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
C.A.E.**

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

REUNIÃO ORDINÁRIA / DATA: 11/09/2025

1. Início:

Boas vindas a todos

2. Expediente:

Leitura e aprovação da ata do mês de agosto/2025;

3. Assuntos da Secretaria Municipal de Educação;

- Considerações sobre o Requerimento CM nº 650/2025

Visita na U.E. EMEI Abigail Camargo Juliani

EMEI Prof Armando Tramontina

4. Palavra livre e Agradecimento;

Ibitinga, 11 de setembro de 2025

Presidente CAE



REGISTRO DE VISITA



Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP

Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: Emei Prof. Nadir Monari DATA: 13-03-2025
Nome da pessoa entrevistada: 01 Joice Cargo: Dirigente
Nº alunos matriculados: 213 Nº alunos que se alimentam na escola: 213

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: (x) SIM () Não

Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: (x) SIM () Não

Controle do número de refeições servidas diariamente: (x) SIM () Não

Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório

Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM () Não (x) Não há cantina

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO	Parcialmente
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	X		
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	X		
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	X		
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	X		
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	X		
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	X		
Existência de área adequada para estocagem do lixo	X		
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	Parcialmente
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).		X	
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas)		X	
Ambiente iluminado e limpo	X		
Móveis do refeitório (mesas e cadeiras) estão de acordo com a faixa etária	X		
Botijão de gás localizado na parte externa da cozinha	X		
Espaço físico adequado para a confecção do alimento	X		
Espaço físico adequado para o armazenamento dos alimentos		X	
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO	Parcialmente
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).	X		
Utilização de sapato fechado.	X		
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos		X	
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório para esse fim.	X		
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.	-	-	-
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO	Parcialmente
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	X		
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	X		



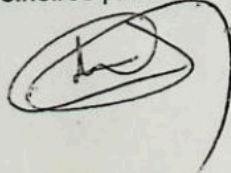
7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Armazenamento organizado, com alimentos separados		X	Excesso reduzido
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.			X
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)			Injudiciado
Alimentos separados de produtos de limpeza	X		
Todos os alimentos dentro da validade			Injudiciado
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO	Parcialmente
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	X		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	X		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Boa apresentação do prato	X		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	X		
Permite repetição	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
Há excesso de descarte de alimentos, caracterizando desperdício			X
10. ADMINISTRATIVO / SUPERVISÃO	SIM	NÃO	Parcialmente
A direção acompanha se o cardápio está sendo cumprido	X		
A direção comparece na cozinha para auxiliar na resolução de problemas	X		
A direção fornece semanalmente o cardápio emitido pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
11. ALIMENTO SERVIDO:			
arroz, feijão, carne moída com batata, salada de alface.			

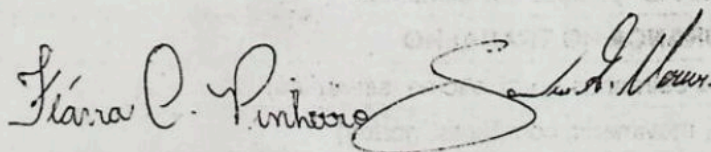
OBSERVAÇÕES:

A escola é nova e as prateleiras e móveis da cozinha estão sendo providenciados. A despensa é pequena e como merendeira mecadora ontem a tarde, estava desorganizada. Havia 3 caixas de bolachas cookies c/ 10 unidades, não conseguiram atender 213 alunos. Ointamos rotulados armários embutidos. Não tem coifa, telas, filtros de água. Faltam instalar purificadores de água. Faltam funcionários no limpeza e cozinha. Na cozinha expostas, cozinha embora grande, parece muito quente. Conclui-se que precisa de adequações e aquisição de móveis pl o funcionamento adequado.

Ibitinga, 13 de maio de 2025

Conselheiros presentes:









CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: Emei Profº Teodoro Figueira DATA: 08/04/2025
Nome da pessoa entrevistada: Andressa Cargo: Vice-Diretora
Nº alunos matriculados: 120 Nº alunos que se alimentam na escola: 120

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: (X) SIM () Não
Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: (X) SIM () Não
Controle do número de refeições servidas diariamente: (X) SIM () Não
Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório
Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM () Não (X) Não há cantina

	SIM	NÃO	Parcialmente
1. HIGIENE DO AMBIENTE			
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	X		
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	X		
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	X		
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	X		
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	X		
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	X		
Existência de área adequada para estocagem do lixo	X		
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	Parcialmente
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).		X	
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas)		X	
Ambiente iluminado e limpo	X		
Móveis do refeitório (mesas e cadeiras) estão de acordo com a faixa etária	X		
Botijão de gás localizado na parte externa da cozinha	X		
Espaço físico adequado para a confecção do alimento	X		
Espaço físico adequado para o armazenamento dos alimentos	X		
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO	Parcialmente
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).	X		
Utilização de sapato fechado.	X		
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos		X	
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório para esse fim.	X		
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.		X	
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO	Parcialmente
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	X		
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	X		



7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Armazenamento organizado, com alimentos separados	X		
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X		
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X		
Alimentos separados de produtos de limpeza	X		
Todos os alimentos dentro da validade	X		
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO	Parcialmente
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	X		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	X		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Boa apresentação do prato	X		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	X		
Permite repetição	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
Há excesso de descarte de alimentos, caracterizando desperdício		X	
10. ADMINISTRATIVO / SUPERVISÃO	SIM	NÃO	Parcialmente
A direção acompanha se o cardápio está sendo cumprido	X		
A direção comparece na cozinha para auxiliar na resolução de problemas	X		
A direção fornece semanalmente o cardápio emitido pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		

11. ALIMENTO SERVIDO:

Polenta com molho com frango, arroz e salado de tomate
Hoje apenas 01 cozinheira no local.

OBSERVAÇÕES:

A merendeira atende crianças em período integral do 0 à 5 anos.
O ambiente encontra-se limpo, refrigerador e cozinhas adequados para a faixa etária.
Na cozinha falta armário abaixo do pia, coifa, telas de proteção contra insetos.
O alimento apresenta-se bem apresentado e aromático.
Os conselheiros gostaram do que viram.

Ibitinga, 08 de abril de 2025

Conselheiros presentes:

Flávia C. Pinheiro





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: Emílio Kelly R. Venturini DATA: 08-05-2025
Nome da pessoa entrevistada: Francieli Sauer Cargo: cozinheira
Nº alunos matriculados: 85 Nº alunos que se alimentam na escola: 85

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: (X) SIM () Não
Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: (X) SIM () Não
Controle do número de refeições servidas diariamente: (X) SIM () Não
Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório
Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM () Não (X) Não há cantina

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	X	
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	X	
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	X	
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	X	
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	X	
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	X	
Existência de área adequada para estocagem do lixo, com higienização frequente	X	
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).		X
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).		X
Ambiente iluminado e limpo	X	
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).		X
Utilização de sapato fechado.	X	
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos		X
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório apropriado para esse fim.	X	
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.		X
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventês)	X	



Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	X	
Antes de entrar na área de manipulação de alimentos os entregadores cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.	X	
7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO
Armazenamento em local adequado e organizado; com alimentos separados	X	
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X	
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X	
Alimentos separados de produtos de limpeza	X	
Todos os alimentos dentro da validade	X	
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO
Boa apresentação do prato		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária		
Permite repetição		

OBSERVAÇÕES:

As cozinheiras informaram que não entregam com frequência carnes em cubos de panela e touro, e frango está apenas com carne moída, frango. Ressaltaram que vem muito frango e que isso semana após semana.
O estoque estava tudo em ordem, a cozinha organizada.
O alimento consumido do dia: arroz, feijão, carne em touro refogada com cebola e salada de tomate.
Os conceleiros gostaram do que viram.

Ibitinga, 08 de maio de 2025

(Assinatura)

Flávia C. Pinheiro, *(Assinatura)*
(Assinatura)





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: Emeiti Prof. Roberto Massola DATA: 08-05-2025
Nome da pessoa entrevistada: Giuvane Cargo: cozinheira
Nº alunos matriculados: 95 Nº alunos que se alimentam na escola: 95

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: (x) SIM () Não
Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: (x) SIM () Não
Controle do número de refeições servidas diariamente: (x) SIM () Não
Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório
Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM (x) Não (x) Não há cantina

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	x	
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	x	
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	x	
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	x	
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	x	
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	x	
Existência de área adequada para estocagem do lixo, com higienização frequente	x	
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).	x	
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	x	
Ambiente iluminado e limpo	x	
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).		x
Utilização de sapato fechado.		x
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos		x
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório apropriado para esse fim.	x	
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.		x
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	x	

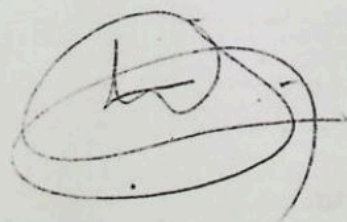


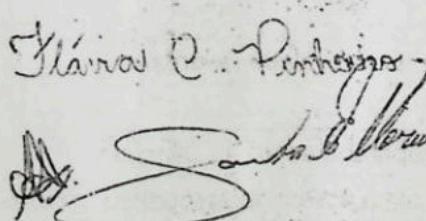
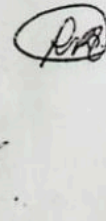
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)		
Antes de entrar na área de manipulação de alimentos os entregadores cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.	X	
7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO
Armazenamento em local adequado e organizado, com alimentos separados	X	
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X	
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X	
Alimentos separados de produtos de limpeza	X	
Todos os alimentos dentro da validade	X	
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	-	-
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	-	-
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO
Boa apresentação do prato	-	-
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	-	-
Permite repetição	-	-

OBSERVAÇÕES:

<p>S querere informar que nós entregam, com frequencia as carne em cubos de panelas e tacho. Em algumas os feijão com carne moída e feijão.</p> <p>O estoque estava em ordem, a cozinha organizada: não há sujeira.</p> <p>O alimento do dia: arroz, feijão, carne moída com batata, salada de: alface com tomate e banana</p>

Ibitinga, 08 de maio de 2025







CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: EMEI ALVARO LIPGRA DATA: 05-06-2025
Nome da pessoa entrevistada: Neli Cargo: cozinheira
Nº alunos matriculados: 170 Nº alunos que se alimentam na escola: 170

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: (X) SIM () Não
Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: (X) SIM () Não
Controle do número de refeições servidas diariamente: (X) SIM () Não
Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório
Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM () Não (X) Não há cantina

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO	Parcialmente
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	X		
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	X		
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	X		
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	X		
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	X		
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	X		
Existência de área adequada para estocagem do lixo	X		
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	Parcialmente
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).	X		
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas)	X		
Ambiente iluminado e limpo	X		
Móveis do refeitório (mesas e cadeiras) estão de acordo com a faixa etária	X		
Botijão de gás localizado na parte externa da cozinha	X		
Espaço físico adequado para a confecção do alimento	X		
Espaço físico adequado para o armazenamento dos alimentos	X		
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO	Parcialmente
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).	X		
Utilização de sapato fechado.	X		
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos		X	
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório para esse fim.	X		
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.		X	
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO	Parcialmente
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	X		
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	X		




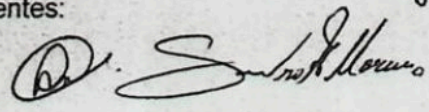
7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Armazenamento organizado, com alimentos separados	X		
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X		
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X		
Alimentos separados de produtos de limpeza	X		
Todos os alimentos dentro da validade	X		
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO	Parcialmente
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	X		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	X		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Boa apresentação do prato	X		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	X		
Permite repetição	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
Há excesso de descarte de alimentos, caracterizando desperdício		X	
10. ADMINISTRATIVO / SUPERVISÃO	SIM	NÃO	Parcialmente
A direção acompanha se o cardápio está sendo cumprido	X		
A direção comparece na cozinha para auxiliar na resolução de problemas	X		
A direção fornece semanalmente o cardápio emitido pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
11. ALIMENTO SERVIDO:			
arroz, feijão, salada de alface e quibe assado, banana.			

OBSERVAÇÕES:

A porta de entrada é de madeira e está ~~em~~ deteriorada.
 As merendeiras reclamaram dos aventais, preferem os antigos de pano e plástico.
 Os freezers estão repletos de carne, com excelente estoque, quase que totalmente de moída e frango.
 Foi observado as merendeiras nos afazeres da confecção do alimento, estando tudo sendo feito com muito zelo e dedicação.
 A direção sugeriu a aquisição de mamão papaia, mais adequado para os alunos. Os conselheiros gostaram da que viuam.

Ibitinga, 05 de junho de 2025

Conselheiros presentes:

 
 Flávia C. Pinheiro





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: Emef - Manoel Siqueira G. Caldas DATA: 03-07-25
Nome da pessoa entrevistada: Clarice Cargo: Vice diretora
Nº alunos matriculados: 86 Nº alunos que se alimentam na escola: 86
Escola em tempo integral

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: (x) SIM () Não
Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: (x) SIM () Não
Controle do número de refeições servidas diariamente: (x) SIM () Não
Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório
Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM () Não (x) Não há cantina

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO	Parcialmente
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	x		
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	x		
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	x		
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	x		
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	x		
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	x		
Existência de área adequada para estocagem do lixo	x		
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	Parcialmente
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).	x		
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas)	x		
Ambiente iluminado e limpo	x		
Móveis do refeitório (mesas e cadeiras) estão de acordo com a faixa etária	x		
Botijão de gás localizado na parte externa da cozinha	x		
Espaço físico adequado para a confecção do alimento	x		
Espaço físico adequado para o armazenamento dos alimentos	x		
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO	Parcialmente
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).	x		
Utilização de sapato fechado.	x		
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos		x	
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório para esse fim.	x		
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.		x	
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO	Parcialmente
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	x		
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	x		



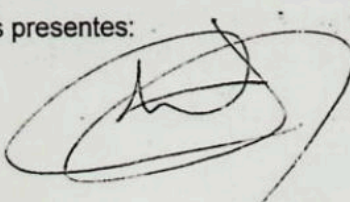
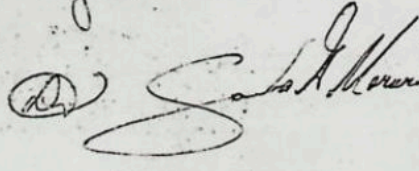
7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Armazenamento organizado, com alimentos separados	X		
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X		
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade. (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X		
Alimentos separados de produtos de limpeza	X		
Todos os alimentos dentro da validade	X		
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO	Parcialmente
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	X		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	X		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Boa apresentação do prato	X		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	X		
Permite repetição	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
Há excesso de descarte de alimentos, caracterizando desperdício	X		
10. ADMINISTRATIVO / SUPERVISÃO	SIM	NÃO	Parcialmente
A direção acompanha se o cardápio está sendo cumprido	X		
A direção comparece na cozinha para auxiliar na resolução de problemas	X		
A direção fornece semanalmente o cardápio emitido pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
11. ALIMENTO SERVIDO:			
arroz, feijão, bife, salada de alface			

OBSERVAÇÕES:

Observamos que a cozinha precisa de uma manutenção, troca de pisos, pintura e troca de janelas para melhorar a ventilação. Instalação de exaustor.
No almoxarifado estava em ordem, os produtos dispostos nas prateleiras e em ordem. Os alimentos estavam devidamente

Ibitinga, 01 de julho de 2025

Conselheiros presentes:





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: E.M.E.I. Profª Andrea Ortiz Camargo DATA: 14/08/2025
Nome da pessoa entrevistada: Fivane e Laio Cargo: cozinheiros
Nº alunos matriculados: 204 Nº alunos que se alimentam na escola: 204

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: ☒ SIM () Não

Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: ☒ SIM () Não

Controle do número de refeições servidas diariamente: ☒ SIM () Não

Local de oferta e consumo das refeições realizadas: benfício na sala, outros refeitório

Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM () Não ☒ Não há cantina

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO	Parcialmente
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	<input checked="" type="checkbox"/>		
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	<input checked="" type="checkbox"/>		
Existência de área adequada para estocagem do lixo	<input checked="" type="checkbox"/>		
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	Parcialmente
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).			<input checked="" type="checkbox"/>
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Ambiente iluminado e limpo	<input checked="" type="checkbox"/>		
Móveis do refeitório (mesas e cadeiras) estão de acordo com a faixa etária	<input checked="" type="checkbox"/>		
Botijão de gás localizado na parte externa da cozinha	<input checked="" type="checkbox"/>		
Espaço físico adequado para a confecção do alimento	<input checked="" type="checkbox"/>		
Espaço físico adequado para o armazenamento dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>		
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO	Parcialmente
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de sapato fechado.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório para esse fim.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/>		
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO	Parcialmente
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	<input checked="" type="checkbox"/>		



7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Armazenamento organizado, com alimentos separados	X		
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X		
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X		
Alimentos separados de produtos de limpeza	X		
Todos os alimentos dentro da validade	X		
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO	Parcialmente
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	X		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	X		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Boa apresentação do prato	X		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	X		
Permite repetição	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
Há excesso de descarte de alimentos, caracterizando desperdício	X		
10. ADMINISTRATIVO / SUPERVISÃO	SIM	NÃO	Parcialmente
A direção acompanha se o cardápio está sendo cumprido	X		
A direção comparece na cozinha para auxiliar na resolução de problemas	X		
A direção fornece semanalmente o cardápio emitido pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
11. ALIMENTO SERVIDO:			
<p>Escondidinho de frango com arroz branco e salada de alface</p> <p>Lanche: banana</p>			

OBSERVAÇÕES:

Item 2 - tela apenas na porta janela, porta não tem
- não há caixa
Item 8 - entrevista realizada com professores e auxiliares
Item 9 - professora do berçário I relatou dificuldade com alguns alimentos, cortar grãos da carne, legumes e merenda que é muito difícil servir.

Ibitinga, 14 de agosto de 2025

Conselheiros presentes:

[Assinaturas]





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: E.E. Cecília Caldas Cruz DATA: 14/08/2025
Nome da pessoa entrevistada: Célia Cargo: Cozinheira
Nº alunos matriculados: 420 Nº alunos que se alimentam na escola: 260 ±

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: () SIM ☒ Não (só no interior da cozinha)
Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: ☒ SIM () Não
Controle do número de refeições servidas diariamente: () SIM ☒ Não
Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório no pátio
Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: ☒ SIM () Não () Não há cantina

→ alimentos industrializados

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO	Parcialmente
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	<input checked="" type="checkbox"/>		
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	<input checked="" type="checkbox"/>		
Existência de área adequada para estocagem do lixo	<input checked="" type="checkbox"/>		
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	Parcialmente
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).			<input checked="" type="checkbox"/>
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Ambiente iluminado e limpo	<input checked="" type="checkbox"/>		
Móveis do refeitório (mesas e cadeiras) estão de acordo com a faixa etária	<input checked="" type="checkbox"/>		
Botijão de gás localizado na parte externa da cozinha	<input checked="" type="checkbox"/>		
Espaço físico adequado para a confecção do alimento			<input checked="" type="checkbox"/>
Espaço físico adequado para o armazenamento dos alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO	Parcialmente
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).			<input checked="" type="checkbox"/>
Utilização de sapato fechado.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório para esse fim.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/>		
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO	Parcialmente
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	<input checked="" type="checkbox"/>		



7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Armazenamento organizado, com alimentos separados	X		
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X		
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X		
Alimentos separados de produtos de limpeza	X		
Todos os alimentos dentro da validade	X		
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO	Parcialmente
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	X		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	X		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Boa apresentação do prato	X		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	X		
Permite repetição	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
Há excesso de descarte de alimentos, caracterizando desperdício	X		
10. ADMINISTRATIVO / SUPERVISÃO	SIM	NÃO	Parcialmente
A direção acompanha se o cardápio está sendo cumprido	X		
A direção comparece na cozinha para auxiliar na resolução de problemas	X		
A direção fornece semanalmente o cardápio emitido pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
11. ALIMENTO SERVIDO:			
Arroz, estrogonofe e salada de alface na entrada leite com pão ou bolacha			

OBSERVAÇÕES:

Item 2 - Telas da porta e janela estão danificadas
- cozinha pequena e apertada
- despensa pequena
Item 8 - alunos relataram que serve pouco suco

Ibitinga, 14 de agosto de 2025

Conselheiros presentes:

[Assinatura]

[Assinatura]

[Assinatura]

[Assinatura]





CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: CMEI ABIGAIL C. JULIANE DATA: 11/09/2025
Nome da pessoa entrevistada: Isobel e Nelma Cargo: Diretor(a) vice
Nº alunos matriculados: 120 Nº alunos que se alimentam na escola: 88 Reje

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: ☒ SIM () Não
Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: ☒ SIM () Não
Controle do número de refeições servidas diariamente: ☒ SIM () Não
Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório
Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM () Não ☒ Não há cantina

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO	Parcialmente
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	<input checked="" type="checkbox"/>		
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	<input checked="" type="checkbox"/>		
Existência de área adequada para estocagem do lixo	<input checked="" type="checkbox"/>		
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	Parcialmente
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).	<input checked="" type="checkbox"/>		
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Ambiente iluminado e limpo	<input checked="" type="checkbox"/>		
Móveis do refeitório (mesas e cadeiras) estão de acordo com a faixa etária	<input checked="" type="checkbox"/>		
Botijão de gás localizado na parte externa da cozinha	<input checked="" type="checkbox"/>		
Espaço físico adequado para a confecção do alimento	<input checked="" type="checkbox"/>		
Espaço físico adequado para o armazenamento dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>		
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO	Parcialmente
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade.(avental).	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de sapato fechado.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório para esse fim.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.		<input checked="" type="checkbox"/>	
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO	Parcialmente
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	<input checked="" type="checkbox"/>		



7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Armazenamento organizado, com alimentos separados	X		
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X		
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X		
Alimentos separados de produtos de limpeza	X		
Todos os alimentos dentro da validade	X		
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO	Parcialmente
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	X		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	X		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Boa apresentação do prato	X		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	X		
Permite repetição	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
Há excesso de descarte de alimentos, caracterizando desperdício		X	
10. ADMINISTRATIVO / SUPERVISÃO	SIM	NÃO	Parcialmente
A direção acompanha se o cardápio está sendo cumprido	X		
A direção comparece na cozinha para auxiliar na resolução de problemas	X		
A direção fornece semanalmente o cardápio emitido pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
11. ALIMENTO SERVIDO:			
carne, feijão, arroz, molho de carne moída, alface e morango			

OBSERVAÇÕES:

- As merendeiras fazem a separação das amostras de alimentos;
- confeccionam alimentos diferenciados para crianças com intolerâncias;
- observamos que há falta de produto para confecção de molho, como carne, legumes, etc.
- A limpeza dos refeitórios é muito boa.

Ibitinga, 11 de setembro de 2025

Conselheiros presentes:

[Assinatura]

[Assinatura]



Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA – SP
Lei Municipal nº 2.204 de 04 de fevereiro de 1997

ROTEIRO DE VISITA

Escola: Emi Armando Tramentino DATA: 11-09-2025
Nome da pessoa entrevistada: Ana Paula e Cleu Cargo: nutricionista / cozinheira
Nº alunos matriculados: 148 Nº alunos que se alimentam na escola: _____

Divulgação do cardápio em local visível e adequado: (X) SIM () Não

Cumprimento do cardápio elaborado pelo nutricionista: (X) SIM () Não

Controle do número de refeições servidas diariamente: (X) SIM () Não

Local de oferta e consumo das refeições realizadas: refeitório

Se houver cantina, essa oferece alimentos saudáveis: () SIM () Não (X) Não há cantina

1. HIGIENE DO AMBIENTE	SIM	NÃO	Parcialmente
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	X		
Equipamentos limpos (geladeiras, freezer, fogão, batedeira, etc)	X		
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres, etc)	X		
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja, etc)	X		
Livre da presença de animais que vivam nos arredores da cozinha.	X		
O interior dos refrigeradores e congeladores estão limpos e organizados	X		
Existência de área adequada para estocagem do lixo	X		
2. INSTALAÇÕES	SIM	NÃO	Parcialmente
Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, fechamento automático ou outro sistema).	X		
Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas)	X		
Ambiente iluminado e limpo	X		
Móveis do refeitório (mesas e cadeiras) estão de acordo com a faixa etária	X		
Botijão de gás localizado na parte externa da cozinha	X		
Espaço físico adequado para a confecção do alimento	X		
Espaço físico adequado para o armazenamento dos alimentos	X		
2. HIGIENE DO MANIPULADOR	SIM	NÃO	Parcialmente
Utilização de vestimentas claras e adequadas à atividade (avental).	X		
Utilização de sapato fechado.	X		
Utilização de máscaras para manusear, preparar e servir os alimentos		X	
Utilização de toucas nos cabelos, redes ou outro acessório para esse fim.	X		
Utilização de luvas na manipulação dos alimentos.		X	
3 – LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO	SIM	NÃO	Parcialmente
Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	X		
Conduta cuidadosa (movimento com facas, garfos)	X		



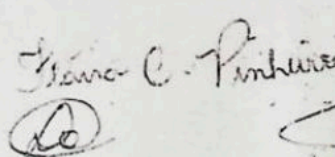
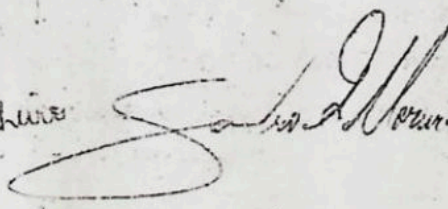
7. ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Armazenamento organizado, com alimentos separados	X		
Produtos dispostos sobre estrados ou prateleiras distantes do piso, bem conservado e limpo, afastados das paredes e teto.	X		
Uso das matérias, ingredientes e embalagens, respeitando a ordem de entrada dos mesmos, de acordo com o prazo de validade (Sistema PVPS - Primeiro que Vence e Primeiro de Sai)	X		
Alimentos separados de produtos de limpeza	X		
Todos os alimentos dentro da validade	X		
8. ENTREVISTA COM OS ALUNOS:	SIM	NÃO	Parcialmente
Os alunos declaram boa aceitação do alimento consumido	X		
Os alunos declaram bom relacionamento com as merendeiras	X		
9. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS	SIM	NÃO	Parcialmente
Boa apresentação do prato	X		
Serve porção adequada dos alimentos de acordo com a faixa etária	X		
Permite repetição	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
Há excesso de descarte de alimentos, caracterizando desperdício	X		
10. ADMINISTRATIVO / SUPERVISÃO	SIM	NÃO	Parcialmente
A direção acompanha se o cardápio está sendo cumprido	X		
A direção comparece na cozinha para auxiliar na resolução de problemas	X		
A direção fornece semanalmente o cardápio emitido pelos nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação	X		
O alimento servido é adequado para a faixa etária atendida	X		
11. ALIMENTO SERVIDO:			
Arroz, feijão, mandioca com frango, salada de alface. Banana			

OBSERVAÇÕES:

- as cozinheiras fazem amostra dos alimentos;
- confeccionam alimentos diferenciados p/ os intolerantes alimentares;
- ambiente limpo;
- a cozinheira possui coifa.

Ibitinga, 11 de setembro de 2025

Conselheiros presentes:



LISTA DE PRESENÇA



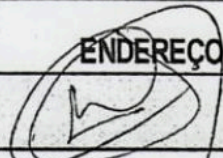
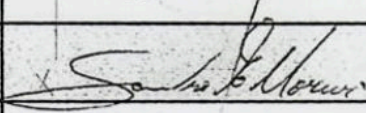
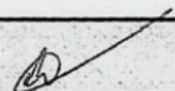
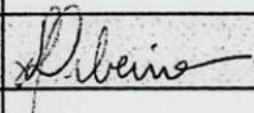

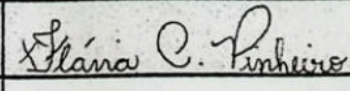
Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MANDATO 2022/2026 – Decreto Municipal nº 5.539 de 21/10/2022

LISTA DE PRESENÇA

DATA: 13/02/2025

CONSELHEIROS	T/S	REPRESENTANTE	ENDEREÇO
CLAUDIA APARECIDA CICOTI SILVA	T	PODER EXECUTIVO	
JOSIANE FERNANDES DE OLIVEIRA	S	PODER EXECUTIVO	
SANDRO ALVES MOREIRA	T	DOCENTES	
LEILAMARA AMARAL	S	DOCENTES	
LUCIMARA RONCADA RODRIGUES DOS REIS	T	TRABALHAD DA EDUC	
SOLANGE CRISTINA LACERDA DE MEDEIROS	S	TRABALHAD DA EDUC	
SIMONE RIBEIRO	T	PAIS DE ALUNOS	
MICHELLE FERREIRA OLIVEIRA	S	PAIS DE ALUNOS	
ANDRÉIA APARECIDA FERRERIA	T	PAIS DE ALUNOS	
JÉSSICA FERNANDA OLIVEIRA FLORIANO	S	PAIS DE ALUNOS	
RENATA MARIA OCANHA FREITAS CICOTI	T	SOCIEDADE CIVIL	
SONIA REGINA SILVA GUEDES	S	SOCIEDADE CIVIL	
FLÁVIA CREPALDI PINHEIRO	T	SOCIEDADE CIVIL	
ALEXANDRA DE PAULA RODRIGUES BATISTON	S	SOCIEDADE CIVIL	

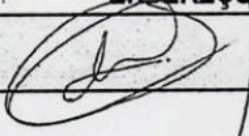
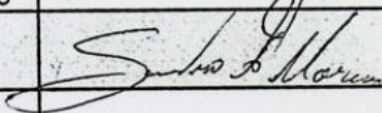
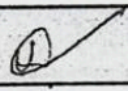
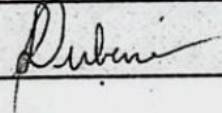

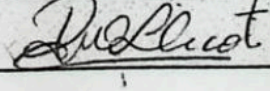
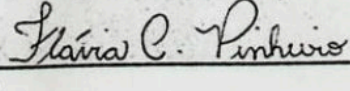


CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MANDATO 2022/2026 – Decreto Municipal nº 5.539 de 21/10/2022

LISTA DE PRESENÇA

DATA: 13/03/2025

CONSELHEIROS	T/S	REPRESENTANTE	ENDEREÇO
CLAUDIA APARECIDA CICOTI SILVA	T	PODER EXECUTIVO	
JOSIANE FERNANDES DE OLIVEIRA	S	PODER EXECUTIVO	
SANDRO ALVES MOREIRA	T	DOCENTES	
LEILAMARA AMARAL	S	DOCENTES	
LUCIMARA RONCADA RODRIGUES DOS REIS	T	TRABALHAD DA EDUC	
SOLANGE CRISTINA LACERDA DE MEDEIROS	S	TRABALHAD DA EDUC	
SIMONE RIBEIRO	T	PAIS DE ALUNOS	
MICHELLE FERREIRA OLIVEIRA	S	PAIS DE ALUNOS	
ANDRÉIA APARECIDA FERRERIA	T	PAIS DE ALUNOS	
JÉSSICA FERNANDA OLIVEIRA FLORIANO	S	PAIS DE ALUNOS	
RENATA MARIA OCANHA FREITAS CICOTI	T	SOCIEDADE CIVIL	
SONIA REGINA SILVA GUEDES	S	SOCIEDADE CIVIL	
FLÁVIA CREPALDI PINHEIRO	T	SOCIEDADE CIVIL	
ALEXANDRA DE PAULA RODRIGUES BATISTON	S	SOCIEDADE CIVIL	

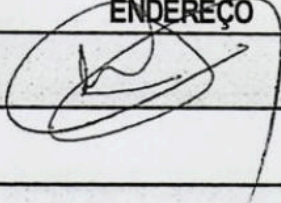
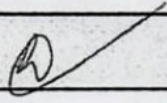

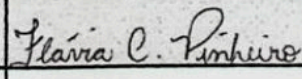


CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MANDATO 2022/2026 – Decreto Municipal nº 5.539 de 21/10/2022

LISTA DE PRESENÇA

DATA: 08/04/2025

CONSELHEIROS	T/S	REPRESENTANTE	ENDEREÇO
CLAUDIA APARECIDA CICOTI SILVA	T	PODER EXECUTIVO	
JOSIANE FERNANDES DE OLIVEIRA	S	PODER EXECUTIVO	
SANDRO ALVES MOREIRA	T	DOCENTES	
LEILAMARA AMARAL	S	DOCENTES	
LUCIMARA RONCADA RODRIGUES DOS REIS	T	TRABALHAD DA EDUC	
SOLANGE CRISTINA LACERDA DE MEDEIROS	S	TRABALHAD DA EDUC	
SIMONE RIBEIRO	T	PAIS DE ALUNOS	
MICHELLE FERREIRA OLIVEIRA	S	PAIS DE ALUNOS	
ANDRÉIA APARECIDA FERRERIA	T	PAIS DE ALUNOS	
JÉSSICA FERNANDA OLIVEIRA FLORIANO	S	PAIS DE ALUNOS	
RENATA MARIA OCANHA FREITAS CICOTI	T	SOCIEDADE CIVIL	
SONIA REGINA SILVA GUEDES	S	SOCIEDADE CIVIL	
FLÁVIA CREPALDI PINHEIRO	T	SOCIEDADE CIVIL	
ALEXANDRA DE PAULA RODRIGUES BATISTON	S	SOCIEDADE CIVIL	

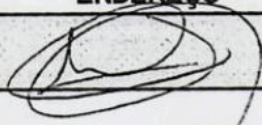
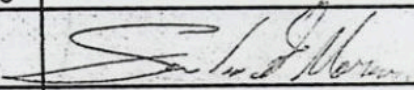
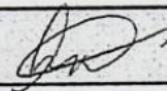

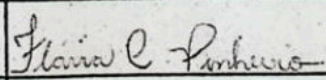


CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MANDATO 2022/2026 – Decreto Municipal nº 5.539 de 21/10/2022

LISTA DE PRESENÇA

DATA: 08/05/2025

CONSELHEIROS	T/S	REPRESENTANTE	ENDEREÇO
CLAUDIA APARECIDA CICOTI SILVA	T	PODER EXECUTIVO	
JOSIANE FERNANDES DE OLIVEIRA	S	PODER EXECUTIVO	
SANDRO ALVES MOREIRA	T	DOCENTES	
LEILAMARA AMARAL	S	DOCENTES	
LUCIMARA RONCADA RODRIGUES DOS REIS	T	TRABALHAD DA EDUC	
SOLANGE CRISTINA LACERDA DE MEDEIROS	S	TRABALHAD DA EDUC	
SIMONE RIBEIRO	T	PAIS DE ALUNOS	
MICHELLE FERREIRA OLIVEIRA	S	PAIS DE ALUNOS	
ANDRÉIA APARECIDA FERRERIA	T	PAIS DE ALUNOS	
JÉSSICA FERNANDA OLIVEIRA FLORIANO	S	PAIS DE ALUNOS	
RENATA MARIA OCANHA FREITAS CICOTI	T	SOCIEDADE CIVIL	
SONIA REGINA SILVA GUEDES	S	SOCIEDADE CIVIL	
FLÁVIA CREPALDI PINHEIRO	T	SOCIEDADE CIVIL	
ALEXANDRA DE PAULA RODRIGUES BATISTON	S	SOCIEDADE CIVIL	

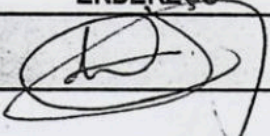
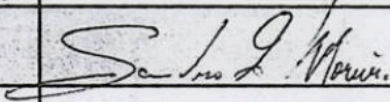
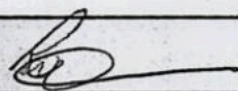

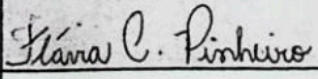


CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MANDATO 2022/2026 – Decreto Municipal nº 5.539 de 21/10/2022

LISTA DE PRESENÇA

DATA: 04/06/2025

CONSELHEIROS	T/S	REPRESENTANTE	ENDEREÇO
CLAUDIA APARECIDA CICOTI SILVA	T	PODER EXECUTIVO	
JOSIANE FERNANDES DE OLIVEIRA	S	PODER EXECUTIVO	
SANDRO ALVES MOREIRA	T	DOCENTES	
LEILAMARA AMARAL	S	DOCENTES	
LUCIMARA RONCADA RODRIGUES DOS REIS	T	TRABALHAD DA EDUC	
SOLANGE CRISTINA LACERDA DE MEDEIROS	S	TRABALHAD DA EDUC	
SIMONE RIBEIRO	T	PAIS DE ALUNOS	
MICHELLE FERREIRA OLIVEIRA	S	PAIS DE ALUNOS	
ANDRÉIA APARECIDA FERRERIA	T	PAIS DE ALUNOS	
JÉSSICA FERNANDA OLIVEIRA FLORIANO	S	PAIS DE ALUNOS	
RENATA MARIA OCANHA FREITAS CICOTI	T	SOCIEDADE CIVIL	
SONIA REGINA SILVA GUEDES	S	SOCIEDADE CIVIL	
FLÁVIA CREPALDI PINHEIRO	T	SOCIEDADE CIVIL	
ALEXANDRA DE PAULA RODRIGUES BATISTON	S	SOCIEDADE CIVIL	




CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MANDATO 2022/2026 – Decreto Municipal nº 5.539 de 21/10/2022

LISTA DE PRESENÇA

DATA: 01/07/2025

CONSELHEIROS	T/S	REPRESENTANTE	ENDEREÇO
CLAUDIA APARECIDA CICOTI SILVA	T	PODER EXECUTIVO	
JOSIANE FERNANDES DE OLIVEIRA	S	PODER EXECUTIVO	
SANDRO ALVES MOREIRA	T	DOCENTES	
LEILAMARA AMARAL	S	DOCENTES	
LUCIMARA RONCADA RODRIGUES DOS REIS	T	TRABALHAD DA EDUC	
SOLANGE CRISTINA LACERDA DE MEDEIROS	S	TRABALHAD DA EDUC	
SIMONE RIBEIRO	T	PAIS DE ALUNOS	
MICHELLE FERREIRA OLIVEIRA	S	PAIS DE ALUNOS	
ANDRÉIA APARECIDA FERRERIA	T	PAIS DE ALUNOS	
JÉSSICA FERNANDA OLIVEIRA FLORIANO	S	PAIS DE ALUNOS	
RENATA MARIA OCANHA FREITAS CICOTI	T	SOCIEDADE CIVIL	
SONIA REGINA SILVA GUEDES	S	SOCIEDADE CIVIL	
FLÁVIA CREPALDI PINHEIRO	T	SOCIEDADE CIVIL	<i>Flávia C. Pinheiro</i>
ALEXANDRA DE PAULA RODRIGUES BATISTON	S	SOCIEDADE CIVIL	

Obs: não houve quórum pl reuniões no mês de julho.

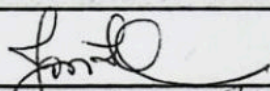
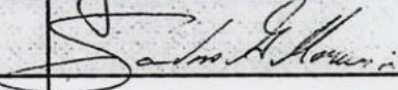
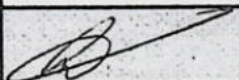
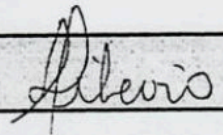



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MANDATO 2022/2026 – Decreto Municipal nº 5.539 de 21/10/2022

LISTA DE PRESENÇA

DATA: 14/08/2025

CONSELHEIROS	T/S	REPRESENTANTE	ENDEREÇO
CLAUDIA APARECIDA CICOTI SILVA	T	PODER EXECUTIVO	
JOSIANE FERNANDES DE OLIVEIRA	S	PODER EXECUTIVO	
SANDRO ALVES MOREIRA	T	DOCENTES	
LEILAMARA AMARAL	S	DOCENTES	
LUCIMARA RONCADA RODRIGUES DOS REIS	T	TRABALHAD DA EDUC	
SOLANGE CRISTINA LACERDA DE MEDEIROS	S	TRABALHAD DA EDUC	
SIMONE RIBEIRO	T	PAIS DE ALUNOS	
MICHELLE FERREIRA OLIVEIRA	S	PAIS DE ALUNOS	
ANDRÉIA APARECIDA FERRERIA	T	PAIS DE ALUNOS	
JÉSSICA FERNANDA OLIVEIRA FLORIANO	S	PAIS DE ALUNOS	
RENATA MARIA OCANHA FREITAS CICOTI	T	SOCIEDADE CIVIL	
SONIA REGINA SILVA GUEDES	S	SOCIEDADE CIVIL	
FLÁVIA CREPALDI PINHEIRO	T	SOCIEDADE CIVIL	
ALEXANDRA DE PAULA RODRIGUES BATISTON	S	SOCIEDADE CIVIL	


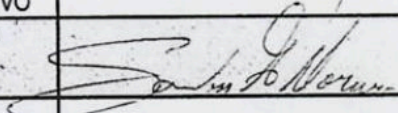
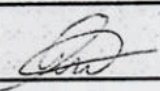
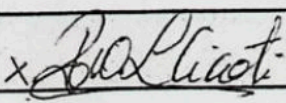
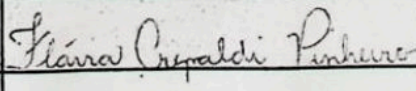


CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MANDATO 2022/2026 – Decreto Municipal nº 5.539 de 21/10/2022

LISTA DE PRESENÇA

DATA: 11/09/2025

CONSELHEIROS	T/S	REPRESENTANTE	ENDEREÇO
CLAUDIA APARECIDA CICOTI SILVA	T	PODER EXECUTIVO	
JOSIANE FERNANDES DE OLIVEIRA	S	PODER EXECUTIVO	
SANDRO ALVES MOREIRA	T	DOCENTES	
LEILAMARA AMARAL	S	DOCENTES	
LUCIMARA RONCADA RODRIGUES DOS REIS	T	TRABALHAD DA EDUC	
SOLANGE CRISTINA LACERDA DE MEDEIROS	S	TRABALHAD DA EDUC	
SIMONE RIBEIRO	T	PAIS DE ALUNOS	
MICHELLE FERREIRA OLIVEIRA	S	PAIS DE ALUNOS	
ANDRÉIA APARECIDA FERRERIA	T	PAIS DE ALUNOS	
JÉSSICA FERNANDA OLIVEIRA FLORIANO	S	PAIS DE ALUNOS	
RENATA MARIA OCANHA FREITAS CICOTI	T	SOCIEDADE CIVIL	x 
SONIA REGINA SILVA GUEDES	S	SOCIEDADE CIVIL	
FLÁVIA CREPALDI PINHEIRO	T	SOCIEDADE CIVIL	
ALEXANDRA DE PAULA RODRIGUES BATISTON	S	SOCIEDADE CIVIL	



ATAS



Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420

2025

Ata da reunião ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar da Estância Turística de Ibitinga-SP.

Aos treze (13) dias do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte e cinco (2025), na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada a Av José Zapata, 125 – Jardim Centenário, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE, e estavam presentes os seguintes conselheiros: Sandro Alves Moreira, Andreia Ap Ferreira, Flávia Pinheiro Crepaldi, e Claudia Ap Cicoti Silva e Simone Ribeiro que assinaram a lista de presença dando abertura dos trabalhos. A sessão foi conduzida pela presidente, cumprindo a seguinte pauta: **1. Leitura e aprovação da ata do mês de fevereiro:** A supervisora e conselheira Cláudia realizou a leitura da referida ata, sendo aprovada por todos. **2. Análise e Aprovação do Plano de Trabalho para o ano de 2025.** A senhora presidente enfatizou que o referido documento tem a finalidade de orientar as ações desse colegiado em relação ao acompanhamento da execução do Programa Nacional e Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do município de Ibitinga, para o exercício de 2025, sendo essa elaboração uma das atribuições desse colegiado. Após análise do documento e efetuada as adequações, os conselheiro aprovaram por unanimidade o mesmo. A Sra. presidente, deixou registrado que no mês seguinte retornaremos as visitas nas unidades escolares, inclusive no depósito de armazenamento dos alimentos recém-inaugurado. **2. Palavra livre:** Foi deixada a palavra livre e não havendo manifestação, a Sra. presidente, solicitou que se lavrasse a presente ata, que após lida e se aprovada, será assinada, na forma regimental. Ibitinga, 13 de fevereiro de 2025.

Flávia C Pinheiro
Presidente

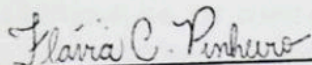
Claudia Ap Cicoti Silva
Secretária

Ata da reunião ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar da Estância Turística de Ibitinga-SP.

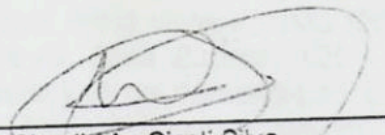
Aos treze (13) dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e cinco (2025), na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada a Av José Zapata, 125 – Jardim Centenário, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE, e estavam presentes os seguintes conselheiros: Sandro Alves Moreira, Flávia Pinheiro Crepaldi, Renata Ocanha, Simone Ribeiro e Claudia Ap Cicoti Silva que assinaram a lista de presença dando abertura dos trabalhos. A sessão foi conduzida pela presidente, cumprindo a seguinte pauta: **1. Leitura e aprovação da ata do mês de fevereiro:** A supervisora e conselheira Cláudia realizou a leitura da referida ata, sendo aprovada por todos. **2. Visita em Unidade Escolar:** Os conselheiros foram visitar as dependências da **EMEIETI Profª Nadir Monari**, no local constataram a confecção do alimento que nessa data seria servido arroz, feijão, carne moída com batata e salada de alface. Puderam observar que a construção do prédio é recente e que as prateleiras e móveis da cozinha estão sendo providenciados. A despensa é pequena e na oportunidade não havia como entrar para verificar a validade dos produtos, visto que no final da tarde anterior, entregadores alocaram as mercadorias no chão, perto da porta, impedindo praticamente a passagem. Encontramos 03 caixas de bolacha cookies, com 10 unidades cada, destinada aos alunos com intolerância a lactose, porém não daria para oferecer aos demais 213 alunos. Os conselheiros orientaram a direção a pedir armários para



guardas os utensílios, pois hoje encontra dentro de freezer em desuso e em uma bancada de madeira. Não há na cozinha coifas, exaustores, telas nas portas e janelas, e falta instalar o purificador de água. A cozinha é espaçosa, porém muito quente. Os conselheiros concluíram que são urgentes as benfeitorias básicas para o melhor funcionamento do local. Algumas fotos foram registradas e serão encaminhadas para a Secretária Municipal de Educação. **2. Palavra livre:** Foi deixada a palavra livre e não havendo manifestação, a Sra. presidente, solicitou que se lavrasse a presente ata, que após lida e se aprovada, será assinada, na forma regimental. Ibitinga, 13 de março de 2025.



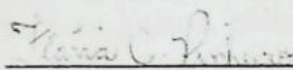
Flávia C Pinheiro
Presidente


Cláudia Ap Cicoti Silva
Secretária

Ata da reunião ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar da Estância Turística de Ibitinga-SP.

Aos oito (08) dias do mês de abril do ano de dois mil e vinte e cinco (2025), na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada a Av José Zapata, 125 – Jardim Centenário, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE, e estavam presentes os seguintes conselheiros: Flávia Pinheiro Crepaldi, Andreia Aparecida Ferreira, Lucimara Roncada Rodrigues e Cláudia Ap Cicoti Silva que assinaram a lista de presença dando abertura dos trabalhos. A sessão foi conduzida pela presidente, cumprindo a seguinte pauta: **1. Leitura e aprovação da ata do mês de março:** A supervisora e conselheira Cláudia realizou a leitura da referida ata, sendo aprovada por todos. **2. Visita em Unidade Escolar:** Os conselheiros foram visitar as dependências da **EMEITI Profª Teresa Freire**, no local constataram a confecção do alimento que nessa data será servido arroz, polenta, molho com frango e salada de tomate, seguindo o cardápio. Puderam observar que a construção do prédio é recente e que na cozinha não há prateleiras e armários, coifas, exaustores, telas de proteção nas portas e janelas. A cozinha é espaçosa e iluminada. Uma merendeira estava dando conta dos afazeres, visto que a outra encontrava-se em licença saúde. Os estoques e armazenamento de alimentos estavam tudo em ordem, inclusive com etiquetas de datas de vencimentos. No freezer constatamos produtos congelados com as datas do processamento, bem como amostras de alimentos. Apesar de necessitar de melhorias como a coifa, telas, armários e prateleiras, os conselheiros gostaram muito do que viram. Após seguirem visita para o **Depósito Geral da Merenda Escolar:** No local encontraram as duas nutricionistas: Isabel e Gabriela, também um caminhão que estava descarregando hortifrúti (batata, cenoura e melancia), os conselheiros fizeram uma inspeção, não constatando nenhuma irregularidade. No prédio recém-inaugurado encontraram algumas situações que merecem atenção: 1. Na cozinha não há prateleiras nem armários; 2. No corredor há um ar-condicionado instalado, sendo esse um ambiente aberto; 3. Não há rampa externa para descarregar mercadorias de veículo menores; 4. Na sala destinada a Câmara Fria, não há ralos, e está sendo usado para manter os freezers nesse local, também a porta é pequena, impedindo que esses equipamentos possam ser higienizados no ambiente externo. A nutricionista informou que solicitou arestados condicionados para essa sala, visto ser muito quente. Os conselheiros observaram que os 04 freezer encontravam-se necessitando de higienização, muito gelo dentro deles. O depósito é amplo e os alimentos encontravam-se em cima de praticável, protegendo da umidade do chão. Os conselheiros gostaram do que viram, porém enfatizam a necessidade de resolver os apontamentos acima citados. **2. Palavra livre:** Foi deixada a palavra livre e não havendo manifestação, a Sra. presidente, solicitou que se lavrasse a presente ata, que após lida e se aprovada, será assinada, na forma regimental. Ibitinga, de abril de 2025.

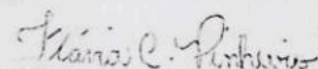



Flávia C Pinheiro
Presidente


Claudia Ap Cicoti Silva
Secretária

Ata da reunião ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar da Estância Turística de Ibitinga-SP.

Aos oito (08) dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte e cinco (2025), na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada a Av José Zapata, 125 – Jardim Centenário, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE, e estavam presentes os seguintes conselheiros: Flávia Pinheiro Crepaldi, Andreia Aparecida Ferreira, Lucimara Roncada Rodrigues e Claudia Ap Cicoti Silva, Sandro Moreira que assinaram a lista de presença dando abertura dos trabalhos. A sessão foi conduzida pela presidente, cumprindo a seguinte pauta: **1. Leitura e aprovação da ata do mês de abril:** A supervisora e conselheira Cláudia realizou a leitura da referida ata, sendo aprovada por todos. **2. Visita em Unidade Escolar:** Os conselheiros foram visitar as dependências da **EMEIETI Profª Kelly Venturini da Silva**, no local constataram a confecção do alimento que nessa data será servido arroz, feijão, carne em tiras refogada com cebola e salada de tomate. Puderam observar a organização do depósito de alimentos, estando dentro da validade. A cozinha não tinha telas de proteção e nem coifa. Nos freezers encontraram carne de frango e moída, sendo reclamado pelas cozinheiras que o setor não manda carnes em cubos e tiras a tempos, e quando o fazem, sempre em pouca quantidade. Queixando-se não haver variedade, que essa semana chegaram a dispensar a entrega da carne de frango. Contudo, os conselheiros gostaram do que viram. **EMEIETI Profª Roberto Massola:** Os estoques e armazenamento de alimentos estavam tudo em ordem. No freezer constataram o mesmo que na outra unidade escolar visitada, apenas carnes de frango e moída. O cozinheiro Giovane relatou o mesmo, que não há entrega frequente de carne em cubo e tiras, que a carne de frango é constante. Na cozinha não há coifas, porém há telas de proteção nas portas e janelas. O alimento servido no dia: arroz, feijão, carne moída com batatas, salada de alface com tomate e banana de fruta. Os conselheiros gostaram do que viram, porém enfatizam a necessidade de questionar o setor de merenda escolar sobre a frequência da entrega de carnes para as unidades escolares. **2. Palavra livre:** Foi deixada a palavra livre e não havendo manifestação, a Sra. presidente, solicitou que se lavrasse a presente ata, que após lida e se aprovada, será assinada, na forma regimental. Ibitinga, 08 de maio de 2025.


Flávia C Pinheiro
Presidente

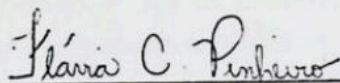

Claudia Ap Cicoti Silva
Secretária

Ata da reunião ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar da Estância Turística de Ibitinga-SP.

Aos dois (02) dias do mês de julho do ano de dois mil e vinte e cinco (2025), na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada a Av José Zapata, 125 – Jardim Centenário, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE, e estavam presentes os seguintes conselheiros: Flávia Pinheiro Crepaldi, Andreia Aparecida Ferreira, Lucimara Roncada Rodrigues, Claudia Ap Cicoti Silva e Sandro Moreira que assinaram a lista de presença dando abertura dos trabalhos. A sessão foi conduzida pela presidente, cumprindo a seguinte pauta: **1. Leitura e aprovação da ata do mês de junho:** A supervisora e conselheira Cláudia realizou a leitura da referida ata, sendo aprovada por todos. **2. Visita em Unidade Escolar:** Os conselheiros foram visitar as dependências da **EMEF Profª Maria Lucia Geretto Caldas**, a referida unidade escolar atende em período integral, com aproximadamente 100 alunos matriculados. Nas



dependências da cozinha, onde são preparados os alimentos, percebemos a necessidade de reforma e manutenção, troca de janelas para possibilitar mais ventilação, dos pisos que encontram-se gastos, pintura, instalação de exaustores, entre outros. No depósito de alimentos encontramos tudo organizado, os produtos dispostos em prateleiras. Os freezers estavam abastecidos com carne. Nesse dia foi confeccionado arroz, feijão, bile e salada de alface. **32. Palavra livre:** A conselheira Claudia, convidou a todos para abertura e participação da Feira do Bordado de Ibitinga de 03 a 13/07, também para as comemorações do aniversário da cidade, que se realizará no dia 04 de julho no ginásio de esportes e no distrito de Cambaratiba. Foi deixada a palavra livre e não havendo manifestação, a Sra. presidente, solicitou que se lavrasse a presente ata, que após lida e se aprovada, será assinada, na forma regimental. Ibitinga, 02 de julho de 2025.



Flávia C Pinheiro
Presidente




Cláudia Ap Cicoti Silva
Secretária

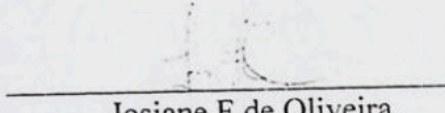
ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA-SP

Aos catorze (14) dias do mês de agosto (08) de dois mil e vinte e cinco (2025), às oito horas, em uma das salas da Secretaria Municipal da Educação, situada à Avenida José Zapata, nº. 125, em Ibitinga SP, os membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, reuniram-se para a Reunião Ordinária, estando presentes os seguintes conselheiros: Josiane Fernandes de Oliveira, Sandro Alves Moreira, Lucimara Roncada, Simone Ribeiro e Andréa Ap Ferreira. O vice-presidente Sandro, iniciou a reunião, justificando a ausência da Presidente Flávia e dirigindo os trabalhos do dia, que cumpriu a seguinte pauta: **1- Leitura da ata da reunião anterior:** Leitura da ata da última reunião ordinária, sendo aprovada pelos conselheiros. **2- Visita em Unidade Escolar:** Os conselheiros deliberaram realizar visita em duas unidades escolares, uma da rede municipal e outra da rede estadual. **E.E. Cacilda Caldas Cruz:** A referida escola possui 420 alunos matriculados, divididos nos períodos de manhã e tarde, os funcionários da cozinha são Celia e Kauan, e a refeição estava sendo preparada, conforme cardápio dos nutricionistas – arroz, estrogonofe de frango e salada de alface. Os conselheiros entraram na cozinha e despensa, constatando que ambos os espaços são pequenos e apertados. O freezer estava abastecido com carne moída, carne em cubos, bife, frango e linguiça, também havia cheiro verde e abóbora cabotiá congelados. Os alimentos são armazenados em prateleiras de madeira. O cardápio escrito estava apenas na parede interna da cozinha, portanto, não visível para todos. As telas milimétricas da porta e da janela estavam danificadas. Não há coifa na cozinha. Na entrevista com os alunos, eles relataram que a comida é boa e podem repetir, porém que o suco é servido com pouca frequência. A merendeira informou também que no horário de entrada é servido leite e pão, porém, o pão tem pouca aceitabilidade pelos alunos. **E.M.E.I Andréa Ortiz de Camargo:** A referida escola atende 204 alunos, do berçário ao maternal II, período integral e parcial, os funcionários da cozinha são Ticiane e Caio. A refeição estava sendo preparada, sendo escondidinho de frango, arroz e salada de alface, o funcionário explicou que o cardápio constava estrogonofe com batata assada, e que eles decidiram usar os mesmos ingredientes, porém, com uma proposta diferente. A cozinha e a despensa são amplas, ambos os ambientes estavam limpos e organizados. No freezer havia frango e carne em cubos e apenas um pacote de carne moída. Também havia variedade de frutas: maçã, banana e abacaxi. O cardápio estava fixado tanto no ambiente interno da cozinha, como no refeitório e também



disponibilizado na entrada da escola, para conhecimento dos pais responsáveis. Os funcionários relataram que a cozinha está com vazamento, tanto no cano de água, como no rejunte da pedra, deixando o chão cheio de água, causando risco de acidente, sendo assim necessário que fique secando o tempo todo. Há tela milimétrica apenas na janela e não há colifa. A diretora informou que no dia de ontem um funcionário da Secretaria de Educação compareceu para realizar o reparo do cano, porém, o vazamento permanece. Na sala do berçário I, a professora Erika fez alguns apontamentos referentes a alimentação das crianças pequenas. Segundo ela, as frutas chegam apenas na terça-feira a tarde, algumas vezes verde, sendo assim, na segunda e terça-feira os alunos ficam sem fruta, sendo servido biscoito de polvilho. Relatou também que as refeições vem com pedaços muito grande de alimentos, como carne, couve em fiapos grandes, cebola, e que no momento de oferecer o alimento para a criança, não dá para ficar amassando, e tem medo dos alunos afogarem, visto que atende bebês a partir dos 6 meses de idade, disse que o ideal é que os alimentos sejam na textura pastosa e já cheguem da cozinha assim. Os conselheiros disseram que os apontamentos seriam registrados em ata e repassados ao setor de merenda escolar. **3 Palavra livre e encerramento:** A supervisora de Ensino Josiane informou que será realizado Desfile Cívico em 7 de setembro, e que todas as escolas e instituições foram convidadas a participarem dessa importante comemoração. O vice-presidente deixou a palavra livre e como nada mais havia a ser tratado, encerrou a reunião agradecendo a presença de todos, e solicitou que se lavrasse a presente ata. Ibatinga, 14 de agosto de 2025.


Sandro Alves Moreira
Vice-Presidente

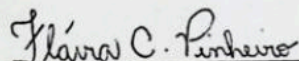

Josiane F de Oliveira
Secretária ad hoc


Ata da reunião ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar da Estância Turística de Ibatinga-SP.

Aos onze (11) dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e cinco (2025), na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada a Av José Zapata, 125 – Jardim Centenário, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE, e estavam presentes os seguintes conselheiros: Flávia Pinheiro Crepaldi, Renata Maria O F Cicoti, Lucimara Roncada Rodrigues, Claudia Ap Cicoti Silva e Sandro Moreira que assinaram a lista de presença dando abertura dos trabalhos. A sessão foi conduzida pela presidente, cumprindo a seguinte pauta: **1. Leitura e aprovação da ata do mês de agosto:** A supervisora e conselheira Cláudia realizou a leitura da referida ata, sendo aprovada por todos. **2. Assuntos desse Colegiado:** A supervisora de ensino informou que a secretaria municipal de educação recebeu o Requerimento nº 650 da Câmara Municipal de Ibatinga, solicitando informações do funcionamento do CAE, contendo 10 questionamentos. Após leitura, levantaram como grande desafio, a necessidade de ampliação do espaço da cozinha e despensa em algumas unidades escolares, os demais apontamentos encontram-se registrados nas atas e termos de visita. Enfatizaram que os problemas pontuais são transmitidos diretamente para a secretaria municipal de educação ou para os responsáveis pela distribuição da merenda. Os demais questionamentos serão respondidos e comprovados através de documentos, como cópia das atas, lista de presença, pauta e termo de visita, etc. **3. Visita em Unidade Escolar:** Os conselheiros foram visitar as dependências da **EMEI Abigail C Juliani, e da EMEI Prof Armando Tramontina:** as referidas unidades escolares atende em período integral. Nas dependências da cozinha, foram observados pelos conselheiros o amplo espaço e a limpeza de ambos locais. Foram vistoriados os freezers e geladeiras, bem como o estoque dos alimentos, estando tudo em ordem, inclusive com amostras dos alimentos



para controle de qualidade. Ainda observaram o cumprimento do cardápio do dia e a confecção dos alimentos diferenciados para as crianças com intolerância alimentar. Nessa unidade escolar encontramos coifa e proteção nas janelas e portas com telas. O cardápio servido do dia era: Arroz, Feijão, escondidinho de batata com carne moída, salada de alface e fruta, na primeira escola serviu morango e na outra banana. Ainda observamos os alunos se alimentarem. **4. Palavra livre:** Foi deixada a palavra livre e não havendo manifestação, a Sra. presidente, solicitou que se lavrasse a presente ata, que após lida e se aprovada, será assinada, na forma regimental. Ibitinga, 11 de setembro de 2025.


Flávia C Pinheiro
Presidente


Claudia Ap Cicoti Silva
Secretária





Para validar visite https://sapl.ibitinga.sp.leg.br/conferir_assinatura e informe o código ABA8-4106-18DA-6420