



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

DECRETO N.º 210, 21 DE JUNHO DE 2024.

Dispõe sobre adequação da nomeação dos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) à Lei Federal nº 11.947.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, e, de acordo com a Lei Federal n.º 11.947, de 16 de julho de 2009 e com a Resolução n.º 38 de 16 de julho de 2009 da FNDE,

DECRETA:

Artigo 1.º Ficam nomeados, em adequação à legislação acima citada, o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), como órgão Deliberativo, fiscalizador e assessoramento, com a seguinte composição:

I - Representante do Poder Executivo:

Titular - Simone Cristina Pinto de Oliveira.

Suplente - Sheila Barbosa do Prado.

II - Representantes dos Trabalhadores da Educação:

Titular - Gabriela Alexandre Souza dos Santos.

Suplente - Adriana Aparecida Miranda Pontes.

Titular - Magna Aparecida Vieira Palma.

Suplente - Jusandra Reinaldo Miranda dos Santos.

III - Representantes dos Pais de Alunos:

Titular - Larissa Ribeiro Garcia.

Suplente - Denise Cristina da Silva Miranda.

Titular - Pamela Jovina Soares Gomes.

Suplente - Camila Rodrigues Ferreira da Silva.

III - Representantes da Sociedade Civil:

Titular - Mari Lucilene Picelli.

Suplente - Fernanda Ramos Vieira.

Titular - Iracema Vaz Mariano Righetto.

Suplente - Poliana Cristina de Oliveira.

Artigo 2.º O mandato do Conselho de Alimentação Escolar, de conformidade com as indicações e nomeações constantes neste decreto, é de 4 (quatro) anos.

Artigo 3.º O serviço do conselho é considerado de caráter relevante, não lhe atribuindo qualquer remuneração e nem geração de vínculo empregatício.

Artigo 4.º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Av. * Governador Mário Covas, 1.915 – Bairro Novo Centro – Tel./Fax: (014) 3762-9666 – Cep 18740-000 – Taquarituba – SP
CNPJ 46.634.218/0001-07 Site Internet - <http://www.taquarituba.sp.gov.br> e-mail prefeitura@taquarituba.sp.gov.br - cx.postal 33

Decreto publicado no Diário Oficial Eletrônico Taquarituba, Edição 1241, de 21/06/24.

Assinado por 2 pessoas: LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES e EDER MIANO PEREIRA
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: <https://taquarituba.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F592DB970485461391C24DA3278E0071>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA

Artigo 5.º Fica revogado o Decreto n.º 97, de 22 de março de 2021.

P.M. de Taquarituba, 21 de junho de 2024.

ÉDER MIANO PEREIRA
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra.

LUCÉLIA APARECIDA VIEIRA DE MORAES
Secretária Administrativa



ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 01/2025

Aos sete dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e cinco, nas instalações da Coordenadoria Municipal de Educação, às 8 horas, aconteceu a primeira reunião deste colegiado que teve a seguinte pauta: 1 – Organização em conjunto com os membros deste colegiado, estabelecendo data para reunião mensal do CAE; 2 – Organização em conjunto do roteiro da 1ª visita de 2025 às unidades escolares, segundo os territórios educativos; 3 – Portaria nº 97/2021: verificação de membros atuantes; 4 – Curso EAD para Conselheiros da Alimentação Escolar; 5 – Autoavaliação em torno do CAE. Em relação à primeira ordem do dia, ou seja, quanto à organização em conjunto com os membros deste colegiado, estabelecendo data para reunião mensal do CAE, Acerca da organização em conjunto do roteiro da 1ª visita de 2024 às unidades escolares, segundo os territórios educativos, ficou estabelecido a partir de 19/03, sendo: Território 1: EMEI MARIA ESTHER DE PASCHOAL, EMEI PROF.^a JACYRA LOPES RODRIGUES, EE DOUTOR JOSÉ PIRES DE CARVALHO, EM PROF.^a MARIA DE LOURDES MEDEIROS ROLIM DOS SANTOS. **Membros do responsáveis pelo território 1:** SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA, GABRIELA ALEXANDRE SOUZA DOS SANTOS, LARISSA RIBEIRO GARCIA, SHEILA BARBOSA DO PRADO. Território 2: EM PROF.^a BERNADETE DE LOURDES GOMES CLAUDIO, EEI CASA DA CRIANÇA DE TAQUARITUBA, EE PRF. GUIDO DIAS DE ALMEIDA, EM PROF.^a JULIETA TRINDADE EVANGELISTA, EE JOSÉ PENNA, ETEC PROF.^a TEREZINHA MONTEIRO DOS SANTOS. **Membros do responsáveis pelo território 2:** PÂMELA JOVINA SOARES GOMES, MARI LUCILENE PICELLI, IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO, DENISE CRISTINA DA SILVA, FERNANDA RAMOS VIEIRA. Território 3: EMEI PROF.^a ÁUREA LAMARCA, EMEI PROF.^a CONSUELLO MONTEIRO GONÇALVES, EM PROF.^a VIRGINÍIA OTTILIA NMASCARENHAS DE MORAES, EE PROF. DIMAS MOZZART E SILVA, EM PROF.^a CÉLIA DE CASTILHOS FERREIRA, EE PROF. JOSÉ APARECIDO CASTELUCCI. Membros responsáveis pelo território 3: MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA, ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES, JUSANDRA REINALDO MIRANDA PONTES, CAMILA RODRIGUES FERREIRA DA SILVA, POLIANA CRISTINA DE OLIVEIRA. Em relação à portaria nº 97/2021, que nomeou os membros do CAE, o presidente discorreu acerca da verificação de membros atuantes e não atuantes. Nesse sentido, seria viável uma nova adequação de representantes para o bom funcionamento no que tange às atribuições deste colegiado. Encerrando, o assunto da pauta, os membros presentes realizaram em conjunto a autoavaliação em torno do CAE, mais peculiarmente em torno do 2º artigo do Regimento do CAE. Os membros do colegiado preencheram, conforme a seguinte legenda: C T: Cumprido Totalmente; C P: Cumprido Parcialmente; N C: Não Cumprido. D: Desconhece. Os itens foram de I a XVI, sendo: I – acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos federais transferidos à conta do PNAE: (NC); 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: (CT); III – orientar sobre o armazenamento dos gêneros alimentícios, nos depósitos da EE (Entidade Executora) e nas escolas: (CT); IV – realizar controle social do PNAE, isto é, acompanhar a aquisição dos produtos, a qualidade da alimentação ofertada aos alunos, as condições higiênico-sanitárias em que os alimentos são armazenados, preparados e servidos, a distribuição e o consumo, a execução financeira e a tarefa de avaliação da prestação de contas das EEx e emissão do Parecer Conclusivo: (CP); V – comunicar à EE a ocorrência de irregularidades em relação aos gêneros alimentícios, tais como: prazo de validade vencido, deterioração, desvios e furtos, dentre outros, para que sejam tomadas as



PREFEITURA MUNICIPAL

Taquarituba

GESTÃO 2021 | 2024

COORDENADORIA MUNICIPAL DA

Educação

devidas providências: (CT); VI – divulgar em locais públicos os recursos financeiros do PNAE transferidos à EEx: (D); VII – acompanhar a execução físico-financeira do Programa, zelando pela sua melhor aplicabilidade: (NC); VIII – comunicar ao FNDE e ao Ministério Público Federal qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, em especial aquelas de que tratam os incisos II a V do artigo 25 da Resolução nº 32 de agosto de 2006, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros: (D); VIII – receber e analisar a prestação de contas do PNAE enviada pela Entidade Executora, remetendo ao FNDE, posteriormente, apenas o Demonstrativo Sintético Anual da Execução Físico-Financeira com parecer conclusivo, o qual deverá ser elaborado, observando o “Roteiro para elaboração do Parecer Conclusivo do CAE”, acompanhado do extrato bancário da conta específica do programa: (D); IX – receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa: (CT); X – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado: (CT); XI – acompanhar a elaboração dos cardápios dos programas de alimentação escolar, respeitando os hábitos alimentares dos consumidores e a vocação agrícola do Município, dando preferência aos produtos “*in natura*”: (CP); XII – sugerir: a) que os órgãos ou serviços governamentais nos âmbitos estadual e federal e outros órgãos da administração pública ou privada, forneça assistência técnica para a melhoria da alimentação escolar distribuída nas escolas públicas do município; b) que as escolas públicas conjuntamente com os órgãos de educação do município, motivem-se em programas de criação de hortas, para fins de enriquecimento da alimentação escolar; c) a realização de estudos a respeito dos hábitos alimentares locais; d) a realização de campanhas educativas de esclarecimento sobre alimentação e sobre higiene e saneamento básico no que diz respeito aos seus efeitos sobre a alimentação; e) a realização de cursos de culinária, noções de nutrição, conservação de utensílios e material, junto às escolas públicas do município: (CT); XIII – acompanhar a aquisição de insumos para os programas de alimentação escolar, verificando se há prioridade aos produtos da região: (CT); XIV – verificar se os critérios para a distribuição da alimentação escolar nas escolas públicas do município estão adequados: (CT); XV – solicitar dados estatísticos nas escolas públicas e na comunidade, com a finalidade de orçar e avaliar o programa no Município: (D); XVI – apreciar e votar anualmente o plano de ação do PNAE (Plano Nacional de Alimentação Escolar) a ser apresentado pela Entidade Executora: (NC). Nada mais havendo a tratar, eu, Magna Aparecida Vieira Palma, lavrei a presente ata, que após lida e aprovada, será assinada por todos os presentes.

Taquarituba, 7 de março de 2025.

Magna Aparecida Vieira Palma
Secretário Designado



PREFEITURA MUNICIPAL

Taquarituba

GESTÃO 2021 | 2024

COORDENADORIA MUNICIPAL DA

Educaçãom
21

Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	CAMILA RODRIGUES FERREIRA DA SILVA	
03	DENISE CRISTINA DA SILVA	
04	FERNANDA RAMOS VIEIRA	
05	GABRIELA ALEXANDRE SOUZA DOS SANTOS	
06	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
07	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS	
08	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
09	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
10	MARI LUCILENE PICELLI	
11	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
12	POLIANA CRISTINA DE OLIVEIRA	
13	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
14	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

07/03/2025



ATA DE REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

Aos três dias do mês de abril do ano de dois mil e vinte e cinco, às dezesseis horas, nas dependências do salão de reuniões da Coordenadoria Municipal de Educação, realizou-se reunião ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE), sob a presidência da Senhora Magna Aparecida Vieira Palma. A presidente deu as boas-vindas a todos os presentes e apresentou a pauta do dia, que compreendeu os seguintes pontos: alinhamento dos membros do CAE sobre as visitas realizadas no mês de março; coletas de dados para elaboração do relatório a ser posteriormente entregue aos gestores; organização conjunta do calendário de reuniões e do roteiro das próximas visitas, conforme os territórios educativos; e autoavaliação das atribuições e responsabilidades dos membros do Conselho. Iniciando os trabalhos, a presidente destacou a importância das visitas para garantir a qualidade da alimentação oferecida às crianças em idade escolar no município. Na sequência, foi aberto espaço para que os conselheiros relatassem suas observações. Destacaram-se os seguintes apontamentos:

- **Escola Municipal Professora Virgínia Otília de Moraes:** foram observadas falhas na higienização da dispensa, além de iluminação insuficiente, dificultando a visualização da validade dos produtos, sendo necessário o uso de lanterna de telemóvel;
- **Escola Estadual José Pena:** constatou-se que pessoas alheias ao setor da alimentação circulam pela cozinha para acessar materiais pedagógicos alocados em sala adjacente, cuja única entrada é pela cozinha. Também foi relatado que o número de alunos que se alimentam simultaneamente é superior à capacidade do refeitório, o que ocasiona atrasos e, em alguns casos, impede que todos se alimentem adequadamente;
- **EMEI Professora Áurea Lamarca:** foi identificado o aparecimento de baratas na cozinha;
- **EM Professora Virgínia Otília de Moraes:** foram encontrados vestígios de fezes de roedores;
- Foi salientada a necessidade de renovação urgente dos serviços de dedetização em todas as escolas municipais;
- Apontou-se a inadequação do uso de móveis e utensílios de madeira nas cozinhas escolares, bem como a necessidade de substituição das canecas de plástico por canecas de vidro ou a sua devida esterilização após cada refeição.



Dando continuidade à reunião, procedeu-se ao agendamento prévio das próximas reuniões ordinárias do CAE, ficando estabelecidas, salvo necessidade de alteração, nas seguintes datas: sete de maio, onze de junho, dois de julho, seis de agosto, dez de setembro, oito de outubro, doze de novembro e três de dezembro. As visitas de acompanhamento foram agendadas para a primeira semana dos meses de junho, setembro e dezembro. Por fim, foi realizada uma roda de conversa sobre as percepções dos conselheiros quanto às suas atribuições no CAE. A maioria demonstrou compreensão da importância e seriedade da função exercida, reiterando o compromisso com o trabalho a ser desenvolvido. Nada mais havendo a tratar, lavrei a presente ata, que após lida e aprovada, segue assinada por mim e pelos demais presentes.

Pâmela Jovina Soares Gomes
Secretário Designado

Taquarituba, 03 de abril de 2025.

Nº	NOME	ASSINATURA
01	Adriana Aparecida Miranda Pontes	
02	Denise Cristina da Silva	
03	Iracema Vaz Mariano Righetto	
04	Jusandra Reinaldo Miranda dos Santos	
05	Larissa Ribeiro Garcia	
06	Magna Aparecida Vieira Palma	
07	Mari Lucilene Picelli	
08	Simone Cristina Pinto de Oliveira	

03/04/2025



ATA DA REUNIÃO DE ALINHAMENTO DOS MEMBROS DO CAE E DAS VISITAS REALIZADAS NO MÊS DE MAIO.

Aos sete dias do mês de março de dois mil e vinte e cinco, às quinze horas, na sede da Coordenadoria Municipal da Educação de Taquarituba, realizou-se a reunião de alinhamento dos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), com o objetivo de discutir as devolutivas das visitas técnicas realizadas no mês de abril, bem como verificar o andamento das ações e o cumprimento das normas estabelecidas. Ordem do dia: Reunião de alinhamento das devolutivas das visitas técnicas. Verificação do cumprimento da Portaria nº 97/2021 quanto à atuação dos membros do CAE. Leitura e análise da ficha de observação de visita técnica. Avaliação dos pontos do checklist das visitas técnicas. Encerramento e encaminhamentos. Reunião de alinhamento das devolutivas das visitas técnicas. Foi discutido o resultado das visitas realizadas no mês de abril, destacando os pontos positivos e as áreas que necessitam de melhorias. Ressaltou-se a importância do acompanhamento contínuo para garantir a segurança, higiene e qualidade na alimentação escolar. Verificação do cumprimento da Portaria nº 97/2021 Foi verificado se todos os membros do CAE estão atuantes e participando das ações, conforme determina a portaria. Ficou acordado que a lista de membros será atualizada e que a presença de todos é fundamental para o fortalecimento do conselho. Leitura da ficha de observação de visita técnica. Foi realizada a leitura detalhada da ficha de observação, que contempla critérios essenciais para avaliação das unidades escolares, incluindo aspectos de infraestrutura, higiene, segurança, armazenamento, manipulação de alimentos e condições gerais. Avaliação do checklist das visitas técnicas. O checklist utilizado nas visitas foi revisado, abrangendo os seguintes pontos principais:

- Condições da cozinha central e unidades escolares (cardápio, janelas, portas, pisos, paredes, ventilação, segurança elétrica e de gás, limpeza, organização, acesso, espaço de armazenamento, higiene dos manipuladores, uso de EPIs, capacitações, responsabilidade técnica, procedimentos de higienização, dedetização, armazenamento de alimentos congelados, coleta de amostras, temperaturas, proteção dos alimentos, condições da água, entre outros).
- Outros aspectos (cardápio servido, número de refeições, comentários adicionais).

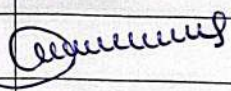
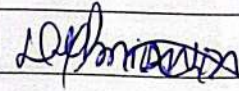
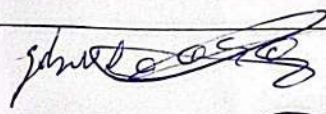

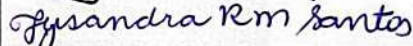
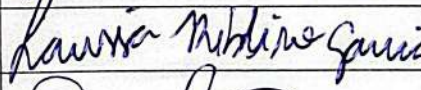




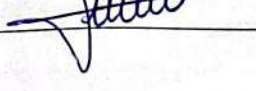
Ficou evidenciado que o objetivo do checklist é assegurar o cumprimento das normas de segurança alimentar, higiene e infraestrutura, promovendo a saúde dos estudantes. Foi reforçada a necessidade de que as unidades corrijam as não conformidades apontadas nas visitas, além de manterem a capacitação contínua dos funcionários. O CAE continuará atuando de forma proativa na fiscalização e orientação. Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi lavrada e aprovada por todos os presentes.

Eu, Sheila Barbosa do Prado, lavrei a presente ata, que após lida e aprovada, será assinada por mim e pelos demais participantes.

Taquarituba , 07 de maio de 2025



Sheila Barbosa Prado
Secretário Designado

Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	CAMILA RODRIGUES FERREIRA DA SILVA	
03	DENISE CRISTINA DA SILVA	
04	FERNANDA RAMOS VIEIRA	
05	GABRIELA ALEXANDRE SOUZA DOS SANTOS	
06	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
07	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS	
08	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
09	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
10	MARI LUCILENE PICELLI	
11	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
12	POLIANA CRISTINA DE OLIVEIRA	
13	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
14	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

Taquarituba , 07 de maio de 2025



Sheila Barbosa Prado
Secretário Designado



RELATÓRIO ATA DA REUNIÃO DE ALINHAMENTO DO CAE E ORGANIZAÇÃO DAS VISITAS PARA O MÊS DE JUNHO DE 2025.

Aos nove dias do mês de junho de dois mil e vinte e cinco, às catorze horas, realizou-se a reunião de alinhamento dos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), com o objetivo de discutir as ações referentes às visitas a serem realizadas no mês de junho de dois mil e vinte e cinco, de acordo com os territórios educativos. Para a pauta dia foi lembrado sobre a importância de observar e seguir a ficha avaliativa. Após a discussão, houve a organização conjunta do roteiro de visitas às unidades escolares, segundo os territórios educativos. Ressaltou-se a importância do monitoramento contínuo para garantir a qualidade da alimentação escolar, a segurança dos alimentos e a infraestrutura das unidades visitadas. Foi deliberado que as visitas serão realizadas nos dias dezesseis e dezessete de junho, das oito horas às dez horas, com saída da Coordenadoria Municipal da Educação, qual faremos uma segunda rodada de inspeções, seguindo o roteiro organizado por territórios educativos. A seguir, o cronograma e os detalhes das visitas:

Território 1

- o Escolas:
 - EMEI Maria Esther de Paschoal
 - EMEI Profª Jacyra Lopes Rodrigues
 - EE Doutor José Pires de Carvalho
 - E Profª Maria de Lourdes Medeiros Rolim dos Santos
 - EMEI Profª Flávia Grasselli de Oliveira
 - Depósito Municipal de Gêneros Alimentícios (Barracão)
- o Data da visita: 16/06/2025 e 17/06/2025
- o Horário: 8h às 10h
- o Conselheiros responsáveis:
 - Simone Cristina Pinto de Oliveira
 - Gabriela Alexandre Souza dos Santos
 - Larissa Ribeiro Garcia
 - Mari Lucilene Picelli

Território 2

- o Escolas:
 - E Profª Bernadete de Lourdes Gomes Claudio
 - EEi Casa da Criança de Taquarituba
 - EE Prof.ª Guido Dias de Almeida
 - E Prof.ª Julieta Trindade Evangelista
 - EE José Penna
 - ETEC Prof.ª Terezinha Monteiro dos Santos
 - Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos



- o Data da visita: 16/06/2025 e 17/06/2025
- o Horário: 8h às 10h
- o Conselheiros responsáveis:
 - Jusandra Reinaldo Miranda dos Santos
 - Pâmela Jovina Soares Gomes
 - Iracema Vaz Mariano Righetto
 - Sheila Barbosa do Prado

Território 3

- o Escolas:
 - EMEI Prof.^a Áurea Lamarca
 - EMEI Prof.^a Consuelo Monteiro Gonçalves
 - E Prof.^a Virgínia Otília Nmascarenhas de Moraes
 - EE Prof. Dimas Mozart e Silva
 - E Prof.^a Célia de Castilhos Ferreira (Infantil)
 - E Prof.^a Célia de Castilhos Ferreira (Fundamental)
 - EE Prof. José Aparecido Castelucci

- o Data da visita: 16/06/2025 e 17/06/2025
- o Horário: 8h às 10h

Ao final a presidente relata que este planejamento e alinhamento reforçam nosso compromisso de promover uma alimentação educacional de qualidade e garantir o bem-estar de nossas crianças. Juntos, somos capazes de transformar cada visita em uma oportunidade de crescimento e melhoria contínua para toda a nossa comunidade! Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi lavrada e aprovada por todos os presentes.

Eu, Sheila Barbosa do Prado, lavrei a presente ata, que após lida e aprovada, será assinada por mim e pelos demais participantes.

Taquarituba, 09 de junho de 2025

Sheila Barbosa Prado
Secretário Designado



Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	CAMILA RODRIGUES FERREIRA DA SILVA	
03	DENISE CRISTINA DA SILVA	
04	FERNANDA RAMOS VIEIRA	
05	GABRIELA ALEXANDRE SOUZA DOS SANTOS	
06	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
07	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS	
08	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
09	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
10	MARI LUCILENE PICELLI	
11	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
12	POLIANA CRISTINA DE OLIVEIRA	
13	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
14	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

Taquarituba, 09 de junho de 2025

Sheila Barbosa Prado
Secretário Designado



**ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE
AS VISITAS REALIZADAS NO SETOR UM NO MÊS DE JULHO**

Aos quatro dias do mês de julho de dois mil e vinte e cinco, na Coordenadoria da Educação do Município de Taquarituba. O relatório visa a análise da visita ao setor um no qual registra as atividades de acompanhamento e fiscalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), realizadas em junho de dois mil e vinte e cinco. As visitas se concentraram na verificação das condições da merenda escolar oferecida nas seguintes unidades: Escola Municipal "Professora Flávia Grasseli de Oliveira", Escola Municipal "Professora Maria Esther Di Paschoal", Escola Municipal "Professora Maria de Lourdes Rolim Medeiros dos Santos", Escola Estadual "Professor José Pires de Carvalho", Escola Municipal de Educação Infantil "Professora Jacyra Lopes Rodrigues". Diante das observações tivemos as constatações e recomendações:

1. Condições de Higiene e Estrutura Física

- **Escola Municipal "Flávia Grasseli de Oliveira":** A unidade apresenta boas condições gerais de higiene. O armazenamento é adequado. Foi notada a necessidade de melhorias nas prateleiras e na mesa da despensa, além da necessidade de reparos na parte elétrica, substituição da mangueira do forno, e instalação de exaustor. A atualização da dedetização e limpeza da caixa d'água também é necessária.
- **Escola Municipal "Maria Esther Di Paschoal":** A unidade tem um ambiente limpo e manipuladoras bem orientadas. No entanto, foram observadas infiltrações e mofo no teto da cozinha, falta de telas de proteção nas janelas e portas, e iluminação inadequada. A despensa é pequena, o que exige ampliação e instalação de mais prateleiras. A dedetização e limpeza da caixa d'água estão com prazos vencidos.
- **Escola Municipal "Maria de Lourdes Rolim Medeiros dos Santos":** A cozinha é organizada e limpa. A iluminação e o exaustor precisam de reparos. A unidade também necessita de um processador de alimentos. A dedetização e limpeza da caixa d'água estão com prazos vencidos.
- **Escola Estadual "Professor José Pires de Carvalho":** A unidade apresenta uma boa organização e controle dos alimentos. No entanto, a fiação elétrica está exposta, e há falta de lavatório para higienização das mãos na cozinha. A dedetização e limpeza da caixa d'água estão em atraso.
- **Escola Municipal de Educação Infantil "Jacyra Lopes Rodrigues":** A escola enfrenta desafios estruturais. Foi constatada a necessidade de fechar o acesso à caixa d'água no teto da cozinha, substituir a janela com ferrugem e instalar telas de proteção na despensa. O sistema de gás está regular, mas a mangueira do forno está danificada.
- **Depósito Municipal de Gêneros Alimentícios:** o espaço precisa melhorar a limpeza da caixa d'água e a dedetização estão com os prazos vencidos. O barracão bem ventilado, faz uso de pallets para armazenamento, os alimentos estão organizados.



2. Recebimento, Armazenamento e Distribuição da Merenda

- De forma geral, as escolas cumprem as orientações do nutricionista e o armazenamento segue a regra PEPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai).
- A maioria das unidades precisa de reparos em sua infraestrutura para garantir o armazenamento adequado e a higiene.

Resumo das Pendências por Unidade

- **Flávia Grasseli de Oliveira:** Reparos em prateleiras, mesa e parte elétrica; substituição da mangueira do forno; instalação de exaustor; atualização de dedetização e limpeza da caixa d'água.
- **Maria Esther Di Paschoal:** Reparos em infiltrações e mofo; instalação de telas e melhorias na iluminação; ampliação da despensa; atualização de dedetização e limpeza da caixa d'água.
- **Maria de Lourdes Rolim Medeiros dos Santos:** Reparos na iluminação e no exaustor; aquisição de processador de alimentos; atualização de dedetização e limpeza da caixa d'água.
- **Professor José Pires de Carvalho:** Reparos na fiação elétrica; instalação de lavatório para higiene das mãos; atualização de dedetização e limpeza da caixa d'água.
- **Jacyra Lopes Rodrigues:** Fechar acesso à caixa d'água; substituição de janela e mangueira do forno; instalação de telas de proteção.
- **Depósito Municipal de Gêneros Alimentícios:** Precisa manter a limpeza periódica do espaço.

Diante do exposto, houve-se a discussão sobre os pontos positivos e que precisam melhorar diante do que foi apresentado. Nada mais havendo a tratar, encerro a presente ata que será assinada por mim e pelos demais presentes.

Taquarituba, 04 de julho de 2025.

Sheila Barbosa
Secretário Designado do Prado



Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	DENISE CRISTINA DA SILVA	
03	FERNANDA RAMOS VIEIRA	
04	GABRIELA ALEXANDRE SOUZA DOS SANTOS	
05	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	 <i>Carta d nomalao hietava puxate</i>
06	JUSANDRA REINALDO MIRANDA DOS SANTOS	
07	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
08	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
09	MARI LUCILENE PICELLI	
10	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
11	POLIANA CRISTINA DE OLIVEIRA	
12	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
13	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	



**ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SOBRE AS VISITAS REALIZADAS NO SETOR UM NO MÊS DE AGOSTO.**

Aos treze dias do mês de agosto de dois mil e vinte e cinco, na Coordenadoria municipal de Taquarituba, às nove horas e trinta minutos, para tratarmos da análise da visita realizada no setor dois, realizadas no mês de junho deste mesmo ano. s

1. Estrutura Física e Condições de Higiene

A equipe do conselho realizou visitas a diversas escolas para avaliar a estrutura física das cozinhas e despensas, além das condições de higiene e armazenamento. Foi relatado o seguinte:

- **Escola Municipal "Professora Maria Esther Di Paschoal":** O ambiente está limpo, mas há infiltrações e mofo no teto da cozinha. As telas de proteção precisam de reparo ou substituição. Há a necessidade de uma luminária e de um triturador de alimentos. O espaço da despensa é insuficiente e requer ampliação. A limpeza da caixa d'água está vencida.
- **Escola Municipal "Professora Bernadette de Lourdes Gomes Cláudio":** A escola apresenta problemas de ventilação na cozinha e infiltrações no teto. As prateleiras da despensa, de ferro, precisam ser substituídas por estruturas de aço inox. O sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) está sendo seguido e a equipe é capacitada. No entanto, o balcão térmico está ausente e a limpeza da caixa d'água está vencida.
- **Escola de Educação Infantil "Casa da Criança de Taquarituba":** A estrutura da cozinha é adequada, assim como a ventilação. As condições de armazenamento e a organização dos alimentos são boas. A equipe é capacitada, e a manutenção preventiva é realizada.

2. Recebimento e Armazenamento da Merenda

Durante as visitas, foi verificado o processo de recebimento dos alimentos e a organização do estoque. Em geral, a equipe segue as boas práticas.

3. Preparação e Distribuição da Merenda

- Foi observada a manipulação dos alimentos e a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs).
- A variedade e qualidade dos cardápios, bem como a aceitação da alimentação pelos alunos, foram consideradas satisfatórias na maioria das escolas.

4. Documentação e Controle

- A presença e a atualização dos cardápios assinados pelo nutricionista foram verificadas, assim como o registro de consumo diário.



Observações Adicionais:

- **Escola Estadual "Professora Terezinha Monteiro dos Santos":** A cozinha é pequena e precisa de um novo liquidificador e de reparo no forno. A documentação está sendo seguida. A manutenção preventiva é anual, mas deveria ser mais frequente.
- **Escola Municipal "Professora Julieta Trindade Evangelista":** A escola tem uma estrutura básica adequada, mas as telas de proteção e as prateleiras de madeira da despensa precisam ser substituídas. A manutenção preventiva está vencida.
- **Escola Estadual "Professor José Penna":** A escola tem uma boa estrutura, com telas e borrachas instaladas. Há necessidade de instalação de um lavatório exclusivo para as mãos. As prateleiras da despensa estão sendo adaptadas e a ausência de balcão térmico foi notada. No geral, os demais critérios foram atendidos de forma satisfatória.

Discutimos sobre as observações realizadas neste setor e as orientações a serem realizadas para melhoria. Nada mais havendo a tratar, encerro a presente ata, que será assinada por mim e por todos os presentes.

Taquarituba, 13 de agosto de 2025.

Sheila Barbosa
Secretário Designado do Prado

24-12-1896

TAQUARITUBA

24-12-1925



Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	DENISE CRISTINA DA SILVA	
03	FERNANDA RAMOS VIEIRA	
04	GABRIELA ALEXANDRE SOUZA DOS SANTOS	
05	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	 <i>cinco das salas não estava presente</i>
06	JUSANDRA REINALDO MIRANDA DOS SANTOS	
07	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
08	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
09	MARI LUCILENE PICELLI	
10	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
11	POLIANA CRISTINA DE OLIVEIRA	
12	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
13	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	



ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE AS VISITAS REALIZADAS NO SETOR UM NO MÊS DE SETEMBRO.

Aos dez dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e cinco, reuniu-se o Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Taquarituba para tratar da análise das visitas realizadas às unidades escolares do Setor três durante o mês de junho de dois mil e vinte e cinco.

Durante a reunião, foram apresentados os relatórios de visita e discutidas as condições observadas nas escolas, destacando-se a necessidade de melhorias significativas em várias unidades, especialmente quanto à ausência de telas de proteção e à falta de exaustores adequados, fatores que comprometem a higiene e a segurança alimentar.

Escola Estadual "Professor Dimas Mozart e Silva"

- Problemas: ausência de telas de proteção, exaustor sujo e com necessidade de reparo, pia com vazamento e indícios de pragas.
- Pontos positivos: boa iluminação e higiene, alimentos bem armazenados e controlados, funcionários treinados, manutenção preventiva da caixa d'água e dedetização em dia, além de merenda de boa qualidade.

Escola Municipal "Professora Célia Castilho Ferreira" (Educação Infantil)

- Problemas: ausência de telas de proteção, falta de exaustor e necessidade de manutenção no fogão e forno.
- Pontos positivos: iluminação e instalação do gás adequadas e merenda de boa qualidade.

Escola Estadual "Professor José Aparecido Castelucci"

- Problemas: ausência de telas de proteção, exaustor com necessidade de limpeza e conserto, falta de organizador na pia e necessidade de manutenção dos registros de limpeza da caixa d'água e da dedetização.
- Pontos positivos: iluminação e instalação do gás adequadas, controle de alimentos e merenda de boa qualidade.

**Escola Municipal "Professora Célia Castilho Ferreira" (Ensino Fundamental)**

- Problemas: ausência de telas de proteção e exaustor, balcão térmico danificado, prateleiras e geladeira com resíduos e poeira, além de iluminação insuficiente.
- Pontos positivos: alimentos bem organizados, merenda de boa qualidade e manutenção preventiva em dia.

Escola Municipal de Educação Infantil "Professora Áurea Lamarca"

- Problemas: ausência de telas de proteção, pia com gotejamento, cozinha pequena e armário danificado.
- Pontos positivos: boa higiene geral, funcionários com boa saúde e treinamento, merenda de qualidade e manutenção preventiva de caixa d'água e dedetização em dia.

Escola Municipal "Professora Consuello Monteiro Gonçalves"

- Problemas: ausência de telas de proteção, ventilação inadequada, necessidade de um liquidificador pequeno e lâmpada sem proteção na despensa, além da ausência de telas na mesma.
- Pontos positivos: instalação do gás e higiene satisfatórios, funcionários devidamente uniformizados e merenda de boa qualidade.

Escola Municipal "Professora Virgínia Otília Mascarenhas Moraes"

- Problemas: ausência de telas de proteção, fogão enferrujado, porta de madeira danificada, exaustor não instalado, iluminação insuficiente e presença de mofo e teias de aranha em garrafas e embalagens.
- Pontos positivos: limpeza geral adequada, merenda de boa qualidade, funcionários treinados e manutenção preventiva em dia.

Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos

- Problemas: ausência de telas de proteção e ventilação, e necessidade de instalação de balcão térmico.



- Pontos positivos: piso e azulejos em boas condições, instalação do gás conforme as normas, funcionários com atestados e treinamentos atualizados e merenda oferecida regularmente.

Recomendações Gerais

O Conselho ressalta a urgência na instalação de telas de proteção e vedantes em todas as unidades visitadas, a fim de prevenir a entrada de insetos e a proliferação de pragas, assegurando um ambiente mais higiênico para o preparo dos alimentos. Recomenda-se, ainda, a implementação de um plano de manutenção preventiva e corretiva para reparos e limpeza de equipamentos danificados, como exaustores e balcões térmicos. As unidades devem manter documentação e registros atualizados referentes à limpeza da caixa d'água, dedetização e treinamentos dos funcionários, conforme as normas vigentes e as orientações do Conselho. Nada mais havendo a tratar, foi lavrada a presente ata, que após lida e aprovada, será assinada pelos membros presentes.

Taquarituba, 10 de setembro de 2025.

Sheila Barbosa
Secretário Designado do Prado



Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	DENISE CRISTINA DA SILVA	
03	FERNANDA RAMOS VIEIRA	
04	GABRIELA ALEXANDRE SOUZA DOS SANTOS	
05	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	 <i>assinatura de Iracema Vaz Mariano Righetto</i>
06	JUSANDRA REINALDO MIRANDA DOS SANTOS	
07	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
08	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
09	MARI LUCILENE PICELLI	
10	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
11	POLIANA CRISTINA DE OLIVEIRA	
12	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
13	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	



ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aos vinte dois dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e cinco, nas instalações da Coordenadoria Municipal de Educação, às 8 horas, aconteceu a reunião deste colegiado que teve a seguinte pauta: 1 – Organização em conjunto com os membros deste colegiado, estabelecendo data e horário para realização das visitas no mês de outubro de acordo com os setores: **Território 1:** EMEI MARIA ESTHER DE PASCHOAL, EMEI PROF.^a JACYRA LOPES RODRIGUES, EE DOUTOR JOSÉ PIRES DE CARVALHO, EM PROF.^a MARIA DE LOURDES MEDEIROS ROLIM DOS SANTOS e DEPÓSITO MUNICIPAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. **Membros responsáveis pelo território 1:** IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO, JUSANDRA REINALDO MIRANDA DOS SANTOS, LARISSA RIBEIRO GARCIA, PÂMELA JOVINA SOARES GOMES. **Território 2:** EM PROF.^a BERNADETE DE LOURDES GOMES CLAUDIO, EEI CASA DA CRIANÇA DE TAQUARITUBA, EE PRF. GUIDO DIAS DE ALMEIDA, EM PROF.^a JULIETA TRINDADE EVANGELISTA, EE JOSÉ PENNA, ETEC PROF.^a TEREZINHA MONTEIRO DOS SANTOS e SERVIÇO DE CONCIVENCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS. **Membros responsáveis pelo território 2:** ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES, MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA, SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA. **Território 3:** EMEI PROF.^a ÁUREA LAMARCA, EMEI PROF.^a CONSUELLO MONTEIRO GONÇALVES, EM PROF.^a VIRGINÍIA OTILIA MASCARENHAS DE MORAES, EE PROF. DIMAS MOZZART E SILVA, EM PROF.^a CÉLIA DE CASTILHOS FERREIRA, EE PROF. JOSÉ APARECIDO CASTELUCCI. **Membros responsáveis pelo território 3:** MARI LUCILENE PICELLI, DENISE CRISTINA DA SILVA, SHEILA BARBOSA DO PRADO. Iniciamos a reunião com a divisão dos territórios e dos membros do conselho que acompanharão as visitas em loco, recordamos também quais os itens que precisam ser analisados perante o momento de visitação, estes foram:

1. Verificação do Cardápio

- O cardápio atual encontra-se afixado na cozinha/despensa.
- A Unidade Escolar cumpre o cardápio oficial.

2. Estrutura Física da Cozinha



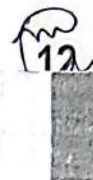
- Janelas ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis.
- Portas ajustadas, com fechamento automático e proteção inferior.
- Piso/chão em bom estado de conservação.
- Paredes/azulejos em bom estado.
- Sistema de ventilação adequado (conforto térmico, renovação do ar, ausência de fungos e gordura).
- Fiação elétrica exposta.
- Luminárias e instalações elétricas protegidas e seguras.
- Instalação de gás em conformidade com normas de segurança.
- Limpeza da cozinha adequada.
- Vestígios de insetos/roedores
- Controle de acesso à cozinha (visitantes uniformizados).

3. Armazenamento e Organização da Despensa

- Espaço físico exclusivo para armazenamento de gêneros alimentícios.
- Janelas da despensa com telas de malha fina.
- Ausência de vestígios de insetos/roedores.
- Ventilação adequada.
- Estrados/prateleiras/armários suficientes.
- Alimentos separados por grupo/tipo.
- Datas de validade visíveis.
- Sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) obedecido.
- Presença de gêneros com validade vencida.
- Limpeza e organização adequadas.

4. Condições dos Funcionários e Boas Práticas

- Atestados médicos e laudos laboratoriais atualizados.
- Funcionários aparentemente saudáveis.
- Lavatório exclusivo para higiene das mãos, com cartaz educativo.
- Uso correto de uniformes e EPIs (avental, touca, sapatos fechados).
- Ausência de adornos (brincos, colares, anéis, etc.).
- Presença de nutricionista responsável técnico.
- Capacitação/treinamento em Boas Práticas.

**5. Higienização e Controle Sanitário**

- Uso de hipoclorito de sódio para higienização de hortifrúteis.
- Instruções visíveis sobre higienização dos hortifrutícolas.
- Limpeza da caixa d'água a cada 6 meses.
- Dedetização em dia, com comprovante da empresa licenciada.

6. Armazenamento e Controle dos Alimentos

- Produtos congelados armazenados corretamente.
- Coleta de amostras de alimentos.
- Coleta de temperatura dos alimentos.
- Alimentos expostos ao consumo protegidos e em temperatura adequada.
- Água do balcão térmico limpa e temperatura controlada.

7. Informações Complementares

- **Cardápio servido:** _____
- **Número de refeições servidas durante a visita:** _____
- **Nome dos manipuladores:** _____
- **Comentários gerais e observações complementares:**

Após a verificação dos itens acima, os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar registrarão as condições observadas e, quando necessário, recomendarão as adequações pertinentes para garantir o cumprimento das normas de higiene, segurança alimentar e qualidade na oferta da alimentação escolar. Nada mais havendo a tratar, eu, Sheila Barbosa do Prado, lavrei a presente ata, que após lida e aprovada, será assinada por todos os presentes.

Taquarituba, 22 de setembro de 2025.

Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado

1-12-1896

TAQUARITUBA



Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	CAMILA RODRIGUES FERREIRA DA SILVA	
03	DENISE CRISTINA DA SILVA	
04	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
05	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS	
06	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
07	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
08	MARI LUCILENE PICELLI	
09	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
10	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
11	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

**ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Aos oito dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e cinco, nas instalações da Coordenadoria Municipal de Educação, às treze horas e trinta minutos, os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Taquarituba (CAE) realizaram a análise da visita técnica na unidade escolar EE José Penna identificada, com a finalidade de juntos verificar as condições estruturais e higiênico-sanitárias da cozinha, despensa e refeitório, bem como avaliar o cumprimento das normas de segurança alimentar e das boas práticas de manipulação de alimentos. Durante a visita, constatou-se que o cardápio encontrava-se devidamente afixado e sendo cumprido conforme a programação oficial, consistindo em arroz, feijão, quibe assado, salada de alface e banana, totalizando aproximadamente quinhentas e trinta refeições servidas no dia. Observou-se que algumas janelas e portas da cozinha não possuem telas milimétricas removíveis, o que permite a possível entrada de insetos. Verificou-se que os pisos, azulejos, sistema de ventilação e exaustão encontram-se em bom estado, embora as luminárias não possuam proteção contra quedas ou explosões. O botijão de gás estava instalado corretamente, de acordo com as normas de segurança. A limpeza geral da cozinha foi considerada adequada, sem indícios de insetos ou roedores. Entretanto, constatou-se que a porta da geladeira apresenta vedação comprometida, necessitando de reparo, e que o forno encontra-se com a pedra quebrada e os pés instáveis, sendo utilizado em outro espaço pelas cozinheiras em razão da demanda elevada de alimentos, reforçando a urgência de manutenção desses equipamentos. Em relação à despensa, verificou-se que janelas e portas apresentam instalação inadequada e ausência de proteção contra insetos e roedores, embora a ventilação seja satisfatória. As prateleiras estavam desmontadas, e os alimentos se encontravam armazenados em caixas, algumas lacradas, dificultando a visualização das informações de validade e prejudicando a organização do ambiente. A limpeza e organização foram consideradas inadequadas, dificultando o acesso aos alimentos e ao freezer. Sugeriu-se, durante a visita, a abertura de uma porta ligando a cozinha diretamente à despensa, além da reorganização geral do espaço, visando facilitar o trabalho das manipuladoras e assegurar o correto armazenamento dos gêneros alimentícios. No que se refere à higiene pessoal e aos procedimentos dos funcionários, verificou-se que todos apresentam atestado médico e boa aparência física, sem sinais de doenças infectocontagiosas. Confirmou-se a existência de lavatório exclusivo para higiene das mãos e o uso correto dos uniformes e EPIs pelas manipuladoras (avental, touca, calçado fechado), bem como a ausência de adornos, conforme exigido pelas normas sanitárias. Quanto às boas práticas e à documentação, foi verificado que a unidade conta com nutricionista responsável e que as capacitações são realizadas semestralmente. O uso de hipoclorito de sódio para higienização de hortifrutis ocorre adequadamente, com instruções fixadas. Contudo, não foi possível confirmar a regularidade da dedetização e da limpeza da caixa d'água, pois a cozinha não possuía cópias dos documentos. Observou-se que os alimentos congelados são armazenados de maneira adequada e que há registro de coleta de amostras e controle de temperatura. Verificou-se também que o balcão térmico adquirido é pequeno e não comporta o volume de alimentos servidos, sendo



sugerido seu uso apenas para saladas e frutas. O refeitório encontrava-se sujo no momento da visita, com caixas de madeira e um balde de restos de alimentos no local. O espaço é insuficiente para acomodar o número de alunos que se alimentam no mesmo horário, obrigando-os, muitas vezes, a procurar outros ambientes para realizar as refeições. Sugeriu-se organizar um local apropriado para armazenamento das caixas e realocar o balde de resíduos. Também foi recomendada a divisão dos estudantes por turmas ou ciclos em diferentes ambientes, garantindo condições adequadas de alimentação, conforto e fluidez no atendimento. Foi registrado que não há livre acesso de pessoas à cozinha, atendendo às normas de controle de acesso. Dentre as principais não conformidades identificadas, destacam-se: necessidade de instalação de prateleiras na despensa; manutenção urgente da geladeira e do forno; instalação adequada do balcão térmico; reorganização do refeitório; melhoria da higiene do espaço destinado às refeições; e apresentação de cópias atualizadas dos comprovantes de limpeza da caixa d'água e dedetização. Recomenda-se, portanto, a abertura de uma porta de acesso da cozinha à despensa, instalação de prateleiras, manutenção dos equipamentos mencionados, reorganização dos ambientes destinados à alimentação, e apresentação e fixação dos documentos comprobatórios dos serviços sanitários mencionados, visando assegurar a segurança alimentar e a qualidade do serviço prestado. Diante dos fatos observados, conclui-se que, embora a unidade apresente aspectos positivos no cumprimento do cardápio, na utilização correta de EPIs e na adoção de boas práticas básicas, as não conformidades estruturais e organizacionais identificadas comprometem o bom funcionamento da cozinha e do refeitório, exigindo ações corretivas imediatas. O Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) acompanhará o andamento das adequações, reforçando a importância da gestão escolar em garantir condições adequadas para o preparo e consumo das refeições, contribuindo para o bem-estar e a saúde dos estudantes da rede municipal de Taquarituba-SP. Nada mais havendo a tratar, lavrou-se a presente ata, que será assinada pelos membros presentes.

Taquarituba, 08 de outubro de 2025.

Sheila Barbosa do Prado

Secretário Designado



Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	DENISE CRISTINA DA SILVA	
03	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
04	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS	
05	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
06	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
07	MARI LUCILENE PICELLI	
08	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
09	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
10	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

Taquarituba, 08 de outubro de 2025.

Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado

1-12-1896

TAQUARITUBA



ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aos trinta dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e cinco, nas instalações da Coordenadoria Municipal de Educação, às oito horas e trinta minutos, aconteceu a reunião deste colegiado que teve a seguinte pauta: Análise em conjunto com os membros deste colegiado, da realização das visitas no mês de outubro de acordo com os setores: Território Um: EMEI MARIA ESTHER DE PASCHOAL, EMEI PROF. JACYRA LOPES RODRIGUES, E. E. DOUTOR JOSÉ PIRES DE CARVALHO, EM PROF. MARIA DE LOURDES MEDEIROS ROLIM DOS SANTOS, EMEI FLÁVIA GRASSELLI DE OLIVEIRA e DEPÓSITO MUNICIPAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. Membros responsáveis pelo território Um: IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO, JUSANDRA REINALDO MIRANDA DOS SANTOS, PÂMELA JOVINA SOARES GOMES. Durante as visitas técnicas, as conselheiras avaliaram estrutura física, higiene, armazenamento, manipulação, documentação e boas práticas. De forma geral, observou-se que todas as unidades cumprem o cardápio oficial, apresentam boa organização e limpeza, e seguem o sistema PVPS de armazenamento, sem alimentos vencidos. Principais Não Conformidades Identificadas. Infraestrutura e Instalações: Presença de janelas e portas sem telas milimétricas, permitindo entrada de insetos; luminárias sem proteção em algumas unidades; instalação incorreta de portas e janelas, sem vedação adequada; necessidade de exaustor ou melhoria da ventilação em despensas específicas; ausência de balcão térmico em algumas escolas. Despensa e Armazenamento: Prateleiras insuficientes ou de madeira, exigindo substituição por materiais laváveis; necessidade de porta de acesso interno ao refeitório em unidade de Educação Infantil. Higiene Pessoal e Estrutura: Falta de lavatório exclusivo para higiene das mãos em algumas escolas; funcionários com uniforme completo e sem adornos, cumprindo as normas. Documentação e Controle Sanitário: Limpeza da caixa d'água vencida em todas as unidades que apresentaram pendência; Dedetização fora do prazo, exigindo execução imediata; Falta de cartaz com instruções de uso do hipoclorito de sódio em unidades específicas. Recomendações Gerais do CAE - As conselheiras orientam que as gestões escolares adotem, em caráter prioritário, as seguintes ações: Instalar telas milimétricas em janelas e portas das cozinhas e despensas; Atualizar e apresentar comprovantes de limpeza da caixa d'água e dedetização, fixando cópias nos setores responsáveis; Aprimorar ventilação das despensas e instalar exaustores quando necessário; Substituir prateleiras de madeira por materiais laváveis e adquirir novas unidades quando insuficientes; Providenciar balcão térmico para controle de temperatura dos alimentos; Fixar instruções visíveis sobre a diluição e uso correto do hipoclorito de sódio; Realizar manutenção estrutural, incluindo vedação de portas e instalação adequada de janelas; Na EMEI, instalar porta de acesso ao refeitório para melhorar o traslado dos alimentos. Concluímos que as unidades escolares visitadas apresentam, de modo geral, adequadas condições de limpeza, organização, armazenamento de alimentos e execução do cardápio, demonstrando empenho das equipes na manutenção das boas práticas de manipulação alimentar. Contudo, as inconformidades estruturais e documentais identificadas requerem atenção imediata por parte das direções escolares e setores responsáveis, a fim de garantir: segurança alimentar, conformidade com as normas do PNAE, proteção sanitária adequada, melhoria contínua nos ambientes de



preparo e armazenamento da merenda escolar. O Conselho Municipal de Alimentação Escolar reforça seu compromisso com a fiscalização contínua e orienta que as ações corretivas sejam executadas com brevidade. Nada mais havendo a tratar, eu, Sheila Barbosa do Prado, lavrei a presente ata, que, após lida e aprovada, será assinada por todos os presentes.

Taquarituba, 30 de outubro de 2025.

Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado

Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	DENISE CRISTINA DA SILVA	
03	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
04	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS	
05	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
06	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
07	MARI LUCILENE PICELLI	
08	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
09	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
10	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

Taquarituba, 30 de outubro de 2025.

Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado



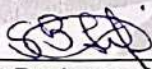
ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aos quatro dias do mês de dezembro do ano de dois mil e vinte e cinco, nas instalações da Coordenadoria Municipal de Educação, às 8 horas, aconteceu a reunião deste colegiado que teve a seguinte pauta: Análise da devolutiva dos apontamentos feitos pela E. E. José Penna, em conjunto com os membros deste colegiado, estabelecendo data e horário para realização do encontro, analisamos a devolutiva enviada pelo Diretor da E. E. José Penna e Devolutiva da E.M. Prof. Julieta Trindade Evangelista, sobre os apontamentos elencados pela comissão CAE, qual descreve a presente ata, com a finalidade de formalizar as providências adotadas pela unidade escolar em resposta ao Relatório de Visita Técnica realizado pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE). E. E. José Penna: "A direção da escola iniciou o documento agradecendo ao CAE pelas observações e orientações apresentadas, destacando que tais apontamentos contribuem para a melhoria contínua da qualidade e segurança alimentar oferecidas aos estudantes. Em seguida, foram apresentados os itens apontados pelo Conselho e as respectivas providências adotadas: Instalação de telas milimétricas A escola realizou levantamento orçamentário para instalação de telas removíveis em portas e janelas, aguardando disponibilidade orçamentária da SEDUC para execução. Luminárias sem proteção: Foi realizado levantamento das luminárias que necessitam de proteção adequada, cuja manutenção e instalação ocorrerão conforme recursos disponibilizados pela SEDUC. Geladeira com vedação comprometida: A manutenção foi concluída, com troca do motor e ajuste da borracha de vedação, restabelecendo condições ideais para conservação dos alimentos. Forno necessitando de reparos: A escola realizou manutenção completa, incluindo troca da pedra refratária, conserto dos pés e higienização do exaustor, garantindo segurança no preparo dos alimentos. Organização do armazenamento de alimentos: Foram instaladas novas prateleiras e reorganizado o espaço conforme orientação nutricional. A limpeza está sendo executada regularmente pela empresa terceirizada BPS. Abertura de porta entre cozinha e despensa: Foi feito orçamento prévio da obra, porém a unidade não dispõe de recursos no momento. A demanda foi enviada à Unidade Regional de Ensino de Avaré, onde segue registrada como prioridade. Limpeza da caixa d'água, dedetização e desratização: Foi realizado levantamento orçamentário para contratação de empresa especializada. Os serviços encontram-se atualizados conforme cronograma escolar, com certificados afixados na cozinha. Balcão térmico: Um balcão térmico foi adquirido e instalado. Em seguida, verificou-se que o equipamento não atende plenamente à demanda. A substituição não pôde ser realizada devido às normas de aquisição via SEDUC. A compra de novo equipamento foi incluída como prioridade para o próximo exercício. Equipamentos e utensílios fornecidos: A escola, em parceria com o município, recebeu diversos itens como liquidificador industrial, painéis de pressão, utensílios e materiais de organização, fortalecendo o funcionamento da alimentação escolar. Limpeza e transição de empresas terceirizadas: No período da visita, a escola estava em transição contratual. Atualmente, a limpeza diária está regularizada e o ambiente permanece higienizado. Armazenamento e descarte de resíduos: O descarte é acompanhado pela equipe de nutrição e realizado exclusivamente pelos profissionais da merenda, garantindo controle adequado da área. Refeitório e



horários de alimentação: A escola solicitou à SEDUC ampliação e adequação do refeitório, aguardando resposta. Apesar da limitação do espaço, o pátio interno é utilizado pelos alunos, com orientações constantes sobre condutas adequadas durante as refeições." A E.M. Prof. Julieta Trindade Evangelista: "Diante dos apontamentos apresentados no relatório de visita, informo que já foram enviados três ofícios para a Coordenadoria Municipal da Educação, pois são demandas que fogem ao nosso alcance. Com relação à higiene das funcionárias e lugar em que se trocam foi solicitado uma reunião com a nutricionista responsável e com as funcionárias, pois o lugar destinado para o uso delas não era o que elas estavam utilizando, mas que por comodidade, por ser mais próximo, acabavam fazendo uso desse local mesmo sendo inadequado e sem torneira para higiene das mãos. Elas foram, novamente, orientadas e a nutricionista ficou responsável por acompanhar". Após análise detalhada das devolutivas apresentadas pela Escola Estadual "José Penna" e pela Escola Municipal "Prof. Julieta Trindade Evangelista", o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) deliberou sobre as ações a serem adotadas, considerando as atribuições legais deste colegiado e a necessidade de assegurar a oferta de alimentação escolar dentro dos padrões de higiene, segurança e qualidade. O CAE reconhece o comprometimento das unidades escolares em atender às orientações e recomendações feitas no Relatório de Visita Técnica, bem como os esforços empreendidos para solucionar ou encaminhar as demandas. Diante disso, ficam definidas as seguintes ações por parte deste Conselho: Acompanhamento contínuo das medidas adotadas, mantendo monitoramento periódico das pendências que dependem de recursos externos (SEDUC, Prefeitura, URE Avaré), especialmente aquelas relacionadas à infraestrutura, como instalação de telas milimétricas, adequações do refeitório, proteção de luminárias e abertura de porta entre cozinha e despensa. Reforço nas orientações quanto às boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, com ênfase nas recomendações feitas à E.M. Prof. Julieta Trindade Evangelista, acompanhando o cumprimento das orientações pela equipe de nutrição e funcionárias da merenda. Solicitação de retorno oficial das unidades escolares sobre o andamento das demandas encaminhadas aos órgãos competentes, de modo a manter registro atualizado e garantir o cumprimento das ações previstas. Visita de acompanhamento em ambas as unidades escolares no próximo semestre, para verificação in loco das adequações implementadas e confirmação das condições gerais de funcionamento da alimentação escolar. Registro das devolutivas nos arquivos do CAE, integrando os documentos ao histórico de visitas técnicas, de forma a subsidiar futuras análises e garantir transparência no processo de fiscalização. Nada mais havendo a tratar, eu, Sheila Barbosa do Prado, lavrei a presente ata, que, após lida e aprovada, será assinada por todos os presentes.

Taquarituba, 04 de dezembro de 2025.


Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado



PREFEITURA MUNICIPAL

Taquarituba

CESTÃO 2021 | 2024

COORDENADORIA MUNICIPAL DA

Educação

Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	DENISE CRISTINA DA SILVA	
03	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
04	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS	
05	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
06	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
07	MARI LUCILENE PICELLI	
08	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
09	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
10	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

Taquarituba, 04 de dezembro de 2025.

Sheila Barbosa do Prado

Secretário Designado

11-12-1896

TAQUARITUBA

Rua São Benedito, 366, Centro

educacao@taquarituba.sp.gov.br

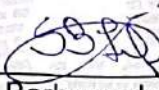
14 3762-3881

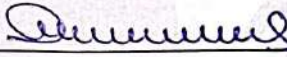
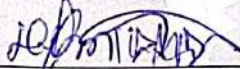
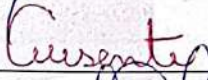
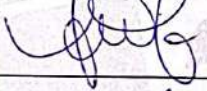
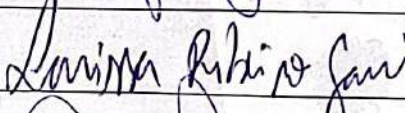
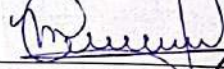

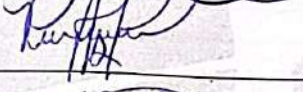
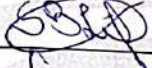
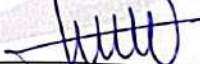
**ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Aos vinte e quatro dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e cinco, nas instalações da Coordenadoria Municipal de Educação, às oito horas, aconteceu a reunião deste colegiado que teve a seguinte pauta: Análise em conjunto com os membros deste colegiado, da realização das visitas no mês de outubro de acordo com os setores: TERRITÓRIO TRÊS: EMEI PROF.ÁUREA LAMARCA, EMEI PROF. CONSUELLO MONTEIRO GONÇALVES, EM PROF.VIRGINIA OTILIA MASCARENHAS DE MORAES, EE PROF. DIMAS MOZZART E SILVA, EM PROF.CÉLIA DE CASTILHOS FERREIRA, E.E. PROF. JOSÉ APARECIDO CASTELUCCI. Membros responsáveis pelo território três: MARI LUCILENE PICELLI, DENISE CRISTINA DA SILVA, SHEILA BARBOSA DO PRADO. Iniciamos a análise com o objetivo de registrar as condições estruturais, higiênico-sanitárias e organizacionais das cozinhas, despensas e refeitórios das unidades, bem como o cumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Principais Constatações - Estrutura e Cozinha: cardápios afixados e cumpridos em todas as unidades; limpeza geral adequada, sem presença de insetos ou roedores; necessidade de manutenção de equipamentos (geladeira, forno, torneiras) em algumas escolas; ausência de proteção em luminárias em algumas unidades; janelas e portas sem telas milimétricas em várias escolas, permitindo entrada de insetos; balcão térmico insuficiente ou ausente em algumas unidades. Despensa e Armazenamento: falta de prateleiras em escolas visitadas, com armazenamento inadequado em caixas; em algumas unidades, ausência de despensa e armários improvisados sem pés; falta de ventilação adequada em determinadas despensas; organização satisfatória nas escolas Consuello e Virgínia Otília. Higiene e Procedimentos dos Funcionários: Funcionários com atestado médico, uniformizados, sem adornos e seguindo boas práticas; uso correto de EPIs e higienização de hortifrutis conforme orientações. Documentação e Boas Práticas: ausência, em várias escolas, de comprovantes atualizados de: limpeza da caixa d'água; dedetização; coleta de amostras e armazenamento de congelados em conformidade; falta de instruções afixadas para uso de hipoclorito em uma unidade; falta de telas milimétricas em janelas e portas; lâmpadas sem proteção; documentação de dedetização e limpeza de caixa d'água vencidas; equipamentos necessitando manutenção; falta de prateleiras adequadas para armazenar alimentos; fornos ou armários em condições inadequadas em algumas unidades. Recomendações Gerais: instalação imediata de telas milimétricas em janelas e portas; inclusão de proteção nas luminárias pendentes; regularizar e manter na cozinha cópias atualizadas de dedetização e limpeza da caixa d'água; reorganizar despensas e instalar prateleiras adequadas; realizar manutenção de geladeiras, fornos e torneiras com vazamento; substituição de armários improvisados na EMEI Áurea Lamarca. Conclusão: as visitas evidenciaram que todas as unidades cumprem o cardápio estabelecido e mantêm práticas adequadas de manipulação de alimentos. Entretanto, persistem não conformidades estruturais e documentais que necessitam de correção urgente para garantir a segurança alimentar dos estudantes. O CAE manterá o acompanhamento até a completa regularização das pendências. Nada mais havendo a tratar, eu, Sheila Barbosa do Prado, lavrei a presente ata, que, após lida e aprovada, será assinada por todos os presentes.




Taquarituba, 24 de novembro de 2025.


Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado

Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	DENISE CRISTINA DA SILVA	
03	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
04	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS.	
05	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
06	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
07	MARI LUCILENE PICELLI	
08	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
09	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
10	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

Taquarituba, 24 de novembro de 2025.


Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado

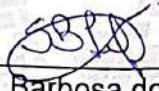


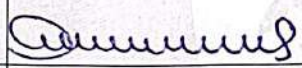

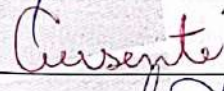

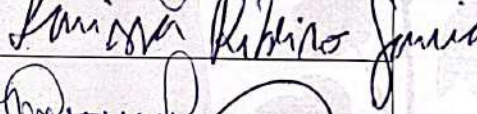
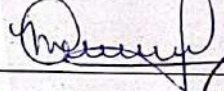


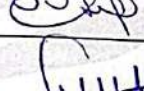
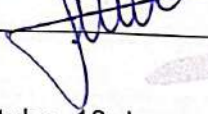
ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aos treze dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e cinco, nas instalações da Coordenadoria Municipal de Educação, às 8 horas, aconteceu a reunião deste colegiado que teve a seguinte pauta: 1 – Análise em conjunto com os membros deste colegiado, das visitas no mês de outubro de acordo com os setores: TERRITÓRIO DOIS: EM PROF. BERNADETE DE LOURDES GOMES CLAUDIO, EEI CASA DA CRIANÇA DE TAQUARITUBA, EE PRF. GUIDO DIAS DE ALMEIDA, EM PROF. JULIETA TRINDADE EVANGELISTA, ETEC PROF. TEREZINHA MONTEIRO DOS SANTOS e SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS. Membros responsáveis pelo território dois: ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES, MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA, SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA. Durante as visitas, foram observados as condições de cozinha, despensa, equipamentos, práticas de manipulação de alimentos, documentação sanitária e cumprimento do cardápio oficial do PNAE. Pontos Positivos Comuns: Cardápios afixados e cumpridos conforme orientação nutricional da rede; manipuladores utilizando uniforme completo, EPIs e sem adornos; armazenamento adequado dos alimentos, com validade visível e uso do sistema PVPS; presença de responsável técnico nutricionista e capacitações periódicas; ausência de alimentos vencidos nas unidades; ambientes limpos e sem evidências de pragas na maioria das escolas. Principais Não Conformidades Recorrentes: ausência de telas milimétricas em janelas e portas (exceto Casa da Criança e ETEC); necessidade de instalação de proteção para luminárias; falta ou ausência de balcão térmico para manutenção da temperatura dos alimentos; documentação sanitária desatualizada ou não afixada (limpeza da caixa d'água e dedetização); prateleiras e superfícies empoeiradas em algumas unidades; problemas estruturais: janelas que não fecham, infiltrações, ventiladores com vazamento, fogão instável; ausência de lavatório exclusivo para higiene das mãos em algumas unidades. Recomendações Gerais: Instalar telas milimétricas removíveis em portas e janelas; instalar proteção de luminárias e substituir lâmpadas queimadas; atualizar e anexar comprovantes de limpeza da caixa d'água e dedetização; providenciar balcão térmico nas unidades que não dispõem do equipamento; realizar manutenção estrutural (substituição de prateleiras danificadas, correção de infiltrações, ajuste de janelas, remoção de ventiladores com vazamento e troca de panela de pressão danificada); intensificar a rotina de limpeza, especialmente em prateleiras; retirar enfeites inadequados (ex.: E.V.A em lactário). Conclusão: após a análise realizada, o CAE conclui que as unidades apresentam, de modo geral, condições parcialmente satisfatórias quanto ao cumprimento das normas do PNAE, com manipulação adequada dos alimentos e cardápio seguido corretamente. Contudo, foram identificadas inconsistências estruturais e documentais que exigem providências urgentes para garantir a segurança alimentar e o pleno atendimento às normas sanitárias vigentes. Recomenda-se prioridade na execução das medidas corretivas apontadas, ressaltando-se que o CAE manterá o acompanhamento contínuo até a completa regularização das inconformidades observadas. Nada mais havendo a tratar, eu, Sheila Barbosa do Prado, lavrei a presente ata, que, após lida e aprovada, será assinada por todos os presentes.

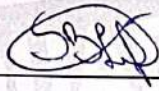


Taquarituba, 13 de novembro de 2025.


Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado

Nº	NOME	ASSINATURA
01	ADRIANA APARECIDA MIRANDA PONTES	
02	DENISE CRISTINA DA SILVA	
03	IRACEMA VAZ MARIANO RIGHETTO	
04	JUSANDRA REINALDO MIRANDA SANTOS	
05	LARISSA RIBEIRO GARCIA	
06	MAGNA APARECIDA VIEIRA PALMA	
07	MARI LUCILENE PICELLI	
08	PÂMELA JOVINA SOARES GOMES	
09	SHEILA BARBOSA DO PRADO	
10	SIMONE CRISTINA PINTO DE OLIVEIRA	

Taquarituba, 13 de novembro de 2025.


Sheila Barbosa do Prado
Secretário Designado