ATA Nº 05/CAE/2026: ATA DA QUINTA ASSEMBLEIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE DE AMÉRICO DE CAMPOS NO ANO DE DOIS MIL E VINTE E SEIS.

Aos trinta e um (31) dias do mês de agosto do ano de dois mil e vinte e seis (2026), às dezoito (18) horas e trinta (30) minutos, nas dependências do Departamento Municipal de Educação e Cultura - DMEC-, localizado na Rua Nossa Senhora Aparecida, 550, Centro, Américo de Campos/SP, reuniram-se os membros do Conselho de Alimentação Escolar, doravante denominado CAE - para a quinta assembleia ordinária. A Presidente do Conselho de Alimentação Escolar, a senhora Danielle Venceslau dos Santos, agradeceu a presença e cumprimentou os membros presentes. Dando seguimento, conferiu que havia *"quorum"*, apresentou a pauta do dia: **Visita técnica dos Conselheiros às unidades escolares municipais e estadual - Relatório de Fiscalização e Monitoramento da Alimentação Escolar.** A senhora presidente inicia enfatizando que a reunião tem como principal pauta a visita técnica dos Conselheiros às unidades escolares municipais e estadual**,** realizada mediante aplicação de Relatório de Fiscalização e Monitoramento da Alimentação Escolar, com o objetivo de verificar a qualidade da alimentação fornecida aos estudantes, as condições higiênico-sanitárias, os procedimentos de manipulação, preparo e distribuição dos alimentos, bem como as condições de armazenamento, equipamentos, utensílios, instalações e demais aspectos relacionados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Explicou ainda que as visitas ocorreram no mês de agosto em dias diferentes por ocasião da disponibilidades dos conselheiros e que durante as visitas, os Conselheiros realizaram observações in loco, registros e levantamentos dos principais indicadores relacionados à alimentação escolar, buscando identificar boas práticas, eventuais necessidades de adequação e oportunidades de melhoria dos serviços. Entre os itens, foram avaliados/monitorados os seguintes aspectos: 1. ÁREA FÍSICA – PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS (COZINHA)-Foi observada a estrutura física das cozinhas, considerando as condições de higiene, organização, limpeza, ventilação, iluminação, conservação de pisos, paredes e tetos, disposição dos equipamentos, fluxo de circulação e condições gerais do ambiente destinado ao preparo das refeições. Também foi verificada a adequação do espaço para a realização das atividades, buscando observar se a estrutura disponível possibilita o desenvolvimento seguro e organizado das etapas de recebimento, pré-preparo, preparo e higienização dos alimentos. 2. OPERACIONALIZAÇÃO- Foi avaliado o conjunto de processos, fluxos e

regras utilizados para transformar os alimentos recebidos em refeições destinadas aos estudantes, observando-se a organização das etapas de trabalho, o planejamento das atividades, o cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança alimentar e a adequada sequência das operações. Foram considerados aspectos relacionados ao recebimento dos gêneros alimentícios, higienização, pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição e higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios.**3.** DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – REFEITÓRIO- No espaço destinado à alimentação dos alunos, foram observadas as condições de organização, limpeza e higiene do refeitório, bem como a forma de distribuição das refeições. Verificou-se, ainda, a disponibilidade de mesas, cadeiras e demais condições necessárias para que os alunos realizem as refeições de maneira adequada, observando-se a organização do atendimento, o controle das porções e a apresentação dos alimentos.4. CARDÁPIO-Foi realizada a verificação do cardápio disponibilizado aos alunos, observando-se sua divulgação, variedade, adequação às preparações previstas e correspondência entre o cardápio planejado e as refeições efetivamente oferecidas. Também foi considerada a presença de preparações que contribuam para uma alimentação adequada e variada, bem como a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, conforme as orientações aplicáveis à alimentação escolar. Quando identificadas alterações ou substituições em relação ao cardápio previamente estabelecido, estas são registradas para acompanhamento e avaliação pelos responsáveis. 5. ARMAZENAMENTO – LOCAL DE TRABALHO- Foram verificadas as condições dos locais destinados ao armazenamento dos gêneros alimentícios, considerando organização, limpeza, ventilação, conservação, proteção contra umidade e presença de pragas. Também foram observados aspectos relacionados à separação dos produtos, identificação, validade, integridade das embalagens, acondicionamento adequado e utilização dos alimentos dentro dos prazos estabelecidos. Os Conselheiros observaram, ainda, a necessidade de manutenção de condições adequadas para evitar contaminações e desperdícios.**6.** CONTROLES- Foram verificados os mecanismos de controle relacionados à alimentação escolar, incluindo registros de recebimento e armazenamento dos alimentos, controle de validade, organização dos estoques, acompanhamento das preparações e demais documentos e registros utilizados pelas unidades escolares. Também foi considerada a existência de procedimentos de controle que permitam acompanhar a regularidade e a qualidade da alimentação oferecida aos estudantes.7. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - Foram avaliadas as condições de conservação, funcionamento, limpeza e organização dos equipamentos e utensílios utilizados na preparação e distribuição das refeições.

Houve observação dos fogões, geladeiras, freezers, bancadas, armários, panelas, recipientes, utensílios de preparo e demais equipamentos existentes nas cozinhas, verificando-se sua adequação às atividades desenvolvidas. Eventuais equipamentos que necessitem de manutenção, substituição ou adequação foram registrados no relatório de fiscalização para posterior acompanhamento. 8. MANIPULADORES DE ALIMENTOS- Durante as visitas, foram observadas as práticas adotadas pelos manipuladores de alimentos, especialmente quanto aos cuidados de higiene pessoal, utilização de vestimentas adequadas, higienização das mãos, organização do ambiente de trabalho e adoção de boas práticas durante o preparo e distribuição das refeições. Também foi verificada a necessidade de capacitação/orientação dos profissionais responsáveis pela manipulação dos alimentos, quando identificada alguma situação que demande aprimoramento. 9. CUIDADOS ESSENCIAIS – LIXO E ÁGUA- Foram avaliadas as condições de manejo e acondicionamento dos resíduos produzidos nas cozinhas, observando-se a existência de recipientes adequados, sua conservação, limpeza, localização e frequência de retirada. Quanto à água utilizada nas unidades escolares, foram observadas as condições de abastecimento, armazenamento e utilização, bem como os cuidados necessários para garantir sua qualidade e segurança para consumo e preparo dos alimentos. 10. FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS – FLV- Os Conselheiros também realizaram o acompanhamento da oferta de frutas, legumes e verduras – FLV aos estudantes. Foi solicitado às unidades escolares que informassem a frequência com que esses alimentos são disponibilizados e efetivamente oferecidos aos alunos, registrando-se, no relatório de fiscalização, a periodicidade observada e a avaliação quanto à suficiência das quantidades disponibilizadas. Considerou-se importante verificar não apenas a previsão desses alimentos no planejamento da alimentação escolar, mas também sua efetiva oferta aos estudantes, buscando acompanhar a variedade, frequência e quantidade disponibilizada.11. CONTROLE DE PRAGAS E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL- Durante as visitas, foi solicitada a apresentação do laudo/certificado de controle de pragas e vetores, contemplando os serviços de desinfecção, desratização e desinsetização, realizado por empresa devidamente habilitada. O documento deverá ser mantido atualizado e disponível para consulta, juntamente com os demais registros pertinentes às condições higiênico-sanitárias das unidades escolares. Na oportunidade, os Conselheiros registraram a importância da manutenção periódica das ações de controle de pragas e vetores, especialmente nas áreas de armazenamento, preparação e distribuição dos alimentos. Segue abaixo o quadro demonstrativo com as datas de execução de serviços supracitados no item 11:

Unidade Escolar	Identificação serviço	Data serviço
EMEF Francisco V. Horta	Controle de vetores e pragas urbanas	18/06/2026
EMEF Francisco V. Horta	Limpeza e Higienização de Reservatórios de água	18/06/2026
EM Prof. José Jabur	Controle de vetores e pragas urbanas	12/06/2026
EM Prof. José Jabur	Limpeza e Higienização de Reservatórios de água	23/06/2026
CEMEI Daniel F. Vilar	Controle de vetores e pragas urbanas	23/06/2026
CEMEI Daniel F. Vilar	Limpeza e Higienização de Reservatórios de água	23/06/2026
CEMEI Joaquim Ferreira Pires	Controle de vetores e pragas urbanas	12/06/2026
CEMEI Joaquim Ferreira Pires	Limpeza e Higienização de Reservatórios de água	23/06/2026
EE José Abrão Melhem	Controle de vetores e pragas urbanas	04/08/2026
EE José Abrão Melhem	Limpeza e Higienização de Reservatórios de água	04/08/2026

12. CONSIDERAÇÕES FINAIS DA FISCALIZAÇÃO- Após a realização das visitas, os Conselheiros analisaram as informações coletadas por meio dos relatórios de fiscalização, considerando os indicadores avaliados em cada unidade escolar. As situações consideradas adequadas foram registradas como pontos positivos, enquanto eventuais necessidades de adequação, manutenção, aquisição de equipamentos, melhoria de procedimentos, organização, armazenamento ou outras providências foram relacionadas no relatório para conhecimento e acompanhamento dos responsáveis. O CAE deliberou pela continuidade do monitoramento periódico das condições da alimentação escolar, incluindo novas visitas às unidades, acompanhamento das providências adotadas e análise dos documentos e registros relacionados à execução da alimentação escolar. Ficou consignado que o objetivo da fiscalização é contribuir para o aprimoramento contínuo da alimentação oferecida aos estudantes, garantindo condições adequadas de higiene, segurança, qualidade, quantidade e regularidade, em conformidade com as normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Sem mais nada a tratar, a presidente agradeceu a presença de todos e encerrou a assembleia, da qual lavrou-se a presente ata que após lida e achada conforme, será

assinada por todos. E eu, Marcelo Violin Chaboli, secretário *"ad hoc"* digitei e conferi. Américo de Campos-SP, data supra.

Membros do Conselho do CAE.

Nome Conselheiro(a)	Representatividade	Assinatura
Presidente: Danielle Venceslau dos Santos	Profissionais da área Educação	
Vice - Presidente: Aparecido Magalhães	Sociedade Civil	
Marcelo Violin Chaboli	Sociedade Civil	
Mara Lúcia dos Santos	Associação de Pais e Mestres	
Taila Maria Furquim	Profissionais da área Educação	
Itamara Greice dos Santos	Associação de Pais e Mestres	
Joice Mara Ferreira Carlos	Poder Executivo	