



CHECK LIST

Unidade Escolar: <i>Emel. Elizabeth Micheltto</i>	Horário: <i>14h38</i>	Data: <i>12/4/2024</i>
Conselheiro (a): <i>Ana Coruiko</i>	Assinatura: <i>Ana Coruiko</i>	
Conselheiro (a):	Assinatura:	

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:

	SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas	X	
B. Asseio (cabelos, odor)	X	
C. Unhas curtas e limpas	X	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	X	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	X	

2. HIGIENE DO AMBIENTE:

	SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	X	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	X	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	X	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	X	

3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:

	SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	X	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente		<i>não obs.</i>
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	X	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários		<i>não obs.</i>

4. ARMAZENAMENTO:

	SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza	X	
B. Todos os alimentos dentro da validade	X	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	X	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X	

5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

	SIM	NÃO
A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de Educação - Nutricionista	X	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra) (sem desperdício)		<i>não obs.</i>
C. Boa apresentação do prato		<i>não obs.</i>
D. Posicionamento adequado dos alimentos		<i>não obs.</i>
E. Temperatura adequada dos alimentos		<i>não obs.</i>
F. Permite repetição	X	

6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:

	SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras		
C. Bom com os funcionários da escola		
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita		

7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:

	SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	X	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	X	
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	X	

8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

	SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática disponível para o seu trabalho?	X	
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?	X	
C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao local de trabalho de suas atividades?	X	
D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)	X	
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia?	X	
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?	X	

G. O representante da sociedade civil foi eleito por organizações da sociedade civil em assembleia?

H. O presidente e o vice-presidente do CAE foram eleitos pelos seus membros?

I. O presidente e o vice-presidente do CAE são representantes do Executivo (este último para CAEs vigentes que estão de acordo com a legislação anterior)

J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?

9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:

A. A merenda está sendo oferecida regularmente?

SIM

NÃO

B. Há falta de alimentos?

C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?

D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?

E. Existe muito desperdício de alimentos?

não obs -

não obs -

ANOTAÇÕES:

colheres para os alunos (tem poucas)

processador, ralador, descascador

liquidificador

garrafa de café

escovador de macarrão 3 (antigos)

coifa

fuete

potes retangulares grandes, médios, pequenos

escumadeira com cabo (foto)

concha tamanho normal

avental (papel e plástico)

bacia

panela de pressão 10 l.

e uma grande

luz térmica

para-prato

facas

freezers (ruins)

pinheiros - noceros
panela queimada

 PREFEITURA DE MONTEIRO LOBATO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO		ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE	
CHECK LIST			
Unidade Escolar:	<i>EMEF Dênia Leirabend</i>	Horário:	<i>9h11</i>
Conselheiro (a):	<i>Ana Cordeiro</i>	Assinatura:	<i>Ana Cordeiro</i>
Conselheiro (a):		Assinatura:	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:		SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Asseio (cabelos, odor)		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Unhas curtas e limpas		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)		<input checked="" type="checkbox"/>	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado		<input checked="" type="checkbox"/>	
2. HIGIENE DO AMBIENTE:		SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)			<input checked="" type="checkbox"/>
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)		<input checked="" type="checkbox"/>	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<i>não observados</i>		
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	<i>não observados</i>		
4. ARMAZENAMENTO:		SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Todos os alimentos dentro da validade		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		<input checked="" type="checkbox"/>	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de Educação - Nutricionista		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra) (sem desperdício)	<i>não observados</i>		
C. Boa apresentação do prato	<i>não observados</i>		
D. Posicionamento adequado dos alimentos	<i>não observados</i>		
E. Temperatura adequada dos alimentos	<i>não observados</i>		
F. Permite repetição		<input checked="" type="checkbox"/>	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:		SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	<i>não observada</i>		
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	<i>sim</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Bom com os funcionários da escola	<i>não observada</i>		
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita		<input checked="" type="checkbox"/>	
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:		SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)		<input checked="" type="checkbox"/>	
8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)		SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática disponível para o seu trabalho?		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao local de trabalho de suas atividades?		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)		<input checked="" type="checkbox"/>	
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia?		<input checked="" type="checkbox"/>	
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?		<input checked="" type="checkbox"/>	

 PREFEITURA DE MONTEIRO LOBATO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO		ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE	
CHECK LIST			
Unidade Escolar:	<i>Narizinho (Creche)</i>	Horário:	<i>10h44</i>
Conselheiro (a):	<i>Ana Cruz</i>	Assinatura:	<i>[Assinatura]</i>
Conselheiro (a):		Assinatura:	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:		SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Asseio (cabelos, odor)		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Unhas curtas e limpas		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	<i>relógio</i>		<input checked="" type="checkbox"/>
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado		<input checked="" type="checkbox"/>	
2. HIGIENE DO AMBIENTE:		SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)		<input checked="" type="checkbox"/>	
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<i>nao abra</i>		
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	<i>nao abra</i>		
4. ARMAZENAMENTO:		SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Todos os alimentos dentro da validade		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas		<input checked="" type="checkbox"/>	
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de Educação - Nutricionista		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra) (sem desperdício)		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Boa apresentação do prato		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Posicionamento adequado dos alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>	
E. Temperatura adequada dos alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>	
F. Permite repetição		<input checked="" type="checkbox"/>	
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:		SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Bom com os funcionários da escola		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita		<input checked="" type="checkbox"/>	
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:		SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)		<input checked="" type="checkbox"/>	
8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)		SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática disponível para o seu trabalho?		<input checked="" type="checkbox"/>	
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?		<input checked="" type="checkbox"/>	
C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao local de trabalho de suas atividades?		<input checked="" type="checkbox"/>	
D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)		<input checked="" type="checkbox"/>	
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia?		<input checked="" type="checkbox"/>	
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?		<input checked="" type="checkbox"/>	

G. O representante da sociedade civil foi eleito por organizações da sociedade civil em assembleia?		
H. O presidente e o vice-presidente do CAE foram eleitos pelos seus membros?	X	
I. O presidente e o vice-presidente do CAE são representantes do Executivo (este último para CAEs vigentes que estão de acordo com a legislação anterior)		
J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?	X	
9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:		
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
B. Há falta de alimentos?	X	
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?		X
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	X	
E. Existe muito desperdício de alimentos?	X	
		nao oho

ANOTAÇÕES:

merendeiras: Isabela e Claudete
 pameia prensa 5 l
 laticina alumínio
 garra plástico p/ suco 3 l
 lactários (visita, muito organizado e limpo)

PREFEITURA DE MONTEIRO LOBATO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO		ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE	
CHECK LIST			
ESCOLA: <i>Nei Nazizinho (pré escola)</i>			
DATA: <i>3/4/2024</i>	PERÍODO: <i>10h07</i>		
CONSELHEIROS: <i>Ana Cruks</i>		<i>Amélia</i>	
1.HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:		SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Asseio (cabelos, odor)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	<input checked="" type="checkbox"/>		
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	<input checked="" type="checkbox"/>		
2.HIGIENE DO AMBIENTE:		SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres) <i>canecas antigas</i>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	<input checked="" type="checkbox"/>		
3.HIGIENE DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente <i>nao obs.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários <i>nao obs.</i>	<input type="checkbox"/>		
4.ARMazenamento:		SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Todos os alimentos dentro da validade	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	<input checked="" type="checkbox"/>		
5.PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:		SIM	NÃO
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Boa apresentação do prato	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Posicionamento adequado dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>		
E. Temperatura adequada dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>		
F. Permite repetição	<input checked="" type="checkbox"/>		
6.RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:		SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras <i>serzinda</i>	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Bom com os funcionários da escola	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	<input checked="" type="checkbox"/>		
7.LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:		SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	<input checked="" type="checkbox"/>		
8 .SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)		SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática disponível para o seu trabalho?	<input checked="" type="checkbox"/>		
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?	<input checked="" type="checkbox"/>		
C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao local de trabalho de suas atividades?	<input checked="" type="checkbox"/>		
D. O CAE se reúne regularmente (cerca de 1 vez por mês)?	<input checked="" type="checkbox"/>		
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes	<input checked="" type="checkbox"/>		

em assembleia?		
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?		
G. O representante da sociedade civil foi eleito por organizações da sociedade civil em assembleia?		
H. O presidente e o vice-presidente do CAE foram eleitos pelos seus membros?	X	
I. O presidente e o vice-presidente do CAE são representantes do Executivo (este último para CAEs vigentes que estão de acordo com a legislação anterior)?		
J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?	X	
9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:		
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
B. Há falta de alimentos?	X	
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?		X
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	X	
E. Existe muito desperdício de alimentos?	X	
		X

mais um freezer
 processador
 panela pressão 7 litros
 conchas novas



CHECK LIST

Unidade Escolar: NEI Emília (Souza)	Horário: 8h20	Data: 3/4/2024
Conselheiro (a): Ana Ceruks	Assinatura: <i>[assinatura]</i>	
Conselheiro (a):	Assinatura:	

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:

	SIM	NÃO
A. Mãos lavadas e higienizadas		
B. Asseio (cabelos, odor)	X	
C. Unhas curtas e limpas	X	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	X	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	X	

2. HIGIENE DO AMBIENTE:

	SIM	NÃO
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	X	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira) → <i>antiga</i>	X	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	X	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja) <i>porta sabão</i>		X

3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:

	SIM	NÃO
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	X	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente <i>não observado</i>	X	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	X	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários <i>não observado</i>		

4. ARMAZENAMENTO:

	SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza	X	
B. Todos os alimentos dentro da validade	X	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	X	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	X	

5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

	SIM	NÃO
A. Utilização de cardápio orientado pela Sec. Municipal de Educação - Nutricionista	X	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra) (sem desperdício) <i>não observado</i>		
C. Boa apresentação do prato <i>não observado</i>		
D. Posicionamento adequado dos alimentos <i>não observado</i>		
E. Temperatura adequada dos alimentos <i>não observado</i>		
F. Permite repetição	X	

6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:

	SIM	NÃO
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada) <i>não observado</i>		
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras <i>sozinha</i>	X	
C. Bom com os funcionários da escola <i>não observado</i>		
D. Houve bom tratamento ao Conselheiro durante a visita	X	

7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:

	SIM	NÃO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	X	
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	X	
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	X	

8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

	SIM	NÃO
A. O CAE possui equipamento de informática disponível para o seu trabalho?	X	
B. O CAE possui local adequado para a sua reunião?	X	
C. O CAE possui transporte para o seu deslocamento ao local de trabalho de suas atividades?	X	
D. O CAE se reúne regularmente (trimestral e ou/ quando se faz necessário)	X	
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes em assembleia?	X	
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?		

G. O representante da sociedade civil foi eleito por organizações da sociedade civil em assembleia?		
H. O presidente e o vice-presidente do CAE foram eleitos pelos seus membros?	X	
I. O presidente e o vice-presidente do CAE são representantes do Executivo (este último para CAEs vigentes que estão de acordo com a legislação anterior)		
J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?	X	
9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:	SIM	NÃO
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	X	
B. Há falta de alimentos?		X
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda? <i>nao observado</i>		
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?		X
E. Existe muito desperdício de alimentos? <i>nao observado</i>		
ANOTAÇÕES:		
<i>parelhas com cabos de metal (esquentam)</i>		
<i>adquirir:</i>		
<i>luna termica, avental, suporte para detergente</i>		
<i>botadeira antiga (as vezes para de funcionar)</i>		
<i>linzeira sem pedal, só tem uma linzeira, lixo sem separação</i>		
<i>A merendeira também é responsável pela limpeza da sala.</i>		
<i>adquirir</i>		
<i>mopadeira para lavar a área útil</i>		
<i>brasilfador</i>		
<i>cozinha pequena, quente, armários de madeira, sem ventilação adequada</i>		
<i>Merendeira: Benedita</i>		
<i>alunos período da tarde 13h00</i>		
<i>lanche da tarde 15h00</i>		