



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB



RELATÓRIO DAS VISITAS TÉCNICAS ÀS UNIDADES ESCOLARES

PERÍODO: 25 A 29 DE MAIO DE 2026

1. OBJETIVO

O presente relatório tem por objetivo registrar as constatações técnicas obtidas pelo **Conselho de Alimentação Escolar (CAE) de Mato Grosso – PB** durante as visitas de fiscalização realizadas na rede municipal de ensino, com foco na avaliação das condições higiênico-sanitárias, cumprimento dos cardápios elaborados por nutricionista, armazenamento de gêneros alimentícios, execução das boas práticas de manipulação e aceitação da merenda escolar pelos alunos.

2. REGISTRO DAS VISITAS

CRECHE ISIS DE OLIVEIRA LIMA

Data / Período: 25 de maio de 2026.

Conselheiros Responsáveis: Raimundo da Silva Sobrinho e Rita de Cássia Lima da Silva.

Recepção / Responsável: Recepcionados pela Diretora Maria do Rosário.

Apresentação das novas instalações da creche. Constatou-se que a alimentação segue o cardápio nutricional, com variedade e respeito a cardápios especiais. O ambiente de preparo é limpo e organizado, os alimentos estão estocados adequadamente e protegidos com telas contra insetos e animais contaminantes. Observou-se excelente relação e acolhimento das merendeiras com as crianças e com a comissão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB





PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB





PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB



ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES DE LIMA (EJA – NOITE)

- **Data / Período:** 25 de maio de 2026 (Turno Noturno).
- **Conselheiras Responsáveis:** Liliane da Silva Lima e Rita de Cássia Lima da Silva.
- **Recepção / Responsável:** Recepcionadas pela Secretária Escolar Andréia.

Constatou-se por meio de observação e questionário que a merenda do EJA segue o cardápio da nutricionista com variedade e exposição em mural. O ambiente de preparo e armazenamento é limpo e conta com telas milimétricas de proteção. As merendeiras cumpriram os protocolos de boas práticas e prestaram acolhimento atencioso.





PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB



CRECHE MUNICIPAL CREUZA MARIA DA CONCEIÇÃO

Data / Período: 27 de maio de 2026.

Conselheiros Responsáveis: Maria do Rosário da Silva Sousa e Riquelme de Sousa Lima.

Verificou-se que a merenda ofertada atende as faixas etárias e as particularidades de alunos com dietas especiais. Cardápio afixado em local visível, realização de testes de aceitabilidade periódicos, ambiente da cozinha higienizado, dispensa organizada e presença de telas de proteção. Merendeiras acolhedoras e atentas aos alunos.





PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB



ESCOLA JOÃO FRANCISCO DA SILVA (SÍTIO RIACHÃO DAS

Data / Período: 27 de maio de 2026.

Conselheiros Responsáveis: Raimundo da Silva Sobrinho e Rita Maria da Silva.

Recepção / Responsável: Recepcionados pela Diretora Jaqueline.

A direção apresentou todas as dependências da merenda. Foi constatada a oferta de alimentos frescos e variados conforme o cardápio da nutricionista, despensa bem cuidada, presença de telas de proteção e cumprimento das normas de higiene pelas manipuladoras de alimentos.





PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB



ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL FILHO DA SILVA (SÍTIO UMBURANA – ZONA RURAL)

Data / Período: 28 de maio de 2026.

Conselheiras Responsáveis: Maria Elivânia de Lima e Lidiane da Silva Lima.

Recepção / Responsável: Recepcionadas pelo Diretor Raimundo Sobrinho.

Visita aos setores de preparo, serviço e estoque. Constatou-se cardápio exposto em mural, ambiente limpo e arejado, controle no armazenamento com telas de proteção contra pragas e boa aceitação das refeições pelos estudantes.





PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB



ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES DE LIMA (TARDE)

Data / Período: 29 de maio de 2026 (Turno Vespertino).

Conselheiras Responsáveis: Maria do Rosário da Silva Sousa e Joseci Alves de Sousa.

Recepção / Responsável: Recepcionadas pela Diretora Maria Aparecida da Silva Lima.

Aplicação do questionário de fiscalização. Verificou-se que a merenda segue o plano alimentar da nutricionista, os alimentos estão em perfeitas condições de conservação com telas de proteção, espaço físico higienizado e ótimo trabalho da equipe de cozinha.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB





PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB



3. QUADRO SÍNTESE DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

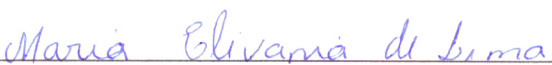
Item Avaliado	Situação	Observação Geral
Cumprimento do Cardápio	Conforme	Cardápios elaborados por nutricionista, afixados em murais e atendendo dietas especiais.
Higiene e Boas Práticas	Conforme	Cozinhas e refeitórios limpos, organizados e manipuladoras capacitadas.
Armazenamento de Alimentos	Conforme	Gêneros estocados adequadamente e protegidos por telas contra contaminantes.
Aceitabilidade e Relacionamento	Conforme	Boa aceitação das refeições e relacionamento acolhedor entre merendeiras e alunos.

4. CONCLUSÃO

Com base nos dados coletados e nas vistorias presenciais, o **Conselho de Alimentação Escolar** conclui que a **alimentação escolar no município de Mato Grosso – PB** está sendo executada com qualidade, segurança sanitária e em conformidade com as diretrizes do PNAE.

Mato Grosso- PB: 09 de junho de 2026

Assinado,


Maria Elivânia de Lima
Presidenta do CAE – Mato Grosso/PB



VISITA NAS ESCOLAS

2026

Mato Grosso – PB

2026

Conselho de Alimentação Escolar

Mato Grosso - PB



Seção 1 de 6

Visita Escolar - CAE Mato Grosso-PB

Este questionário visa auxiliar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) na fiscalização da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares. As respostas obtidas servirão para avaliar a qualidade da alimentação escolar, identificar possíveis falhas e propor medidas corretivas.

NOMES DOS CONSELHEIROS

Maria do Rozario da Silva Sousa
Riquele de Sousa Lima

NOME DA ESCOLA:

EME J. Creuza Maria da Conceição

DATA DA VISITA

27/05/2026

Higiene Pessoal das(os) Merendeiras(os)

PERGUNTA	SIM	NÃO
Os cardápios são feitos por um nutricionista e seguem as regras gerais?	X	
A comida oferecida respeita a idade, a cultura e a saúde dos alunos?	X	
Há variedade de alimentos de todos os grupos alimentares?	X	
Existe um cardápio especial para os alunos que precisam (como quem tem alergia ou diabetes)?	X	
A escola faz o teste de aceitabilidade para saber se os alunos estão gostando da comida?	X	
O cardápio está exposto em um local onde os alunos conseguem ler?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As mãos estão lavadas e desinfetadas?	X	
Cabelos presos/protegidos por touca e boa higiene geral?	X	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X	
Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X	
Uniforme completo, limpo e bem colocado.	X	
Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	X	
O arroz e o feijão são bem escolhidos e lavados antes de cozinhar?	X	
Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	X	
A equipa tem o cuidado de NÃO voltar a congelar os alimentos já descongelados?	X	

OBSERVAÇÕES:

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

OBSERVAÇÕES:

ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Os alimentos estão separados do material de limpeza?	X	
Todos os alimentos estão dentro do prazo de validade?	X	
A cozinha e o refeitório estão limpos, organizados e em boas condições de conservação?	X	
Há ventilação adequada na cozinha e no refeitório?	X	
Possui tela de proteção para evitar entrada de animais que possam ocasionar contaminação dos alimentos	X	
As áreas de armazenamento de alimentos estão limpas, secas e livres de pragas?	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	X	
Quantidade adequada (com pouca sobra).	X	
Boa apresentação do prato.	X	
Temperatura adequada dos alimentos.	X	
Permite repetição.	X	
A Nutricionista visita a escola	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

ATENDIMENTO E RELACIONAMENTO		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As merendeiras tratam bem os alunos (são atenciosas)?	X	
Existe uma boa cooperação entre as merendeiras?	X	
O trato com os outros funcionários da escola é bom?	X	
O Conselheiro foi bem tratado durante a visita?	X	

OBSERVAÇÕES:

Mato Grosso, 27 / Maio / 2026

Maria Elviana de Lima Maria do Rozario Riquelme de S. Lima

Assinatura do Diretor

Assinatura do conselheiro

Assinatura do conselheiro



VISITA NAS ESCOLAS

2026

Mato Grosso – PB

2026

Conselho de Alimentação Escolar

Mato Grosso - PB



Seção 1 de 6

Visita Escolar - CAE Mato Grosso-PB

Este questionário visa auxiliar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) na fiscalização da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares. As respostas obtidas servirão para avaliar a qualidade da alimentação escolar, identificar possíveis falhas e propor medidas corretivas.

NOMES DOS CONSELHEIROS

Rita Maria da Silva
Raimundo da Silva Sobrinho

NOME DA ESCOLA:

João Francisco da Silva

DATA DA VISITA

27 / 05 / 2026

Higiene Pessoal das(os) Merendeiras(os)

PERGUNTA	SIM	NÃO
Os cardápios são feitos por um nutricionista e seguem as regras gerais?	X	
A comida oferecida respeita a idade, a cultura e a saúde dos alunos?	X	
Há variedade de alimentos de todos os grupos alimentares?	X	
Existe um cardápio especial para os alunos que precisam (como quem tem alergia ou diabetes)?	X	
A escola faz o teste de aceitabilidade para saber se os alunos estão gostando da comida?	X	
O cardápio está exposto em um local onde os alunos conseguem ler?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As mãos estão lavadas e desinfetadas?	X	
Cabelos presos/protegidos por touca e boa higiene geral?	X	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X	
Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X	
Uniforme completo, limpo e bem colocado.	X	
Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	X	
O arroz e o feijão são bem escolhidos e lavados antes de cozinhar?	X	
Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	X	
A equipa tem o cuidado de NÃO voltar a congelar os alimentos já descongelados?	X	

OBSERVAÇÕES:

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

OBSERVAÇÕES:

ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Os alimentos estão separados do material de limpeza?	X	
Todos os alimentos estão dentro do prazo de validade?	X	
A cozinha e o refeitório estão limpos, organizados e em boas condições de conservação?	X	
Há ventilação adequada na cozinha e no refeitório?	X	
Possui tela de proteção para evitar entrada de animais que possam ocasionar contaminação dos alimentos	X	
As áreas de armazenamento de alimentos estão limpas, secas e livres de pragas?	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	X	
Quantidade adequada (com pouca sobra).	X	
Boa apresentação do prato.	X	
Temperatura adequada dos alimentos.	X	
Permite repetição.	X	
A Nutricionista visita a escola	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

ATENDIMENTO E RELACIONAMENTO		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As merendeiras tratam bem os alunos (são atenciosas)?	X	
Existe uma boa cooperação entre as merendeiras?	X	
O trato com os outros funcionários da escola é bom?	X	
O Conselheiro foi bem tratado durante a visita?	X	

OBSERVAÇÕES:

Mato Grosso, 27 / 05 / 2026

Jaqueline da S. Leima Rita Maria da Silva Arimenes da Silva Sobrinho
 Assinatura do Diretor Assinatura do conselheiro Assinatura do conselheiro



VISITA NAS ESCOLAS

2026

Mato Grosso – PB

2026

Conselho de Alimentação Escolar

Mato Grosso - PB



Seção 1 de 6

Visita Escolar - CAE Mato Grosso-PB

Este questionário visa auxiliar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) na fiscalização da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares. As respostas obtidas servirão para avaliar a qualidade da alimentação escolar, identificar possíveis falhas e propor medidas corretivas.

NOMES DOS CONSELHEIROS

Maria do Rosário da Silva Sousa
Joseci Alves de Sousa

NOME DA ESCOLA:

Escola Municipal Maria de Laureles de Lima

DATA DA VISITA

29 / 05 / 2026

Higiene Pessoal das(os) Merendeiras(os)

PERGUNTA	SIM	NÃO
Os cardápios são feitos por um nutricionista e seguem as regras gerais?	✓	
A comida oferecida respeita a idade, a cultura e a saúde dos alunos?	✗	
Há variedade de alimentos de todos os grupos alimentares?	✗	
Existe um cardápio especial para os alunos que precisam (como quem tem alergia ou diabetes)?	✗	
A escola faz o teste de aceitabilidade para saber se os alunos estão gostando da comida?	✗	
O cardápio está exposto em um local onde os alunos conseguem ler?	✓	

OBSERVAÇÕES:

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As mãos estão lavadas e desinfetadas?	✗	
Cabelos presos/protegidos por touca e boa higiene geral?	✗	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	✗	
Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	✗	
Uniforme completo, limpo e bem colocado.	✗	
Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	✗	
O arroz e o feijão são bem escolhidos e lavados antes de cozinhar?	✗	
Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	✗	
A equipa tem o cuidado de NÃO voltar a congelar os alimentos já descongelados?	✗	

OBSERVAÇÕES:

HIGIENE DO AMBIENTE		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	✗	
Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	✗	
Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	✗	
Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	✗	

OBSERVAÇÕES:

ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Os alimentos estão separados do material de limpeza?	✗	
Todos os alimentos estão dentro do prazo de validade?	✗	
A cozinha e o refeitório estão limpos, organizados e em boas condições de conservação?	✗	
Há ventilação adequada na cozinha e no refeitório?	✗	
Possui tela de proteção para evitar entrada de animais que possam ocasionar contaminação dos alimentos	✗	
As áreas de armazenamento de alimentos estão limpas, secas e livres de pragas?	✗	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	✗	

OBSERVAÇÕES:

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	X	
Quantidade adequada (com pouca sobra).	X	
Boa apresentação do prato.	X	
Temperatura adequada dos alimentos.	X	
Permite repetição.	X	
A Nutricionista visita a escola	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

ATENDIMENTO E RELACIONAMENTO		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As merendeiras tratam bem os alunos (são atenciosas)?	X	
Existe uma boa cooperação entre as merendeiras?	X	
O trato com os outros funcionários da escola é bom?	X	
O Conselheiro foi bem tratado durante a visita?	X	

OBSERVAÇÕES:

Mato Grosso, 29 / Maio / 2026

Jenaina da S. O. Lima

Assinatura do Diretor

Assinatura do conselheiro

Assinatura do conselheiro



VISITA NAS ESCOLAS

2026

Mato Grosso – PB

2026

Conselho de Alimentação Escolar

Mato Grosso - PB



Seção 1 de 6

Visita Escolar - CAE Mato Grosso-PB

Este questionário visa auxiliar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) na fiscalização da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares. As respostas obtidas servirão para avaliar a qualidade da alimentação escolar, identificar possíveis falhas e propor medidas corretivas.

NOMES DOS CONSELHEIROS

Raimundo da Silva Sobrinho
Rita de Cássia Lima da Silva

NOME DA ESCOLA:

Creche Irmãs de Oliveira Lima

DATA DA VISITA

25 / 05 / 2026

Higiene Pessoal das(os) Merendeiras(os)

PERGUNTA	SIM	NÃO
Os cardápios são feitos por um nutricionista e seguem as regras gerais?	X	
A comida oferecida respeita a idade, a cultura e a saúde dos alunos?	X	
Há variedade de alimentos de todos os grupos alimentares?	X	
Existe um cardápio especial para os alunos que precisam (como quem tem alergia ou diabetes)?	X	
A escola faz o teste de aceitabilidade para saber se os alunos estão gostando da comida?	X	
O cardápio está exposto em um local onde os alunos conseguem ler?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As mãos estão lavadas e desinfetadas?	X	
Cabelos presos/protegidos por touca e boa higiene geral?	X	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X	
Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).		
Uniforme completo, limpo e bem colocado.	X	
Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	X	
O arroz e o feijão são bem escolhidos e lavados antes de cozinhar?	X	
Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	X	
A equipa tem o cuidado de NÃO voltar a congelar os alimentos já descongelados?	X	

OBSERVAÇÕES:

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

OBSERVAÇÕES:

ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Os alimentos estão separados do material de limpeza?	X	
Todos os alimentos estão dentro do prazo de validade?	X	
A cozinha e o refeitório estão limpos, organizados e em boas condições de conservação?	X	
Há ventilação adequada na cozinha e no refeitório?	X	
Possui tela de proteção para evitar entrada de animais que possam ocasionar contaminação dos alimentos	X	
As áreas de armazenamento de alimentos estão limpas, secas e livres de pragas?	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	X	
Quantidade adequada (com pouca sobra).	X	
Boa apresentação do prato.	X	
Temperatura adequada dos alimentos.	X	
Permite repetição.	X	
A Nutricionista visita a escola	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

ATENDIMENTO E RELACIONAMENTO		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As merendeiras tratam bem os alunos (são atenciosas)?	X	
Existe uma boa cooperação entre as merendeiras?	X	
O trato com os outros funcionários da escola é bom?	X	
O Conselheiro foi bem tratado durante a visita?	X	

OBSERVAÇÕES:

Mato Grosso, 25 / 05 / 2026

Maria de Rozária S. Sousa

Assinatura do Diretor

Reinhold da Silva

Assinatura do conselheiro

Reinhold

Assinatura do conselheiro



VISITA NAS ESCOLAS

2026

Mato Grosso – PB

2026

Conselho de Alimentação Escolar

Mato Grosso - PB



Seção 1 de 6

Visita Escolar - CAE Mato Grosso-PB

Este questionário visa auxiliar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) na fiscalização da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares. As respostas obtidas servirão para avaliar a qualidade da alimentação escolar, identificar possíveis falhas e propor medidas corretivas.

NOMES DOS CONSELHEIROS

Riliane da S. Lima Andrade
Rita de Cássia Lima da Silva

NOME DA ESCOLA:

Escola Municipal Maria de Lourdes de Lima

DATA DA VISITA

25/05/2026

Higiene Pessoal das(os) Merendeiras(os)

PERGUNTA	SIM	NÃO
Os cardápios são feitos por um nutricionista e seguem as regras gerais?	X	
A comida oferecida respeita a idade, a cultura e a saúde dos alunos?	X	
Há variedade de alimentos de todos os grupos alimentares?	X	
Existe um cardápio especial para os alunos que precisam (como quem tem alergia ou diabetes)?	X	
A escola faz o teste de aceitabilidade para saber se os alunos estão gostando da comida?	X	
O cardápio está exposto em um local onde os alunos conseguem ler?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As mãos estão lavadas e desinfetadas?	X	
Cabelos presos/protegidos por touca e boa higiene geral?	X	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X	
Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X	
Uniforme completo, limpo e bem colocado.	X	
Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	X	
O arroz e o feijão são bem escolhidos e lavados antes de cozinhar?	X	
Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	X	
A equipa tem o cuidado de NÃO voltar a congelar os alimentos já descongelados?	X	

OBSERVAÇÕES:

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

OBSERVAÇÕES:

ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Os alimentos estão separados do material de limpeza?	X	
Todos os alimentos estão dentro do prazo de validade?	X	
A cozinha e o refeitório estão limpos, organizados e em boas condições de conservação?	X	
Há ventilação adequada na cozinha e no refeitório?	X	
Possui tela de proteção para evitar entrada de animais que possam ocasionar contaminação dos alimentos	X	
As áreas de armazenamento de alimentos estão limpas, secas e livres de pragas?	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	X	
Quantidade adequada (com pouca sobra).	X	
Boa apresentação do prato.	X	
Temperatura adequada dos alimentos.	X	
Permite repetição.	X	
A Nutricionista visita a escola	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

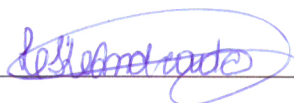
OBSERVAÇÕES:

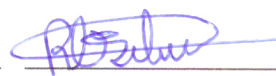
ATENDIMENTO E RELACIONAMENTO		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As merendeiras tratam bem os alunos (são atenciosas)?	X	
Existe uma boa cooperação entre as merendeiras?	X	
O trato com os outros funcionários da escola é bom?	X	
O Conselheiro foi bem tratado durante a visita?	X	

OBSERVAÇÕES:

Mato Grosso, 25 / 05 / 2026

Maria Aparecida da S. Silva





Assinatura do Diretor

Assinatura do conselheiro

Assinatura do conselheiro



VISITA NAS ESCOLAS

2026

Mato Grosso – PB

2026

Conselho de Alimentação Escolar

Mato Grosso - PB



Seção 1 de 6

Visita Escolar - CAE Mato Grosso-PB

Este questionário visa auxiliar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) na fiscalização da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares. As respostas obtidas servirão para avaliar a qualidade da alimentação escolar, identificar possíveis falhas e propor medidas corretivas.

NOMES DOS CONSELHEIROS

Maria Elivânia de Lima

Idiane da Silva Lima

NOME DA ESCOLA:

Escola Municipal Miguel Filho da Silva

DATA DA VISITA

28 / 05 / 2026

Higiene Pessoal das(os) Merendeiras(os)

PERGUNTA	SIM	NÃO
Os cardápios são feitos por um nutricionista e seguem as regras gerais?	X	
A comida oferecida respeita a idade, a cultura e a saúde dos alunos?	X	
Há variedade de alimentos de todos os grupos alimentares?	X	
Existe um cardápio especial para os alunos que precisam (como quem tem alergia ou diabetes)?	X	
A escola faz o teste de aceitabilidade para saber se os alunos estão gostando da comida?	X	
O cardápio está exposto em um local onde os alunos conseguem ler?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As mãos estão lavadas e desinfetadas?	X	
Cabelos presos/protegidos por touca e boa higiene geral?	X	
Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	X	
Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	X	
Uniforme completo, limpo e bem colocado.	X	
Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	X	
O arroz e o feijão são bem escolhidos e lavados antes de cozinhar?	X	
Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	X	
A equipa tem o cuidado de NÃO voltar a congelar os alimentos já descongelados?	X	

OBSERVAÇÕES:

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

OBSERVAÇÕES:

ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Os alimentos estão separados do material de limpeza?	X	
Todos os alimentos estão dentro do prazo de validade?	X	
A cozinha e o refeitório estão limpos, organizados e em boas condições de conservação?	X	
Há ventilação adequada na cozinha e no refeitório?	X	
Possui tela de proteção para evitar entrada de animais que possam ocasionar contaminação dos alimentos	X	
As áreas de armazenamento de alimentos estão limpas, secas e livres de pragas?	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
PERGUNTA	SIM	NÃO
Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	X	
Quantidade adequada (com pouca sobra).	X	
Boa apresentação do prato.	X	
Temperatura adequada dos alimentos.	X	
Permite repetição.	X	
A Nutricionista visita a escola	X	
Os alunos lavam as mãos antes das refeições?	X	

OBSERVAÇÕES:

ATENDIMENTO E RELACIONAMENTO		
PERGUNTA	SIM	NÃO
As merendeiras tratam bem os alunos (são atenciosas)?	X	
Existe uma boa cooperação entre as merendeiras?	X	
O trato com os outros funcionários da escola é bom?	X	
O Conselheiro foi bem tratado durante a visita?	X	

OBSERVAÇÕES:

Mato Grosso, 28 / Maio / 2026

Raimundo da Silva Assinatura do Diretor
 Maria Oliviana de Lima Assinatura do conselheiro
 Leidiane da Silva Lima Assinatura do conselheiro