

RESOLUÇÃO Nº 01, DE 23 DE OUTUBRO DE 2025

Aprova a *Lista de Verificação das Visitas Escolares* no âmbito do Conselho de Alimentação Escolar de Caucaia – CAE, e dá outras providências.

O **Conselho de Alimentação Escolar de Caucaia – CAE**, no uso das atribuições que lhe confere a legislação vigente, especialmente as disposições relativas ao acompanhamento, monitoramento e fiscalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE,

CONSIDERANDO a competência do CAE para zelar pela qualidade do fornecimento da alimentação escolar e pela correta aplicação dos recursos do PNAE;

CONSIDERANDO a necessidade de padronização e aprimoramento dos procedimentos de monitoramento realizados nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino;

CONSIDERANDO a análise e deliberação realizadas durante a **Reunião Extraordinária nº 1, de 23 de outubro de 2025**, cuja decisão unânime encontra-se devidamente registrada em ata;

RESOLVE:

Art. 1º Fica **aprovada** a *Lista de Verificação das Visitas Escolares* a ser utilizada pelo Conselho de Alimentação Escolar de Caucaia – CAE nas atividades de acompanhamento, fiscalização e monitoramento da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no município.

Art. 2º A *Lista de Verificação das Visitas Escolares* passa a constituir instrumento oficial de controle do CAE e deverá ser utilizada em todas as visitas realizadas pelos conselheiros, observando-se os procedimentos nela estabelecidos.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Caucaia/CE, 23 de outubro de 2025.

Leiveson Costa de Moraes
Presidente do CAE



Casa dos Conselhos Prof. Francisco Eilson Martins
Rua Pedro Gomes da Rocha, nº 63 – Centro
Tel.: (85) 9.9637-7728 / e-mail
cae@sme.caucaia.ce.gov.br

Instagram: cae_caucaia_ce / Facebook: @caecaucaiace

ANEXO ÚNICO

Data: ____/____/____ Escola: _____

INEP: _____ Condição: _____ Região: _____ Zona: _____

Funciona em tempo integral: () Sim () Tem educação diferenciada: () Sim () Não _____

Responsável pela instituição: _____ Tel.: _____

	CRECHE			PRÉ-ESCOLA		FUNDAMENTAL											
BER	I	II	III	IV	V	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	EJA	AEE	total

✓ **Lista de Verificação do CAE para Visitas Escolares**

Seção	Item de Verificação	Conform e (Sim/Nã o/NA)	Observações e Sugestões
I. Controle Social, EAN e Cardápio			
1. Gestão e Cardápio da Merenda			
1.1	*A alimentação escolar está sendo oferecida regularmente em todos os dias letivos?		
1.2	*O cardápio está afixado em local visível (para alunos, pais e comunidade) e divulgado aos pais/responsáveis ?		
1.3	*O cardápio em vigor é o orientado pela nutricionista responsável/Secretaria Municipal de Educação?		
1.4	* A(O) nutricionista responsável realiza visita pontual à escola para acompanhamento técnico, registro de visita e orientação aos manipuladores?		



Seção	Item de Verificação	Conform e (Sim/Nã o/NA)	Observações e Sugestões
1.5	*Cardápio Nutricional: O cardápio planejado/orientado está sendo executado integralmente ?		
1.6	(Creches 0-3 anos) A alimentação servida está isenta de adição de açúcar, mel ou adoçantes e livre de ultraprocessados ?		
1.7	*O cardápio está sendo adaptado (com oferta de substitutos) para alunos com intolerância ou alergia alimentar ?		
1.8	*Aceitação e Desperdício: O cardápio é bem aceito pelos alunos e há baixo ou nenhum desperdício por falta de aceitação?		
1.9	*Os alunos/pais/professores estão satisfeitos com a qualidade e adequação da merenda?		
1.10	Qualidade da Refeição (Avaliação do CAE): Conforme amostra colhida ou observação do CAE, a alimentação servida aos alunos apresenta qualidade, variedade e adequação (sabor, textura, temperatura)?		
1.11	Oferta de Hortifrúti: Há variedade de frutas <i>in natura</i> e verduras/legumes disponíveis e sendo utilizadas no preparo da alimentação escolar?		
2. Educação Alimentar e Atuação do CAE			
2.1	*O Projeto Político Pedagógico (PPP) da escola contempla a temática da alimentação saudável e nutrição?		
2.2	*A escola está executando ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) (horta, palestras, atividades pedagógicas)?		
2.3	*A equipe escolar (direção, professores) tem conhecimento sobre o papel fiscalizador do CAE?		
2.4	Foram realizadas conversas com alunos, pais e professores para colher impressões sobre o PNAE?		



Seção	Item de Verificação	Conform e (Sim/Nã o/NA)	Observações e Sugestões
2.5	*Venda de Ultraprocessados (Lei 19.455/2025): A escola e/ou cantina evitam a venda/oferta de alimentos ultraprocessados ou restritos aos alunos?		
2.6	*Incentivo ao Consumo: A escola incentiva ativamente os alunos a consumir a alimentação escolar oferecida ?		
---	---	---	---
II. Recebimento, Armazenamento e Documentação			
3. Recebimento, Qualidade e Arquivo			
3.1	*A escola realiza a conferência dos gêneros alimentícios (quantidade e qualidade), utilizando balança para conferir o peso dos produtos?		
3.2	*O fornecimento está chegando em quantidade e variedade suficiente para o preparo das refeições planejadas?		
3.3	*A direção/secretaria escolar é responsável por receber e assinar os termos de recebimento dos produtos?		
3.4	*Os recibos/Notas Fiscais/documentos de entrega da merenda estão organizados e arquivados corretamente?		
3.5	Há registro de aquisição de produtos da agricultura familiar (mínimo de 30% dos recursos federais)?		
3.6	Agricultura Familiar: A escola está recebendo gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar de acordo com o planejado?		
3.7	*Periodicidade das Entregas: A periodicidade de entregas é adequada e não compromete o planejamento nutricional (evitando falta ou excesso)?		



Seção	Item de Verificação	Conform e (Sim/Nã o/NA)	Observações e Sugestões
4. Verificação Documental e Registros (Infraestrutura)			
4.1	*A escola possui Alvará de Funcionamento ou Licença Sanitária válidos e atualizados?		
4.2	*Há Atestado de Salubridade e Atestado de Segurança da edificação atualizados?		
4.3	*Há Controle Integrado de Pragas (dedetização/desratização) e o registro/certificado do serviço está arquivado e atualizado?		
4.4	* Qualidade da Água: A água consumida é adequada ? Há Atestado de Potabilidade e Comprovação de Limpeza do Reservatório atualizados?		
5. Condições de Armazenamento e Controle			
5.1	Os alimentos estão separados de materiais de limpeza , higiene pessoal e combustíveis?		
5.2	Os alimentos estão armazenados estrategicamente , fora do chão (em prateleiras ou estrados)?		
5.3	O ambiente da despensa/estoque é limpo, seco, ventilado e livre da presença de animais, insetos e roedores ?		
5.4	Controle de Estoque: Os produtos possuem etiqueta de identificação e a gestão de validade (PEPS/PVPS) está sendo aplicada?		
5.5	Os alimentos estão dentro do prazo de validade ?		
5.6	Há registro ou controle diário da temperatura dos alimentos refrigerados ou congelados?		
5.7	Integridade dos Produtos: As embalagens e os hortifrutis estão íntegros e sem sinais de deterioração?		



Seção	Item de Verificação	Conform e (Sim/Nã o/NA)	Observações e Sugestões
5.8	Estrutura vs. Volume: A capacidade de armazenamento (prateleiras, tamanho da despensa) é adequada ao volume de alimentos recebidos pela escola?		
---	---	---	---
III. Higiene, Segurança e Infraestrutura			
6. Recursos Humanos e Registros de Controle			
6.1	O número de manipuladores/merendeiras é suficiente?		
6.2	Há Certificado de Capacitação (cursos de higiene e manipulação) atualizado?		
6.3	*Há Manual de Boas Práticas (MBP) disponível e sendo utilizado?		
6.4	O(s) manipulador(es) demonstra(m) conhecimento prático sobre manipulação, higiene e técnicas de preparo?		
6.5	O Caderno do Manipulador/Diário de Produção está preenchido adequadamente e atualizado?		
6.6	A Planilha de Higienização das Instalações e Equipamentos está disponível e sendo preenchida diariamente?		
6.7	A Ficha Per Capita (controle de estoque e distribuição) está disponível e sendo utilizada?		
7. Higiene, Uniformes e Infraestrutura			
7.1	Os manipuladores utilizam uniforme completo, limpo, touca/rede e avental ?		
7.2	Existem cartazes informativos de boas práticas afixados?		



Seção	Item de Verificação	Conform e (Sim/Nã o/NA)	Observações e Sugestões
7.3	O ambiente da cozinha apresenta boas condições de limpeza e está em bom estado de conservação?		
7.4	A cozinha e o depósito possuem ventilação e iluminação adequadas ?		
7.5	Restrição de Acesso: Não há banheiro e/ou vestiário dentro ou com abertura direta para a cozinha ou depósito?		
7.6	Estrutura da Cozinha: As condições de estrutura (piso, teto, paredes, janelas/telas, pia e lavatório) estão íntegras, limpas e adequadas ?		
7.7	Equipamentos: Os equipamentos essenciais estão em número suficiente , limpos e em plenas condições de uso ?		
7.8	O sistema de esgoto e drenagem está em bom funcionamento ?		
7.9	A área externa da cozinha está limpa e livre de focos de insalubridade, lixo e animais?		
7.10	Materiais de Limpeza: A escola dispõe de materiais e produtos adequados e em quantidade suficiente para a limpeza?		
7.11	Higiene Pessoal do Manipulador: O manipulador está com higiene pessoal impecável , sem adornos e com a barba (se houver) protegida?		
7.12	Descarte de Lixo: Há lixeira com tampa e acionamento por pedal na cozinha e as condições de armazenamento do lixo estão adequadas?		
8. Condições do Refeitório/Local de Consumo			
8.1	O ambiente do refeitório está limpo e em boas condições de infraestrutura?		
8.2	As mesas e cadeiras/bancos do refeitório são seguras, limpas e em bom estado de conservação?		



Seção	Item de Verificação	Conform e (Sim/Nã o/NA)	Observações e Sugestões
8.3	Os utensílios de distribuição (copos, pratos e colheres) estão em quantidade suficiente, limpos, sem rachaduras/quebras e adequados à faixa etária/tipo de refeição?		
8.4	*Bebedouro: O(s) bebedouro(s) está(ão) em bom estado de conservação e limpos? O filtro é trocado semestralmente e há controle de higiene/manutenção?		
9. Preparo e Segurança dos Alimentos			
9.1	Descongelamento: Os congelados são descongelados de forma segura (sob refrigeração)?		
9.2	As frutas, legumes e verduras são lavados e desinfetados corretamente?		
9.3	A temperatura dos alimentos quentes e frios na distribuição está adequada para o consumo?		
9.4	Os alimentos não consumidos (sobras limpas) estão sendo acondicionados, identificados e armazenados adequadamente para aproveitamento seguro?		
9.5	Contaminação Cruzada: Os alimentos crus estão separados fisicamente dos alimentos prontos para consumo?		
10. Segurança no Trabalho (Estrutura Física e Prevenção)			
10.1	Há ausência de riscos visíveis (vazamentos de água/gás, pisos escorregadios)?		
10.2	As instalações elétricas estão em bom estado, protegidas e seguras?		
10.3	As condições de trabalho dos funcionários são adequadas e ergonômicas?		



Seção	Item de Verificação	Conform e (Sim/Nã o/NA)	Observações e Sugestões
10.4	Há EPIs disponíveis e sendo utilizados?		
10.5	*Os extintores de incêndio estão presentes, desobstruídos e com a inspeção/validade em dia?		
10.6	Gás GLP (Localização): O(s) botijão(ões) de gás está(ão) instalado(s) fora da cozinha e em local ventilado ?		
10.7	Gás GLP (Mangueira/Válvula): A mangueira e a válvula do botijão estão em bom estado de conservação e dentro do prazo de validade impresso?		

5. Assinaturas:

Diretor(a) Escolar

Presidente do CAE

Membro do CAE

Membro do CAE

