



**CHECK LIST**

Unidade Escolar: <i>Elizabeth Coelho Michelto</i>	Horário: <i>8:40</i>	Data: <i>22/08/2024</i>
Conselheiro (a): <i>Raquel A. de P. Bonito Martins</i>	Assinatura: <i>Raquel</i>	
Conselheiro (a):	Assinatura: <i>Prof.</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 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	<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	<input checked="" 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 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?		
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?		X
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)	X	
J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?		X

<b>9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	X	
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

**ANOTAÇÕES:**

- Cozinha ampla, muito organizada, limpa, alimentos armazenados adequadamente, monitorados constantemente, professoras atentas.



CHECK LIST

Unidade Escolar: *Taguati (Olivia)* Horário: *8:30* Data: *22/8/2024*  
Conselheiro (a): *Ana Cerullo* Assinatura: *Ana Cerullo*  
Conselheiro (a): *Admilde Antunes Barber* Assinatura: *Admilde*

	SIM	NÃO
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:</b>		
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"/>	
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE:</b>		
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"/>	
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:</b>		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. ARMAZENAMENTO:</b>		
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"/>	
<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:</b>		
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"/>	
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:</b>		
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"/>	
<b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:</b>		
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"/>	
<b>8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)</b>		
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)		
E. Os representantes dos professores, alunos (maiores de 18 anos ou emancipados) ou trabalhadores na área de educação foram eleitos por estes 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?		
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:**

	SIM	NÃO
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	X	
B. Há falta de alimentos?		✓
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

**ANOTAÇÕES:**

Silvana



CHECK LIST

Unidade Escolar: <i>Escola Reino dos Reis Alvar</i>	Horário: <i>9:30</i>	Data: <i>22-08-2024</i>
Conselheiro (a): <i>Raquel A. de P. Bonito Martins</i>	Assinatura: <i>[Signature]</i>	
Conselheiro (a):	Assinatura: <i>[Signature]</i>	

	SIM	NÃO
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:</b>		
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"/>
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE:</b>		
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"/>	
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS:</b>		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. ARMAZENAMENTO:</b>		
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"/>	
<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:</b>		
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"/>	
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:</b>		
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"/>	
<b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:</b>		
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"/>	
<b>8. SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)</b>		
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?		
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?		
F. Os representantes de pais de alunos foram eleitos por estes em assembleia?		





CHECK LIST

Unidade Escolar: <i>Pir. Escola</i>	Horário: <i>9:55</i>	Data: <i>22-08-2024</i>
Conselheiro (a): <i>Raquel A. de P. Barreto Martins</i>	Assinatura: <i>Raquel</i>	
Conselheiro (a):	Assinatura: <i>Prof.</i>	
<b>1.HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
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		
<b>2.HIGIENE DO AMBIENTE:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
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"/>	
<b>3.HIGIENE DOS ALIMENTOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4.ARMAZENAMENTO:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
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"/>	
<b>5.PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
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"/>	
<b>6.RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
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"/>	
<b>7.LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
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"/>	
<b>8 .SITUAÇÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
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?		
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?		

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:**

	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?	X	
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	X	
E. Existe muito desperdício de alimentos?		X

**ANOTAÇÕES:**

- Cozinha organizada, limpa, profissionais treinadas e capacidades para o cargo em função.





**CHECK LIST**

Unidade Escolar: <b>NEI EMILIA</b>	Horário: <b>9H30</b>	Data: <b>22/8/2021</b>
Conselheiro (a): <b>Anna Cecilio</b>	Assinatura: <i>[Signature]</i>	
Conselheiro (a): <b>Adenilda Aparecida Sabes</b>	Assinatura: <i>[Signature]</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 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	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	

**4. ARMAZENAMENTO:**

	SIM	NÃO
A. Alimentos separados do material de limpeza	<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Todos os alimentos dentro da validade <b>(milho pipoca)</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	<input checked="" type="checkbox"/>	<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?	<input checked="" type="checkbox"/>	
H. O presidente e o vice-presidente do CAE foram eleitos pelos seus membros?	<input checked="" type="checkbox"/>	
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)	<input checked="" type="checkbox"/>	
J. No CAE algum membro é o responsável pelas despesas do PNAE?	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>9 .VERIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CAE DURANTE AS VISITAS A ESCOLAS, EM CONVERSAS COM PAIS, PROFESSORES E ALUNOS:</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
A. A merenda está sendo oferecida regularmente?	<input checked="" type="checkbox"/>	
B. Há falta de alimentos?		<input checked="" type="checkbox"/>
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	<input checked="" type="checkbox"/>	
D. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	<input checked="" type="checkbox"/>	
E. Existe muito desperdício de alimentos?		<input checked="" type="checkbox"/>
<b>ANOTAÇÕES:</b>		
<p>Alma Beredita</p> <p>sem liquidificador</p> <p>batedeira, <del>com</del> antiga</p> <p>tanque p/ limpeza</p> <p>bebedor antigo</p>		