

**TERMO DE VISITA/COMPANHAMENTO DO FORNECIMENTO DE  
MERENDA ESCOLAR**

Em 29/10/2024, às 09:00 horas, os Conselheiros do COMAE, compareceram à escola Emef Prof. Alberto Arzadi,

em cumprimento as determinações do Regimento Interno do Conselho e das atribuições que nos são conferidas, encontrando-se referida escola em funcionamento, cumpridas as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Resolução Nº 26 e suas alterações, ao que se refere ao fornecimento da Merenda Escolar aos alunos daquela Unidade Escolar, respeitando-se o Protocolo Sanitário com disponibilização de álcool gel no local, orientação de higienização aos alunos e funcionários daquela unidade escolar. Na oportunidade, fizemos as recomendações abaixo descritas, devendo este Conselho ser comunicado posteriormente sobre as providências tomadas:

---

---

---

---

---

---

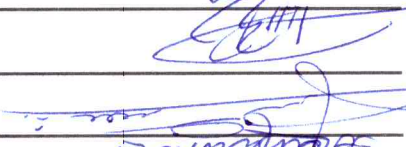

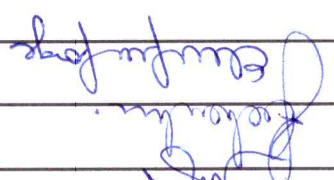
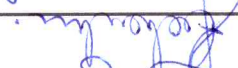

---

---

---

---

Nada mais havendo a tratar, lavei e assinei o presente Termo com os demais Conselheiros e diretor/representante da escola que nos acompanhou. Barra Bonita, 29/01/24.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

ESCOLA	Imef Prof. Alberto Arredondo	
DATA	29/10/2024	
CONSELHEIRO(S)	Fátima, Helo, Janete, Marlene & Fran	
PERÍODO	manhã	
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor)	SIM	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	SIM	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	SIM	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	SIM	NÃO
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	SIM	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	SIM	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	SIM	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	SIM	NÃO
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	SIM	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	SIM	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	SIM	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	SIM	NÃO
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>		
A. Alimentos separados do material de limpeza	SIM	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade	SIM	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	SIM	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	SIM	NÃO
<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	SIM	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	SIM	NÃO
C. Boa apresentação do prato	SIM	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos	SIM	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos	SIM	NÃO
F. Permite repetição	SIM	NÃO
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA</b>		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	SIM	NÃO

SIM/ NÃO	B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras
SIM/ NÃO	C. Bom com os funcionários da escola
SIM/ NÃO	D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita
<b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO</b>	
SIM/ NÃO	A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)
SIM/ NÃO	B. Conduta cuidadora (movimentos com facas, garfos)
SIM/ NÃO	C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)

