

COMAE – Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Barra Bonita

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

Em 11/05/2026, às 11:20 horas, eu
Thain Leonardo de Jesus Calveic e demais
Conselheiros do COMAE, comparecemos à **escola**
E.E. Cônego Francisco Ferreira Delgado Jr., 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, e dados constantes do Roteiro de visitas
que faz parte integrante a este Termo. Nada mais havendo a tratar,
lavrei e assinei o presente Termo com o diretor/representante da
escola que nos acompanhou. Barra Bonita,
11 / 05 / 2026.

Thain Leonardo de Jesus Calveic
Nadia R. Mesquita Polubinski
[Assinatura]

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

ESCOLA	E.F. Cônego Francisco Ferreira Delgado Jr.	
DATA	11/05/2026	PERÍODO Manhã
CONSELHEIRO(S)	Iraís, Jonete e Nádia	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
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 <i>não tem</i>	SIM	NÃO/
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras) <i>ventilador</i>	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
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
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
4. ARMAZENAMENTO		
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
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
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
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	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	SIM/	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	SIM/	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos)	SIM/	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	SIM/	NÃO