

**COMAE** – Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Barra Bonita

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

Em 20 / 05 / 2025 às 9:30 horas, eu  
Iran Fernanda de Sousa Calveiro e demais  
Conselheiros do COMAE, comparecemos à **escola**

Cozinha Piloto, em cumprimento  
as determinações do Regimento Interno do Conselho e das  
atribuições que nos são conferidas, encontrando-se referida escola  
em pleno 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,

20 / 05 / 2025.

Receber: Hugo Klein - Diretor dos Santos Junier

Visita ocorreu sem problemas e sem observações a acrescentar.

[Assinatura]

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

ESCOLA	Cozinha Píldo		
DATA	20/05/2025	PERÍODO	Manhã
CONSELHEIRO(S)	Hélio & Lais, Janete		
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>			
A. Mãos lavadas e higienizadas	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
B. Asseio (cabelos, odor)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>			
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>			
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>			
A. Alimentos separados do material de limpeza	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
B. Todos os alimentos dentro da validade	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
B. Quantidade adequada (com pouca sobra)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
C. Boa apresentação do prato	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
D. Porcionamento adequado dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
E. Temperatura adequada dos alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
F. Permite repetição	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA</b>			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	

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

