




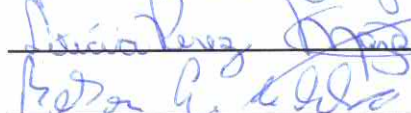
TERMO DE VISITA À COZINHA PILOTO

Em 26 de março de 2026, às 09:00 horas, eu Carlos Eduardo Muran, Presidente do COMAE e demais Conselheiros do COMAE, comparecemos à Cozinha Piloto, tendo sido recepcionados pela Secretária Municipal de Educação, Sra. Letícia Perez e pela Nutricionista do Município, Sra. Daniela Cristina de Souza Ottoboni, responsável pela Cozinha Piloto, em cumprimento as determinações do Regimento Interno do Conselho e das atribuições que nos são conferidas. A Nutricionista Daniela nos acompanhou na visita, juntamente com a Secretária Letícia, e prestou as informações sobre a rotina da Cozinha Piloto, elaboração dos cardápios e da Merenda Escolar, encontrando-se o referido local em funcionamento e cumpridas as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Resolução Nº 26 e suas alterações, ao que se refere ao preparo e fornecimento da Merenda Escolar aos alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino de Barra Bonita, e dados constantes do Roteiro de visitas que faz parte integrante a este Termo. Nada mais havendo a tratar, redigi e lavrei o presente Termo que vai assinado por mim, pela Secretária Municipal de Educação, Nutricionista e demais Conselheiros presentes. Barra Bonita, 26 de março de 2026.









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

ESCOLA	COZINHA CENTRAL		
DATA		PERÍODO	DIURNO
CONSELHEIRO(S)	CARLOS EDUARDO MURAU		
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	SIM		NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
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
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