

COMAE – Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Barra Bonita

TERMO DE VISITA

Em 15/03 /23, às 9:30 horas, os Conselheiros do COMAE compareceram à **escola** EE CÔNEGO FRANCISCO F. DELGADO JR. em cumprimento as determinações do Regimento Interno do Conselho e das atribuições que nos são conferidas por Lei, encontrando-se referida escola em pleno funcionamento e atendendo as exigências da 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 os demais Conselheiros presentes e um representante da unidade escolar. Barra Bonita, 15/03/2023.

Blair de Jesus
Blair de Jesus
Blair de Jesus
Blair de Jesus
Blair de Jesus

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

ESCOLA EE GREGO FRANCISCO F. DE OLIVEIRA JR.	
DATA 15/03/23	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	
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

OBSERVAÇÕES

Conversamos com a D. Sônia, responsável pela cozinha. Tudo estava de acordo com o exigido, limpo e organizado.

No período da manhã a merenda é servida pela D. Sônia com ajuda dos funcionários, pois, são aproximadamente 600 alunos.

Foi solicitado ao Estado um liquidificadora industrial para facilitar o preparo do leite e o mesmo ainda não foi entregue.

Também solicitaram na ocasião da visita uma torneira com água quente para facilitar os preparos dos alimentos.