

COMAE – Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Barra Bonita

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

Em 23/09/2022, às 12:30 horas, os Conselheiros do COMAE, compareceram à escola ETEC COMENDADOR JOÃO RAYS, 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 N° 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. Nada mais havendo a tratar, lavrei e assinei o presente Termo com os demais Conselheiros e o diretor/representante da escola que nos acompanhou. Barra Bonita,

23/09/2022. Patricia Felin
Rodrigues, João

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

ESCOLA ETGA C. João Ruy			
DATA 23-09-2022		PERÍODO	ALMOÇO
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

CONTAS DE HIGIENIZAÇÃO SEPARADAS