

COMAE – Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Barra Bonita

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

Em 27/06/25, às 09:00 horas, eu Janete / Hélio e demais
Conselheiros do COMAE, comparecemos à **escola**
EMEF. Sr. Fernando Costa, 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,

27/06/2025.

Robeuberi Alexandra Colombo

[Assinatura]

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

ESCOLA <i>Escola Fernando Costa</i>			
DATA <i>27/06/25</i>	PERÍODO <i>manhã</i>		
CONSELHEIRO(S) <i>Fausto / Helio</i>			
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
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
2. HIGIENE DO AMBIENTE			
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
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS			
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
4. ARMAZENAMENTO			
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
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
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
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)		<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> 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

* Biquidificador com copo grande com
enguiça.

O londapio não está vindo no email da
escola para ser afixado. A merendinha rece-
be o cardapio diario no WhatsApp.

Uma panela de 20l. com tampa e uma
caldeira de 15l para cozinhar macarrão.