

COMAE – Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Barra Bonita

TERMO DE VISITA/ACOMPANHAMENTO DO FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR

Em 26/06/25, às 09:20 horas, eu Fausto e Helio e demais Conselheiros do COMAE, comparecemos à **escola** E.E. Laurindo Battaglia, 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,

26/06/2025.

Fausto

Helio

[Assinatura]

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

ESCOLA	Escola (Caminho) Batista		
DATA 26/06/25	PERÍODO	manhã	
CONSELHEIRO(S)			
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

Verificar se houver na cozinha piloto um cardápio de legumes disponível até aquisição pelo mesmo pela direção da escola. Ou mandar foto do modelo usado pela cozinha piloto.

O cardápio não está afixado na parede da cozinha por não ter sido enviado.

A cozinha está sendo reformada, então estão numa cozinha provisória.

Mais uma funcionária para auxiliar a merendeira, ela está trabalhando sozinha para atender 200 alunos.

~~whatsapp~~ whatsapp 14 36410625

~~10260625@educacao.sp.gov.br~~