

TERMO DE VISITA

Em 21/08/2024, às 14:50 horas, os Conselheiros do COMAE

compareceram à escola EMEF Dr. Fernando Costa 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

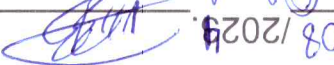
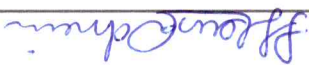

fornecimento da Merenda Escolar aos alunos daquela Unidade

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,

21/08/2024.   

MODELO: ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS: PROGRAMA NACIONAL DE

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA	EMEF Dr. Fernando Costa	
DATA	21/08/24	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Rafael, Soraia e Priscila	
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 (atençiosa, adequada)	SIM/	NÃO

B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
C. Bom com os funcionários da escola	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
B. Conduta cuidada (movimentos com facas, garfos)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO

OBSERVAÇÕES

É necessário a troca de fornecedores, o atual não entrega os alimentos, é muito demorado e também sem especificações industrial.

Cliente: Univest Poloculhu
Houtchman