

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

Em 27/05/24, às 11h30 horas, eu Julia Guimaraes Fernandes e demais

Conselheiros do COMAE, comparecemos à escola EMEF da Fazenda 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,

27/05/2024

[Handwritten signature]

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

<b>ESCOLA</b>	EMTEL - Jurema Costa	
<b>DATA</b>	27/05/24	<b>PERÍODO</b>
<b>CONSELHEIRO(S)</b>	Julia e Mariana	
<b>1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS</b>		
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
<b>2. HIGIENE DO AMBIENTE</b>		
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
<b>3. HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>		
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
<b>4. ARMAZENAMENTO</b>		
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
<b>5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>		
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
<b>6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA</b>		
A. Bom com as crianças (atenciosa, 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
<b>7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO</b>		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	<input checked="" type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
B. Conduta cuidadora (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**

Dr. Conde de Vila O. - Fernando &  
Margarita Quintanilla de Souza. Percebam  
o almeço servido aos alunos composto  
de arroz, feijão, carne moída com legumes  
& batata. Não foi servido exceto de  
ovo no refogado, a carne moída era  
na saída ao ponto, bem como a batata.  
de para o preparo da mesma.  
A merenda sobra servida ao refogado  
de forma adequada à higiene, com uso  
de limão, touca e avental.  
foam, boa qualidade pelo aluno da  
refeições de dia, com repetição para  
alunos.