

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

ESCOLA	EMEF EDMO WILSON CARDOSO	
DATA	11/03/25,	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIOI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NAO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NAO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	CRECHE BELMIRA SA' MANGAIO		
DATA	21/03/25	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LUI DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EE JOSE AMARO RODRIGUES		
DATA	18/03/25	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIO DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EMEI LUIZ AMARO RODRIGUES	
DATA	18/03/25	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIDI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	E.E. JOSE APARECIDO MUNHOZ	
DATA	06/05/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSALIO DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	EMEF FRANCISCO CARDONA	
DATA	06/05/25	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROCHA LIDI DOMING	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EE JOÃO BAPTISTA GAZZOLI	
DATA	13/05/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LUI DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NAO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	CEMEI PROF DENISE DELALUSMO GUARDA		
DATA	13/05/25	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROS LID LORRINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EMEF OLIVEIRA DE SOUZA		
DATA	13/05/25	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LOPES DOMINGOS		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	CRECHE YVONNE DE BARROS DA ROSA		
DATA	13/05/25	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARCIA ROSA LOPES DOMINGUEZ		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EMEF ALCIDIA T W MATTEIS	
DATA	20/05/25	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIO, DOMING	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NAO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	CRECHE MARIA RIVA TAGLIARI	
DATA	20/05/25	PERÍODO MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LION DOMINE	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NAO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EMEF AMARO RODRIGUES (NINICO)		
DATA	27/05/25	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA L. G. DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NAO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NAO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	CRECHE CÍDERIA LEYNER BOER		
DATA	27/05/25	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LUIZ DOMINGUE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	EE MAGDALENA SANSEVERINO GROSSO		
DATA	27/05/25	PERÍODO	MANHÃ
CONSELHEIRO(S)	MARIA ROSA LIO. DOMINE		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EMEI SERGIO MANORI LEME	
DATA	27/05/25	PERÍODO Manhã
CONSELHEIRO(S)	Marta Rosa L. DOMINGOS	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NAO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NAO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	E.M.E.S. Regina Aparecida Bon de Oliveira	
DATA	02/09/2015	PERÍODO manhã
CONSELHEIRO(S)	Maíra	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EMEI Profª Maria Lucia de Carvalho Costa	
DATA	19/08/2015	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Márcia - Cárnia	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NAO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NAO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA EMEI	Luiz Amaro Rodrigues	
DATA 29/07/25	PERÍODO	manhã
CONSELHEIRO(S)	Márcia e Maria Cláudia	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	EMEF Domi José da Souza	
DATA	25/09/25	PERÍODO Tarde
CONSELHEIRO(S)	Maurice - Maria Cleide	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	E.M.E.F. Prof. Amaro Rodrigues Muniz	
DATA	09/09	PERÍODO 9:30
CONSELHEIRO(S)	Lúcia	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	E.M.E.F. Maria Placência de Almeida Philipim	
DATA	28/12/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Mônica Cluete	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NAO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA :	Francine Cardona	
DATA 16/10/25	PERÍODO	Tarde
CONSELHEIRO(S)	marcia, mirian, Cleide.	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Emef Elymaria Del'Alamo	
DATA	12/08/2025	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Mara Lani - Miriam	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Edson Wilson Cardoso	
DATA	22/04/2025	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	manhã	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeta o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	E.M.E.T. Prefeito Edinaldo Rossetti	
DATA	19/08/2025	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Carina - Márcia	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Cipareada (Qias dos Santos)	
DATA 6/11/2025	PERÍODO	Tarde
CONSELHEIRO(S)	Marcia, Mirian, Cleide	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	E.M.E.F. "Alicia J.W. Matteis"	
DATA	28/12/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Márcia - Cleide	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	E.E. <i>Levino Laguardi</i>	
DATA	2/09/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	<i>maíra</i>	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NAO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	E.E. José Aparecido Munhoz	
DATA	16/10/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Márcia, Marilene, Cleide	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Estadual Magdalena Samuêiro Grosse	
DATA	26/08/2015	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Maíra - Mirian	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	F. I. - José Amaro Rodrigues	
DATA	29/07/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Márcia - Cleide	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA EE	João Baptista Gazele	
DATA 16/09/2025	PERÍODO	manhã
CONSELHEIRO(S)	maria	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA <i>E.E. Prof. Américo Falcão</i>		
DATA <i>05/08</i>	PERÍODO <i>manhã</i>	
CONSELHEIRO(S) <i>marcelo / cam</i>		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NAO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NAO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	Escola		Grande de Barros da Rosa	
DATA	25/09/25		PERÍODO	Escola
CONSELHEIRO(S)	Mônica - Maria Cláudia			
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS				
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒	☐	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒	☐	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Grêche - Vereador Belizário Neves	
DATA	19/08/2025	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Maíra - Cássia	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Buche		São Francisco de Assis	
DATA	6/11/25	PERÍODO	Lanche	
CONSELHEIRO(S)	marcia, mirian, clide			
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS				
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO		
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Cruzeiro		Riscoo Valério Guidetti	
DATA	12/08/2025		PERÍODO	manhã
CONSELHEIRO(S)	maíra - mirian			
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS				
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO		
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NAO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Creche	maria Riva Tashiani
DATA	28/12/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Maraia - Cleide.	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Creche José Inácio (Sociedade)	
DATA	05/08/15	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Márcia Lima	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO

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

ESCOLA	Escola Lúcia Leuzne Bor		
DATA	09/09	PERÍODO	09:15 hr
CONSELHEIRO(S)	Lúcia		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS			
A. Mãos lavadas e higienizadas	☒ SIM	☐ NÃO	
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	☒ 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	NAO
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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NAO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NAO

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

ESCOLA	Creche Belmira de São Mandaia	
DATA	22/04/25	PERÍODO
CONSELHEIRO(S)	Inamã	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas	SIM	NÃO
B. Cabelos protegidos por touca ou redinha	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
8. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PNAE		
A. O município possui nutricionista responsável pelo PNAE?	SIM	NÃO
B. A merenda está sendo oferecida regularmente?	SIM	NÃO
C. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
D. O cardápio respeita o hábito alimentar local?	SIM	NÃO
E. O cardápio é nutricionalmente adequado?	SIM	NÃO
F. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?	SIM	NÃO
G. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
H. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO
I. A escola tem controle dos produtos que recebe?	SIM	NÃO
J. Há água potável para preparação dos alimentos?	SIM	NÃO
K. Há registro de dedetização da unidade?	SIM	NÃO
L. Há registro de limpeza de caixa d'água?	SIM	NÃO
M. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?	SIM	NÃO
N. O espaço em que os alunos consomem a merenda é adequado?	SIM	NÃO
O. Existe muito desperdício de alimentos?	SIM	NÃO