



PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSÃO VELHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROTEIRO DE VISITA ÀS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO		
ESTABELECIMENTO ESCOLAR:	Felipe Gomes	
LOCALIDADE:	Sede	
DATA:	19/05/2025	
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas.	SIM ☒	NÃO ☐
B. Asseio (cabelos, odor).	SIM ☒	NÃO ☐
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	SIM ☒	NÃO ☐
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	SIM ☒	NÃO ☐
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	SIM ☒	NÃO ☐
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	SIM ☒	NÃO ☐
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	SIM ☒	NÃO ☐
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	SIM ☒	NÃO ☐
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	SIM ☒	NÃO ☐
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO ☐
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO ☐
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	SIM ☒	NÃO ☐
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	SIM ☒	NÃO ☐
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza.	SIM ☒	NÃO ☐
B. Todos os alimentos dentro da validade.	SIM ☒	NÃO ☐
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	SIM ☒	NÃO ☐
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	SIM ☒	NÃO ☐
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	SIM ☒	NÃO ☐
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	SIM ☒	NÃO ☐

C. Boa apresentação do prato.	SIM ☒	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	SIM ☒	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	SIM ☒	NÃO
F. Permite repetição.	SIM ☒	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (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

OBSERVAÇÕES:

CONSELHEIROS:

Pauliana Silveira P. Santos
Sandro Maria Agostinho das Neves
Victória Alves Freire

REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO ESCOLAR:

Maria Socorro da Silva

Missão Velha/CE, 19 / 11 / 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSÃO VELHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROTEIRO DE VISITA ÀS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO		
ESTABELECIMENTO ESCOLAR:		
LOCALIDADE: <u>Paulo Joacome de Carvalho, (Sede)</u>		
DATA: <u>19/11/2025</u>		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas.	SIM ☒	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	SIM ☒	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	SIM ☒	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	SIM ☒	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	SIM ☒	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	SIM ☒	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	SIM ☒	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	SIM ☒	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	SIM ☒	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	SIM ☒	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	SIM ☒	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza.	SIM ☒	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade.	SIM ☒	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	SIM ☒	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	SIM ☒	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	SIM ☒	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	SIM ☒	NÃO

C. Boa apresentação do prato.	SIM	☒	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	SIM	☒	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	SIM	☒	NÃO
F. Permite repetição.	SIM	☒	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (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

OBSERVAÇÕES:

CONSELHEIROS:

Deiliane Silveira P. Santos
Sandra Maria Agostinho das Neves
Victória Alves Freire

REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO ESCOLAR:

Maria Margarida Ferreira da Silva

Missão Velha/CE, 19 / 11 / 2025.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSÃO VELHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROTEIRO DE VISITA ÀS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO		
ESTABELECIMENTO ESCOLAR:		
LOCALIDADE: <u>Boquival Bonito</u> <u>Cidade</u>		
DATA: <u>19/11/2025</u>		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas.	SIM ☒	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	SIM ☒	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	SIM ☒	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	SIM ☒	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	SIM ☒	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	SIM ☒	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	SIM ☒	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	SIM ☒	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	SIM ☒	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	SIM ☒	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	SIM ☒	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza.	SIM ☒	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade.	SIM ☒	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	SIM ☒	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	SIM ☒	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	SIM ☒	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	SIM ☒	NÃO

C. Boa apresentação do prato.	SIM	☒	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	SIM	☒	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	SIM	☒	NÃO
F. Permite repetição.	SIM	☒	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (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

OBSERVAÇÕES:

CONSELHEIROS:

Deiliane Silvano P. Santos
Sandra Maria Agostinho dos Reis
Victoria Alves Freire

REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO ESCOLAR:

Maria de Fatima Almeida Silva

Missão Velha/CE, 30 / 11 / 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSÃO VELHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROTEIRO DE VISITA ÀS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO		
ESTABELECIMENTO ESCOLAR: <i>Imilce Dantas</i>		
LOCALIDADE: <i>Sede</i>		
DATA: <i>12/11/2025</i>		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas.	SIM ☒	NÃO ☐
B. Asseio (cabelos, odor).	SIM ☒	NÃO ☐
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	SIM ☒	NÃO ☐
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	SIM ☒	NÃO ☐
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	SIM ☒	NÃO ☐
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	SIM ☒	NÃO ☐
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	SIM ☒	NÃO ☐
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	SIM ☒	NÃO ☐
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	SIM ☒	NÃO ☐
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO ☐
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO ☐
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	SIM ☒	NÃO ☐
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	SIM ☒	NÃO ☐
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza.	SIM ☒	NÃO ☐
B. Todos os alimentos dentro da validade.	SIM ☒	NÃO ☐
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	SIM ☒	NÃO ☐
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	SIM ☒	NÃO ☐
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	SIM ☒	NÃO ☐
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	SIM ☒	NÃO ☐

C. Boa apresentação do prato.	SIM	x	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	SIM	x	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	SIM	x	NÃO
F. Permite repetição.	SIM	x	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	SIM	λ	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	SIM	x	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola.	SIM	x	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	SIM	λ	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO			
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	SIM	x	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	SIM	λ	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	SIM	λ	NÃO

OBSERVAÇÕES:

CONSELHEIROS:

Isidoro Silvano P. Santos
Sandra Maria Agostinho das Neves
Edma Maria Correia Silva Santos

REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO ESCOLAR:

Adriano Moriente

Missão Velha/CE, 12 / 11 / 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSÃO VELHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROTEIRO DE VISITA ÀS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO		
ESTABELECIMENTO ESCOLAR: <u>Juvenal Rodrigues</u>		
LOCALIDADE: <u>Sede</u>		
DATA: <u>12/11/2025</u>		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS		
A. Mãos lavadas e higienizadas.	SIM ☒	NÃO
B. Asseio (cabelos, odor).	SIM ☒	NÃO
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas.	SIM ☒	NÃO
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel).	SIM ☒	NÃO
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado.	SIM ☒	NÃO
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras).	SIM ☒	NÃO
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira).	SIM ☒	NÃO
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres).	SIM ☒	NÃO
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja).	SIM ☒	NÃO
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO
B. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente.	SIM ☒	NÃO
C. Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação.	SIM ☒	NÃO
D. Descongelamento realizado com os cuidados necessários.	SIM ☒	NÃO
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza.	SIM ☒	NÃO
B. Todos os alimentos dentro da validade.	SIM ☒	NÃO
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados.	SIM ☒	NÃO
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas.	SIM ☒	NÃO
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação.	SIM ☒	NÃO
B. Quantidade adequada (com pouca sobra).	SIM ☒	NÃO

C. Boa apresentação do prato.	SIM	x	NÃO
D. Porcionamento adequado dos alimentos.	SIM	x	NÃO
E. Temperatura adequada dos alimentos.	SIM	x	NÃO
F. Permite repetição.	SIM	x	NÃO
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA			
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada).	SIM	x	NÃO
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras.	SIM	x	NÃO
C. Bom com os funcionários da escola.	SIM	x	NÃO
D. Houve bom tratamento do Conselheiro na visita.	SIM	x	NÃO
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO			
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes).	SIM	x	NÃO
B. Conduta cuidadosa (movimentos com facas, garfos).	SIM	x	NÃO
C. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha).	SIM	x	NÃO

OBSERVAÇÕES:

CONSELHEIROS:

Juliana Silveira P. Santos
Sandro Maria Agostinho das Neves
Cedma Naura Correia Silva Santos

REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO ESCOLAR:

Paulo Erbenio Maia Neves

Paulo Erbenio Maia Neves
 Diretor Escolar
 Portaria Nº 01.01.0066/2025

Missão Velha/CE, 12 / 11 / 2025.







O ALIMENTO TEM MAIS
SABOR SE PREPARADO
COM AMOR.

Carteiro
Café do



