RELATÓRIO DE VISITA E INSPEÇÃO À EMEB PROFª HELENA TELLES FURTADO

Aos 29 dias do mês de junho do ano de 2026, eu, Edson Clayton Diniz dos Santos Junior, na qualidade de Presidente do Conselho de Alimentação Escolar do município de Guará/SP, realizei uma visita técnica de inspeção à EMEB Profª Helena Telles Furtado, com o objetivo de verificar as condições de armazenamento, preparo e fornecimento da alimentação escolar, bem como as condições das instalações destinadas à cozinha e ao refeitório.

A visita foi acompanhada pela diretora Andreia Monteiro, que nos recebeu de forma muito cordial e apresentou todas as dependências da unidade relacionadas à alimentação escolar. Durante a inspeção, também conhecemos as cozinheiras Aparecida e Margarida, responsáveis pelo preparo das refeições.

A inspeção foi bastante satisfatória, considerando que a escola havia retomado o preparo das refeições aproximadamente um mês antes da data da visita. Foi possível constatar que os ambientes destinados ao armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos encontram-se em excelentes condições de limpeza, organização e conservação. Os utensílios utilizados na produção das refeições também estavam devidamente higienizados e organizados, demonstrando o comprometimento da equipe com as boas práticas de manipulação de alimentos. Conforme evidenciado nas imagens abaixo:



Imagem 1



Imagem 2

Observou-se ainda que as cozinheiras fazem uso adequado dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), contribuindo para a segurança alimentar e ocupacional. Entretanto, verificou-se que não há uniformização das colaboradoras, sendo recomendada a disponibilização de uniformes padronizados, medida que contribuirá para a padronização do ambiente, fortalecimento da identidade profissional da equipe e atendimento às boas práticas de higiene.

O refeitório apresentou excelente estado de conservação, limpeza e organização. As mesas e bancos estavam em ótimas condições de uso, transmitindo um ambiente acolhedor e bem cuidado. Da mesma forma, os bebedouros e o local destinado à higienização das mãos encontravam-se limpos, sinalizados e adequados ao uso dos estudantes, proporcionando um ambiente agradável e seguro para a realização das refeições. Conforme evidenciado nas imagens abaixo:



Imagem 3



Imagem 4

Como oportunidades de melhoria, foram identificados os seguintes pontos:

1. **Localização do botijão de GLP:** observou-se que o recipiente de gás liquefeito de petróleo (GLP) se encontra instalado em local muito próximo ao fogão. Considerando as boas práticas de segurança, recomenda-se avaliar a realocação do sistema para um ambiente externo ou protegido, reduzindo os riscos associados ao armazenamento do combustível próximo à fonte de calor.



Imagem 5

2. **Extintores de incêndio:** embora os equipamentos estejam devidamente instalados e sinalizados, foi constatado que, na data da visita, encontravam-se com a validade vencida desde o mês de abril. Recomenda-se a imediata manutenção ou substituição dos extintores, garantindo que os equipamentos estejam em conformidade com as normas de segurança e aptos para utilização em caso de emergência.



Imagem 6

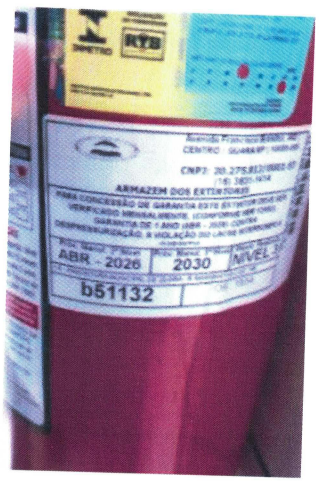


Imagem 7

De maneira geral, a visita evidenciou o comprometimento da direção escolar e da equipe de alimentação com a qualidade das refeições oferecidas aos alunos, bem como com a organização e limpeza dos ambientes. As oportunidades de melhoria identificadas são pontuais e, uma vez atendidas, contribuirão para elevar ainda mais os padrões de segurança e qualidade já observados na unidade escolar.

Nada mais havendo a relatar, lavro o presente relatório para os devidos fins.

Guará/SP, 29 de junho de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
EDSON CLAYTON DINIZ DOS SANTOS JUNIOR
Data: 10/07/2026 14:56:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Edson Clayton Diniz dos Santos Junior
Presidente do Conselho de Alimentação Escolar

Thaís de Oliveira Barbosa
Diretora de Departamento
CPF: 285.062.888-35