RELATÓRIO DE VISITA E INSPEÇÃO AO CMEI PROF. ENOI DOS SANTOS ASSIS

Aos 30 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 ao CMEI Prof. Enoi dos Santos Assis, 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 secretária Kamile, que nos recebeu de maneira cordial e informou que a diretora da unidade é a Sra. Josiana. Durante a inspeção, fomos apresentados à equipe da cozinha, composta pelas colaboradoras Nucilha Carmem e Maísa, que demonstraram comprometimento, organização e dedicação no desempenho de suas atividades.

Durante a visita, constatou-se que a cozinha apresenta boas condições de limpeza e organização. Os utensílios utilizados no preparo das refeições encontravam-se devidamente higienizados e organizados, demonstrando o cuidado da equipe com as boas práticas de manipulação de alimentos. O estoque de gêneros alimentícios também se encontrava organizado, permitindo adequada conservação dos produtos e facilitando o controle dos insumos utilizados na alimentação escolar.

Conforme evidenciado nas imagens abaixo:

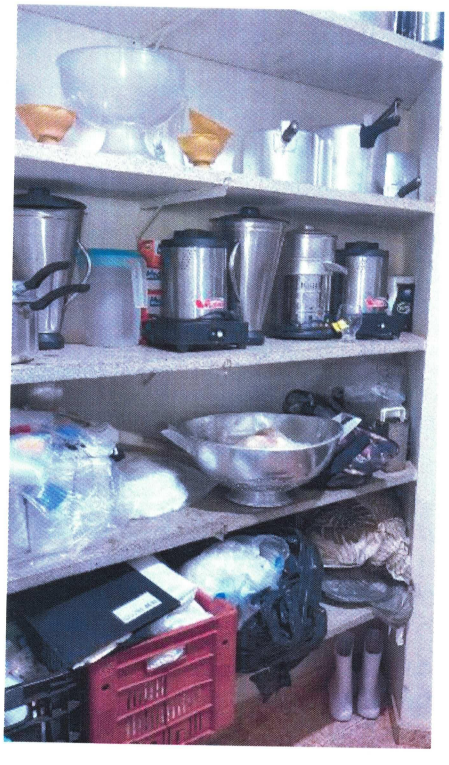


Imagem 1



Imagem 2

Apesar das boas condições gerais observadas, foram identificadas algumas oportunidades de melhoria relacionadas à infraestrutura e à segurança da cozinha.

Observou-se que a base da geladeira apresenta desgaste significativo, com pintura danificada e pontos de ferrugem aparentes. Embora a situação não comprometa, aparentemente, o funcionamento do equipamento, recomenda-se a realização de manutenção corretiva ou sua substituição, quando tecnicamente viável, contribuindo para melhores condições de conservação do ambiente e facilitando os procedimentos de higienização.



Imagem 3

Outro aspecto observado refere-se ao armazenamento dos recipientes de **Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)**, que se encontram posicionados na área interna da cozinha, próximos à fonte de calor. Considerando as boas práticas de segurança e as normas técnicas aplicáveis, recomenda-se avaliar a possibilidade de realocação do sistema para uma central externa ou local devidamente protegido, reduzindo os riscos associados ao armazenamento de combustível em ambiente interno.



Imagem 4

A área externa destinada ao refeitório apresentou boas condições de conservação. O mobiliário encontrava-se em bom estado, e o ambiente mostrou-se amplo, bem iluminado e adequadamente ventilado, proporcionando conforto às crianças durante a realização das refeições.



Imagem 5

Entretanto, durante a inspeção do bebedouro utilizado pelos alunos, foi constatada uma situação que merece atenção prioritária. Observou-se a presença de acúmulo de lodo em diversos pontos da estrutura do equipamento, especialmente na parte superior destinada à entrada de água e na área do sistema de refrigeração. Além disso, verificou-se que a pintura do equipamento encontra-se bastante desgastada e descascada e não foi identificado nenhum sistema de controle e troca de elementos filtrantes.

Essa condição pode comprometer as condições de higiene do equipamento e favorecer a proliferação de microrganismos, razão pela qual recomenda-se a adoção de medidas corretivas em caráter prioritário, incluindo limpeza técnica completa, higienização periódica, manutenção do equipamento e avaliação da necessidade de substituição ou revitalização de sua estrutura externa.

Considerando tratar-se de uma unidade de educação infantil, onde o público atendido é composto por crianças pequenas, a manutenção adequada dos equipamentos destinados ao fornecimento de água potável torna-se ainda mais relevante para a promoção da saúde e da segurança sanitária.



Imagem 6



Imagem 7



Imagem 8

Durante a inspeção também foi constatado que os extintores de incêndio da unidade encontravam-se com o prazo de validade vencido. Considerando a importância desses equipamentos para a segurança de alunos, colaboradores e

patrimônio público, recomenda-se que seja providenciada a imediata manutenção ou substituição dos extintores, assegurando sua conformidade com a legislação vigente e sua plena capacidade de utilização em situações de emergência.



Imagem 9



Imagem 10

Como oportunidades de melhoria, foram identificados os seguintes pontos:

1. **Manutenção da geladeira:** recomenda-se realizar manutenção corretiva na base do equipamento, eliminando os pontos de ferrugem e recuperando sua pintura, ou avaliar sua substituição, caso necessário.

2. **Adequação do sistema de GLP:** recomenda-se avaliar a realocação dos recipientes de GLP para ambiente externo ou local protegido, conforme estabelecem as normas de segurança aplicáveis, reduzindo os riscos decorrentes da proximidade com fontes de calor.

3. **Higienização e manutenção do bebedouro:** recomenda-se a realização imediata de limpeza técnica e higienização completa do equipamento, eliminando o acúmulo de lodo identificado durante a inspeção.

4. **Revitalização ou substituição do bebedouro:** recomenda-se avaliar a recuperação da pintura ou, caso necessário, a substituição do equipamento, proporcionando melhores condições de conservação, higiene e acolhimento às crianças atendidas pela unidade.

5. **Plano de manutenção preventiva:** recomenda-se estabelecer uma rotina periódica de inspeção, limpeza e manutenção dos bebedouros, assegurando a qualidade da água disponibilizada e a adequada conservação dos equipamentos.

6. **Manutenção dos extintores de incêndio:** recomenda-se a imediata manutenção ou substituição dos extintores com prazo de validade vencido, garantindo sua conformidade com as normas de segurança e sua disponibilidade para utilização em eventuais situações de emergência.

De maneira geral, a visita evidenciou o comprometimento da equipe gestora e das colaboradoras da cozinha com a qualidade da alimentação escolar. A organização do estoque, a limpeza dos utensílios e o cuidado demonstrado no preparo das refeições refletem o empenho da equipe em oferecer um serviço de qualidade. As oportunidades de melhoria identificadas concentram-se em aspectos pontuais de infraestrutura, segurança contra incêndio e manutenção dos equipamentos, cuja implementação contribuirá para tornar o ambiente ainda mais seguro, saudável e adequado às necessidades das crianças atendidas pelo CMEI.

Nada mais havendo a relatar, lavro o presente relatório para os devidos fins.
Guará/SP, 30 de junho de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
EDSON CLAYTON DINIZ DOS SANTOS JUNIOR
Data: 15/07/2026 14:15:42-0300
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