RELATÓRIO DE VISITA E INSPEÇÃO À EMEF PROF.ª LATIFA SALOMÃO MIGLIORI

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 à EMEF Prof.ª Latifa Salomão Migliori, com o objetivo de verificar as condições de armazenamento, preparo e fornecimento da alimentação escolar, bem como as condições das instalações destinadas à cozinha, estoque e refeitório.
A visita foi acompanhada pela diretora Dorcilia, que nos recebeu de maneira cordial e prestativa, apresentando as dependências da unidade escolar e a equipe da cozinha, composta pelas colaboradoras Kelly, Simone e Andreza, que demonstraram comprometimento, dedicação e acolhimento durante toda a inspeção.

Apesar da receptividade da equipe e do empenho das colaboradoras em desempenhar suas atividades, a inspeção evidenciou diversas limitações estruturais que comprometem as condições de trabalho, a organização das atividades e a eficiência do serviço de alimentação escolar, demandando atenção prioritária por parte da Administração Pública.

Conforme evidenciado nas imagens abaixo:



Imagem 1

Durante a inspeção verificou-se que parte dos equipamentos essenciais ao preparo das refeições encontra-se inoperante. Foi constatado que um freezer e um fogão não estavam funcionando na data da visita, reduzindo significativamente a capacidade operacional da cozinha e dificultando a execução das atividades diárias.

Além disso, o leiaute da cozinha mostrou-se inadequado às necessidades da unidade. Em razão da ausência de um espaço específico destinado ao estoque, os gêneros alimentícios permanecem armazenados na própria área de preparo, dificultando a circulação, comprometendo a organização das atividades e reduzindo as condições adequadas para conservação dos produtos.



Imagem 2

Também foi observado que a cozinha não dispõe de sistema adequado de ventilação e exaustão, condição que pode comprometer o conforto térmico dos colaboradores e dificultar a dispersão do calor e dos vapores gerados durante o preparo dos alimentos.

As prateleiras utilizadas para armazenamento apresentam características de improvisação e merecem substituição por estruturas mais adequadas às boas práticas de armazenamento de alimentos.

Outro aspecto que chamou atenção foi a inexistência de uma mesa apropriada para manipulação dos alimentos. Durante a visita verificou-se que as atividades estavam sendo realizadas utilizando duas carteiras escolares improvisadas, solução incompatível com as necessidades operacionais de uma cozinha escolar.



Imagem 3

A pia utilizada para higienização dos utensílios também apresentou dimensões incompatíveis com a rotina da cozinha. Conforme observado durante a inspeção, seu tamanho dificulta a limpeza de panelas e utensílios de maior porte, fazendo com que as colaboradoras realizem suas atividades em condições ergonômicas inadequadas, frequentemente molhando suas vestimentas durante o trabalho.
Essas condições evidenciam a necessidade de reestruturação da cozinha, visando proporcionar melhores condições de trabalho às colaboradoras e maior eficiência no preparo das refeições.



Imagem 4

O refeitório também apresentou oportunidades de melhoria. Embora atenda à finalidade de servir as refeições, o ambiente mostrou-se reduzido para a demanda da unidade, com parte da mobília apresentando características de improvisação. Recomenda-se avaliar a readequação do espaço, buscando proporcionar maior conforto, funcionalidade e acolhimento aos estudantes durante as refeições.



Imagem 5



Imagem 6

No que se refere à segurança contra incêndio, verificou-se que o extintor disponível na unidade encontrava-se com o prazo de validade vencido. Recomenda-se a imediata manutenção ou substituição do equipamento, bem como a verificação da conformidade do sistema de prevenção e combate a incêndio da unidade junto ao **Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB)**, especialmente quanto ao dimensionamento e posicionamento dos equipamentos de combate a incêndio.



Imagem 7



Imagem 8

Como oportunidades de melhoria, foram identificados os seguintes pontos:

1. **Reestruturação da cozinha:** recomenda-se a elaboração de projeto de adequação da cozinha, contemplando melhorias no leiaute, ampliação dos espaços de trabalho e adequação às boas práticas de manipulação de alimentos.

2. **Substituição e manutenção dos equipamentos:** providenciar a manutenção ou substituição do freezer e do fogão que se encontram inoperantes.

3. **Implantação de área destinada ao estoque:** criar um ambiente específico para armazenamento dos gêneros alimentícios, evitando sua permanência na área de preparo.

4. **Instalação de sistema de ventilação e exaustão:** implantar sistema adequado para renovação do ar e exaustão dos vapores gerados durante o preparo das refeições.

5. **Adequação do mobiliário da cozinha:** substituir as prateleiras improvisadas por estruturas apropriadas e disponibilizar bancada ou mesa específica para manipulação dos alimentos.

6. **Adequação da pia de higienização:** avaliar a substituição da pia por modelo compatível com a demanda da unidade, proporcionando melhores condições ergonômicas às colaboradoras.

7. **Readequação do refeitório:** avaliar melhorias no espaço físico e na mobília, proporcionando ambiente mais confortável e acolhedor para os estudantes.

8. Segurança contra incêndio: providenciar a manutenção ou substituição dos extintores vencidos e verificar a conformidade do sistema de prevenção e combate a incêndio da unidade junto ao AVCB.

9. Controle dos filtros de água: Criar um controle sobre a troca dos filtros do bebedouro, problema recorrente em outras unidades.

De maneira geral, a visita evidenciou o comprometimento da direção e da equipe da cozinha, que, mesmo diante das limitações estruturais encontradas, demonstram dedicação e empenho na oferta da alimentação escolar. Entretanto, as condições observadas durante a inspeção indicam a necessidade de uma intervenção estrutural prioritária na unidade, contemplando melhorias na infraestrutura, nos equipamentos, nas condições ergonômicas de trabalho e na organização dos ambientes destinados ao preparo e à distribuição dos alimentos. A adoção dessas medidas contribuirá significativamente para oferecer melhores condições de trabalho aos colaboradores, maior segurança operacional e um ambiente mais adequado e acolhedor para os estudantes.

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 13:59:03-0300
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