## RELATÓRIO DE VISITA E INSPEÇÃO AO CMEI PROF.ª NADIR DE ALMEIDA JUNQUEIRA

Aos [dia] dias do mês de [mês] 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.ª Nadir de Almeida Junqueira, 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 Jaqueline, que nos recebeu de maneira cordial e prestativa, conduzindo a inspeção pelas dependências da unidade escolar e apresentando a equipe da cozinha, composta pelas colaboradoras Elaine, Adriana, Maria Odete e Francielle.

Durante a visita foi possível constatar que, embora a cozinha possua dimensões reduzidas, seu leiaute encontra-se bem planejado, permitindo que as atividades de preparo dos alimentos sejam realizadas de maneira organizada e funcional. A disposição dos equipamentos favorece o fluxo de trabalho da equipe, contribuindo para a eficiência das operações desenvolvidas diariamente.

Os utensílios utilizados no preparo das refeições encontravam-se limpos e organizados, demonstrando o comprometimento da equipe com as boas práticas de manipulação de alimentos. O estoque destinado ao armazenamento dos gêneros alimentícios também apresentou excelente organização, com os produtos devidamente acondicionados e distribuídos de maneira adequada, favorecendo sua conservação e o controle dos insumos.

Conforme evidenciado nas imagens abaixo:

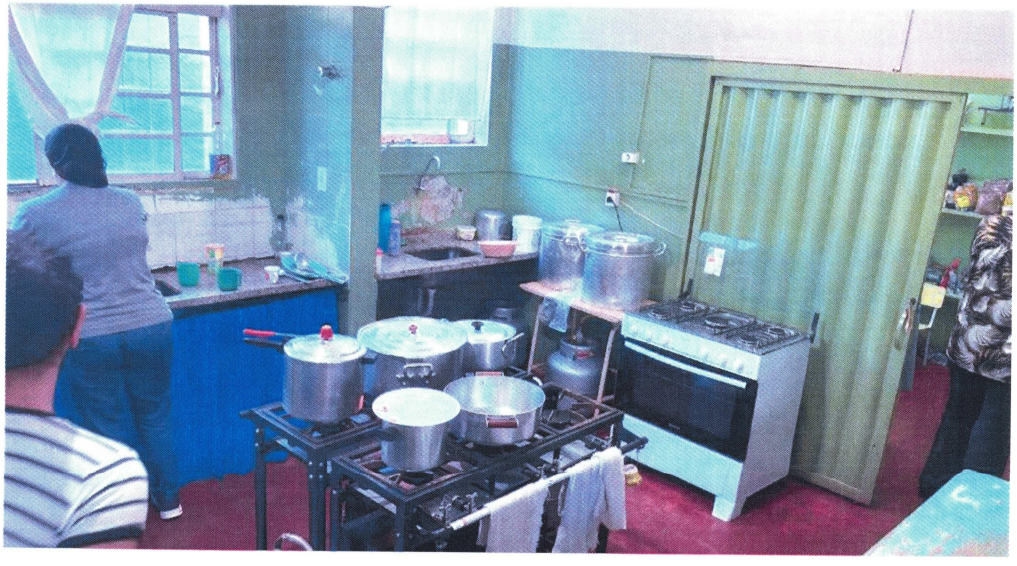


**Imagem 1**

Apesar das boas condições gerais observadas, foram identificadas algumas oportunidades de melhoria relacionadas à infraestrutura da cozinha. Verificou-se que o revestimento cerâmico das paredes encontra-se instalado apenas parcialmente. Considerando as boas práticas de manipulação de alimentos, recomenda-se avaliar a ampliação do revestimento das paredes da área de preparo, proporcionando melhores condições de higienização, conservação e manutenção do ambiente.



**Imagem 2**

Durante a inspeção também foi observado que o recipiente de **Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)** encontra-se instalado no interior da cozinha, em local muito próximo ao fogão utilizado na preparação das refeições. Embora o equipamento esteja em funcionamento, recomenda-se avaliar tecnicamente a possibilidade de instalação de uma central externa de GLP ou outra solução compatível com as normas de segurança vigentes, reduzindo os riscos associados ao armazenamento de combustível próximo à fonte geradora de calor.

Ainda no aspecto da segurança, verificou-se que o extintor de incêndio disponível na unidade encontrava-se com o prazo de validade vencido na data da visita. Considerando a importância desse equipamento para a proteção de alunos, colaboradores e patrimônio público, recomenda-se que seja providenciada sua imediata manutenção ou substituição.

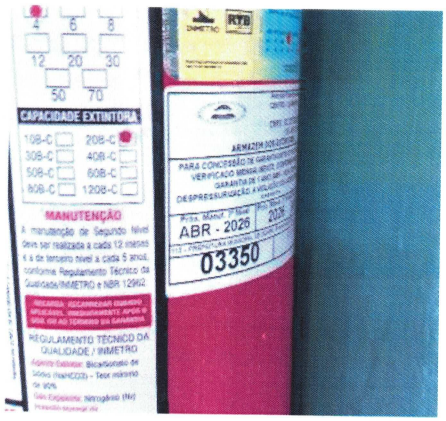



**Imagem 3**

Na área externa foram avaliados os bebedouros utilizados pelos alunos. Observou-se que um dos equipamentos apresenta o sistema de refrigeração danificado, não realizando o resfriamento adequado da água. A equipe informou que o problema já persiste há algum tempo, embora não tenha sido possível precisar o período.



**Imagem 4**

O refeitório encontra-se localizado em ambiente separado da cozinha e dispõe de um segundo bebedouro móvel, que estava em funcionamento no momento da visita, garantindo o atendimento aos estudantes durante as refeições.



**Imagem 5**

Entretanto, em ambos os equipamentos não foi identificado qualquer controle referente às datas de manutenção ou substituição dos filtros. Recomenda-se a implantação de um sistema de identificação contendo as datas das manutenções preventivas e das trocas dos elementos filtrantes, proporcionando maior controle e rastreabilidade da qualidade da água disponibilizada às crianças.




**Imagem 6**

O refeitório apresentou boas condições de organização, limpeza e conservação, oferecendo um ambiente adequado para a realização das refeições pelos alunos.

Como oportunidades de melhoria, foram identificados os seguintes pontos:

**1. Adequação do revestimento da cozinha:** recomenda-se avaliar a ampliação do revestimento cerâmico das paredes da área de preparo dos alimentos, favorecendo a higienização e contribuindo para o atendimento às boas práticas de manipulação de alimentos.

**2. Adequação do sistema de GLP:** recomenda-se avaliar tecnicamente a realocação do recipiente de GLP para uma central externa ou local apropriado, conforme previsto nas normas de segurança aplicáveis.

**3. Manutenção dos extintores de incêndio:** recomenda-se realizar a imediata manutenção ou substituição do extintor com validade vencida, garantindo sua plena condição de utilização em eventuais situações de emergência.

**4. Manutenção do bebedouro:** recomenda-se providenciar a manutenção corretiva ou substituição do equipamento que apresenta falhas no sistema de refrigeração, assegurando melhores condições de conforto e atendimento aos alunos.

**5. Controle da manutenção dos filtros:** recomenda-se implantar identificação contendo as datas de troca e manutenção dos filtros dos bebedouros, possibilitando maior controle da qualidade da água fornecida aos estudantes.

**6. Verificação da conformidade do sistema de prevenção contra incêndio:** recomenda-se que a administração da unidade, em conjunto com os setores competentes da Prefeitura Municipal, realize a verificação da conformidade do sistema de prevenção e combate a incêndio, observando especialmente a localização do GLP, a manutenção dos extintores e as exigências previstas no Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB).

De maneira geral, a visita evidenciou o comprometimento da direção da unidade escolar e da equipe responsável pela alimentação, que demonstraram organização, dedicação e zelo na execução de suas atividades. Mesmo possuindo uma cozinha de dimensões reduzidas, a unidade apresenta um leiaute funcional e um estoque bem organizado, favorecendo o desenvolvimento das atividades. As oportunidades de melhoria identificadas concentram-se principalmente na infraestrutura da cozinha, na segurança das instalações, na manutenção dos equipamentos e no controle da qualidade da água, cuja implementação contribuirá para oferecer um ambiente ainda mais seguro, eficiente e adequado para alunos e colaboradores.

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 14:04:48-0300
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**