

ATA DE VISITA E INSPEÇÃO À COZINHA PILOTO DE GUARÁ/SP

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aos 30 dias do mês de MAIO do ano de 2025, 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 à Cozinha Piloto Municipal, com o objetivo de conhecer e inspecionar as condições de armazenamento, manipulação e organização dos alimentos destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino.

Durante a inspeção, foram evidenciados diversos pontos positivos, entre os quais destaco:

- A organização do estoque de congelados, com separação adequada por tipo de produto em cada freezer, promovendo melhor controle e conservação;
- O estoque de insumos para a produção de alimentos encontra-se extremamente organizado, com uso de paletização e acondicionamento correto de todos os itens;
- Os ambientes de manipulação de alimentos estavam limpos, organizados e adequados às boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Contudo, também foram identificados pontos que merecem atenção e podem ser aprimorados, a saber:

1. Ausência de geladeira para refrigeração de alimentos: atualmente, é utilizado um freezer de congelamento que se encontra danificado e não está cumprindo sua função de congelar. Caso este equipamento pare de funcionar completamente, a cozinha ficará sem nenhum recurso de refrigeração, comprometendo a conservação dos alimentos;
2. Ausência de extintores de incêndio: durante a visita, não foi localizado nenhum extintor nas áreas de estocagem e de manipulação. Recomenda-se a presença e sinalização adequada desses equipamentos, bem como o acompanhamento periódico por parte de um técnico em segurança do trabalho, visando a prevenção de riscos e inspeção contínua das rotinas laborais;
3. Presença de geladeira em desuso: foi identificada uma geladeira grande, pesada e deteriorada, sem uso, que apesar da limpeza e organização da equipe, exala mau cheiro em razão do seu estado atual. Sugere-se a retirada urgente do equipamento do ambiente;
4. Sugestão de melhorias na segurança e controle de insumos: propõe-se a instalação de câmeras de monitoramento nos acessos da cozinha piloto e das cozinhas das escolas, aliadas a um sistema eletrônico de controle de entrada e saída

de produtos. A medida visa melhorar a segurança, garantir o rastreamento de materiais e insumos, e minimizar eventuais desperdícios, além de otimizar a gestão dos estoques.

Encerrada a visita, ressaltou a importância da continuidade do trabalho sério e comprometido da equipe da cozinha piloto, reconhecendo o esforço pela qualidade na alimentação escolar e reiterando a necessidade de atenção contínua aos pontos que requerem melhoria.

Nada mais havendo a relatar, lavro a presente ata, que segue assinada por mim.

Guará/SP, 30 de maio de 2025.

Edson Clayton Diniz dos Santos Junior

Presidente da Comissão de Alimentação Escolar