

## **RELATÓRIO DE VISITA E INSPEÇÃO À EMEF DR. NEIHF ANTONIO**

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 EMEF Dr. Neihf Antônio, 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 vice-diretora Valéria e pela diretora Marcela, que nos receberam de maneira cordial e prestativa, colocando-se à disposição para apresentar as dependências da unidade escolar relacionadas à alimentação. Durante a inspeção, também conhecemos a equipe da cozinha, composta pelas colaboradoras Miriam, Lucimara e Maria Sara, responsáveis pelo preparo das refeições.

Durante a visita, foi possível constatar que a cozinha apresenta excelentes condições de limpeza, organização e conservação. Os utensílios utilizados no preparo dos alimentos encontravam-se devidamente higienizados e organizados, demonstrando o comprometimento da equipe com as boas práticas de manipulação de alimentos e com a segurança alimentar dos estudantes.

Conforme evidenciado nas imagens abaixo:



**Imagem 1**

Um dos aspectos que mais chamou a atenção durante a inspeção foi a organização do estoque de alimentos. Os produtos encontravam-se armazenados de forma adequada, com excelente disposição dos insumos, evidenciando zelo, planejamento e cuidado na conservação dos alimentos destinados à alimentação

escolar. A organização observada contribui para facilitar o controle de estoque, preservar a qualidade dos produtos e minimizar desperdícios.



**Imagem 2**

A equipe responsável pela alimentação escolar demonstrou comprometimento com a manutenção da limpeza e da organização dos ambientes, refletindo uma rotina de trabalho pautada na responsabilidade e no atendimento às boas práticas sanitárias.

Apesar das excelentes condições gerais observadas, foram identificadas algumas oportunidades de melhoria relacionadas à infraestrutura, segurança e manutenção preventiva da unidade.

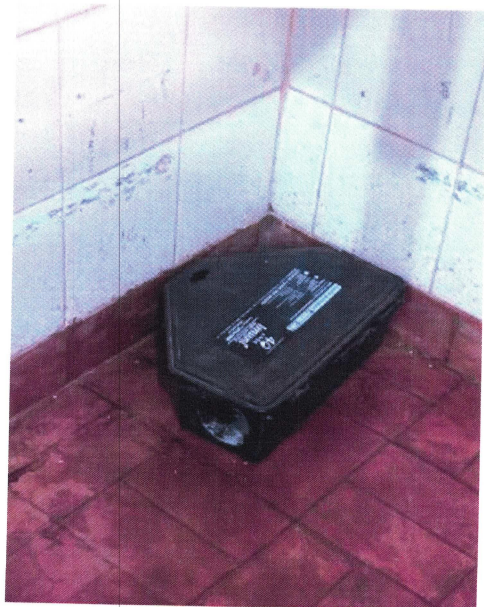
Durante a inspeção verificou-se que a cozinha não dispõe de um sistema de exaustão. Considerando que esse ambiente é destinado ao preparo diário das refeições, recomenda-se avaliar a instalação de um sistema de exaustão adequado, contribuindo para o conforto térmico dos colaboradores, renovação do ar, redução da umidade e melhoria das condições de trabalho.

Também foi observado que o recipiente de **Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)** encontra-se instalado em local muito próximo ao fogão e à área destinada à distribuição dos alimentos. Embora o sistema esteja em funcionamento, recomenda-se avaliar sua realocação para um ambiente externo ou protegido, em conformidade com as normas de segurança, reduzindo os riscos inerentes ao armazenamento de combustível próximo a fontes de calor e áreas de circulação.



**Imagem 3**

Outro ponto que merece atenção refere-se ao sistema de controle de pragas. Durante a visita foi identificado um dos dispositivos de monitoramento instalado no estoque de alimentos que, aparentemente, encontra-se posicionado de forma inadequada, impossibilitando a passagem de eventuais vetores e reduzindo sua efetividade. Recomenda-se que seja realizada uma avaliação técnica do posicionamento dos dispositivos de controle de pragas, garantindo sua correta instalação e eficiência.



**Imagem 4**

No que se refere à segurança contra incêndios, verificou-se que os extintores instalados na unidade se encontravam com a validade vencida na data da visita. Além disso, observou-se a ausência de sinalização de segurança adequada indicando a localização dos equipamentos na cozinha e no refeitório. Recomenda-se a imediata manutenção ou substituição dos extintores, bem como a instalação da sinalização prevista nas normas de segurança, facilitando sua rápida identificação em situações de emergência.



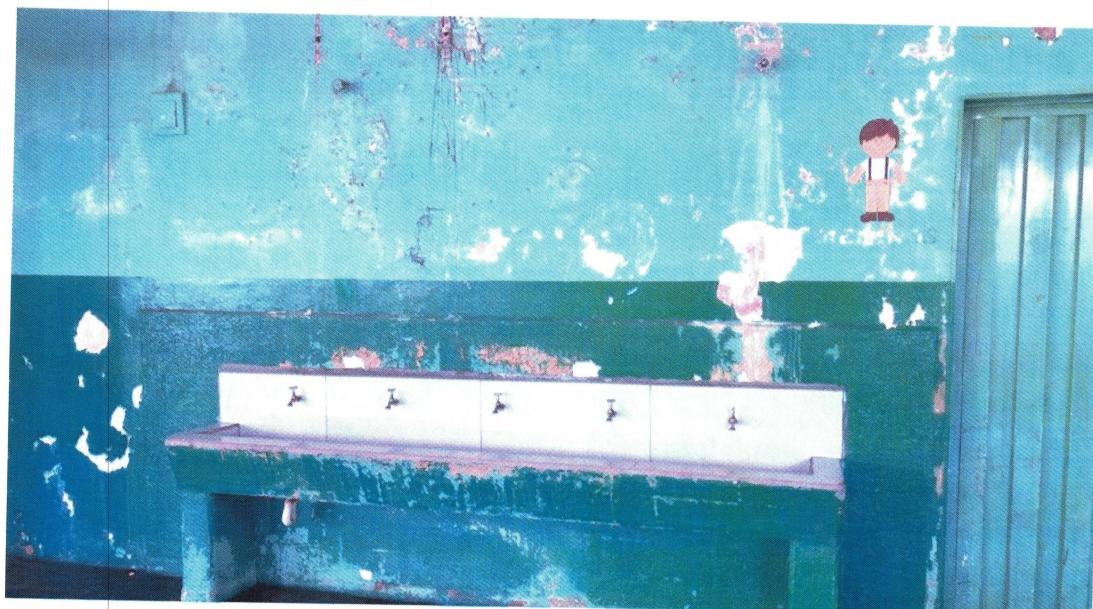
Imagem 5



Imagem 6

Durante a inspeção do refeitório, não foi identificado qualquer controle ou registro referente à substituição ou manutenção dos filtros dos bebedouros utilizados pelos estudantes. Recomenda-se a implantação de um controle periódico contendo as datas de troca dos elementos filtrantes, proporcionando maior rastreabilidade e garantindo a qualidade da água disponibilizada à comunidade escolar.

Observou-se ainda que a área destinada aos bebedouros apresenta desgaste significativo na pintura das paredes. Recomenda-se a revitalização desse espaço, mediante reparo da pintura e eventuais adequações necessárias, proporcionando um ambiente mais agradável, acolhedor e compatível com os padrões de conservação observados nos demais ambientes da unidade escolar.



**Imagem 7**

Como oportunidades de melhoria, foram identificados os seguintes pontos:

- 1. Instalação de sistema de exaustão:** avaliar a implantação de sistema de exaustão na cozinha, proporcionando melhores condições de ventilação, conforto térmico e segurança durante o preparo dos alimentos.
- 2. Adequação do sistema de GLP:** avaliar a realocação do recipiente de GLP para local apropriado, em conformidade com as normas técnicas vigentes, reduzindo os riscos relacionados ao armazenamento de combustível próximo ao fogão e à área de distribuição das refeições.
- 3. Revisão do sistema de controle de pragas:** verificar o posicionamento dos dispositivos de monitoramento instalados na unidade, garantindo sua correta instalação e funcionamento.

**4. Segurança contra incêndios:** providenciar a manutenção ou substituição dos extintores com validade vencida e instalar a sinalização de segurança correspondente na cozinha e no refeitório.

**5. Controle de manutenção dos filtros dos bebedouros:** implantar um registro periódico contendo as datas de manutenção e substituição dos filtros utilizados no sistema de abastecimento de água.

**6. Revitalização da área dos bebedouros:** realizar reparos na pintura e demais melhorias necessárias no ambiente, contribuindo para melhores condições de conservação e acolhimento dos estudantes.

De maneira geral, a visita evidenciou o comprometimento da equipe gestora e das colaboradoras da cozinha com a qualidade da alimentação escolar e com a conservação dos ambientes destinados ao preparo e armazenamento dos alimentos. A excelente organização do estoque, a limpeza da cozinha e dos utensílios e o zelo demonstrado pela equipe constituem pontos de destaque da unidade escolar. As oportunidades de melhoria identificadas concentram-se principalmente em aspectos relacionados à infraestrutura, segurança das instalações e manutenção preventiva, cuja implementação contribuirá para elevar ainda mais os padrões de qualidade, segurança alimentar e bem-estar dos estudantes e colaboradores.

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

Guará/SP, 29 de junho de 2026.



Documento assinado digitalmente  
EDSON CLAYTON DINIZ DOS SANTOS JUNIOR  
Data: 15/07/2026 14:25:29-0300  
Verifique em <https://validar.it.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**