

RELATÓRIO DE VISITA E INSPEÇÃO AO CMEI HENEIDA LUIZA MAGNO FILGUEIRA

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 Heneida Luiza Magno Filgueira, com o objetivo de verificar as condições de armazenamento, preparo e fornecimento da alimentação escolar, bem como as condições das instalações destinadas à cozinha, lactário, estoque e refeitório.

A visita foi acompanhada pela diretora Lourdes Botelho, que nos recebeu de maneira cordial e receptiva, apresentando as dependências da unidade escolar e a equipe responsável pela alimentação, composta pelas colaboradoras Janaína, Vera e Nilda.

Durante toda a inspeção foi possível perceber o elevado grau de organização, limpeza e comprometimento da equipe com a qualidade da alimentação escolar. A cozinha apresentou excelentes condições de conservação, higiene e organização, evidenciando o cuidado das colaboradoras com as boas práticas de manipulação de alimentos e com a segurança alimentar das crianças atendidas pela unidade.

Conforme evidenciado nas imagens abaixo:

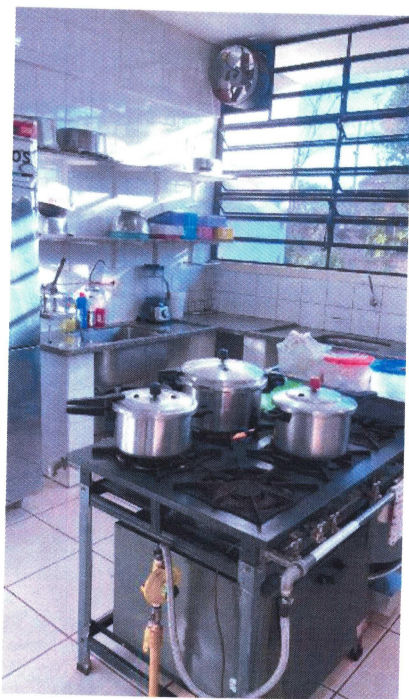


Imagem 1



Imagem 2

O estoque de alimentos encontrava-se muito bem organizado, com os gêneros alimentícios devidamente acondicionados e distribuídos de forma a facilitar o controle, a conservação e a utilização dos insumos, atendendo aos princípios das boas práticas de armazenamento.

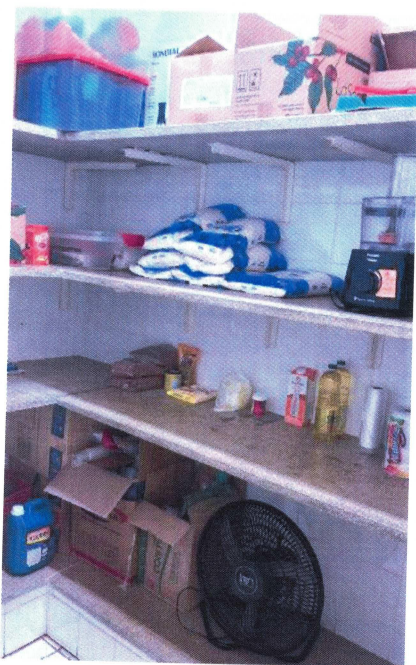


Imagem 3

Outro aspecto que merece destaque é o **lactário**, que apresentou excelentes condições de higiene, organização e identificação. O ambiente encontrava-se devidamente sinalizado, limpo e estruturado para atender às necessidades específicas do preparo dos alimentos destinados às crianças, demonstrando elevado padrão de cuidado e segurança sanitária. Único ponto à observar é o botijão de GLP que é utilizado nesse ambiente, ainda encontra-se na área interna.



Imagem 4

O refeitório apresentou excelente aspecto de conservação, sendo um ambiente amplo, organizado, limpo e acolhedor. A mobília encontrava-se em ótimo estado de

conservação e adequadamente organizada, proporcionando conforto e segurança às crianças durante as refeições.



Imagem 5



Imagem 6

Também merece destaque a existência de uma **central de GLP instalada em área externa**, solução que atende às boas práticas de segurança ao manter os recipientes de gás afastados da área de preparo dos alimentos e dos ambientes de

circulação, reduzindo os riscos associados ao armazenamento de combustível no interior da edificação.

Durante a visita, as únicas oportunidades de melhoria identificadas referem-se aos aspectos relacionados à segurança contra incêndio. Observou-se a necessidade de implantação de sinalização de segurança adequada na área da central de GLP, bem como a instalação de equipamentos de combate a incêndio em local estrategicamente posicionado, conforme previsto nas normas técnicas e nas exigências do Corpo de Bombeiros.



Imagem 7

Como oportunidades de melhoria, foram identificados os seguintes pontos:

1. **Sinalização de segurança da central de GLP:** recomenda-se a instalação de placas de sinalização de segurança na área destinada ao armazenamento dos recipientes de GLP, e verificação de necessidade de instalação de extintores próximos a central caso esteja previsto no AVCB do prédio, contemplando as orientações de advertência e restrição de acesso previstas nas normas técnicas aplicáveis. Bem como a adequação do GLP utilizado no lactário.
2. **Instalação de uma ficha de controle de inspeção e troca dos elementos filtrantes:** Recomenda-se a utilização de fichas de controle de inspeção nos elementos filtrantes dos bebedouros utilizados na unidade.

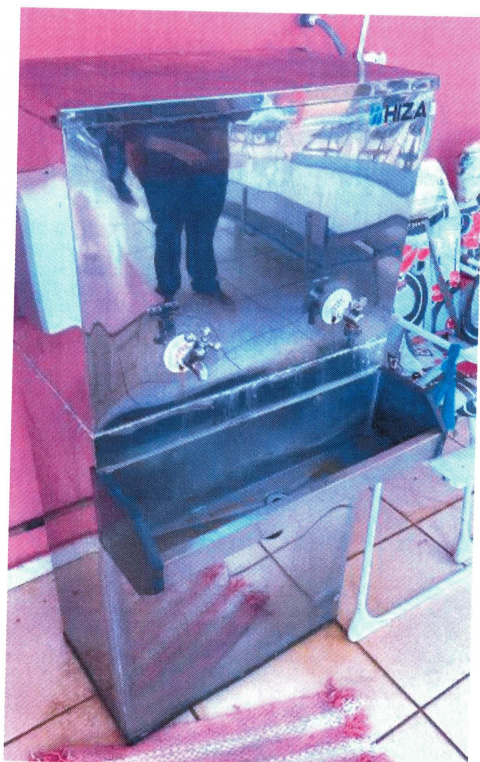


Imagem 8

3. **Substituição dos extintores vencidos:** Um problema identificado na grande maioria das unidades é que os extintores de incêndio encontram-se vencidos.



Imagem 9

De maneira geral, a visita evidenciou o elevado comprometimento da direção e da equipe responsável pela alimentação escolar. A excelente organização da cozinha, do estoque, do lactário e do refeitório demonstra um ambiente bem estruturado e conduzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. A unidade destaca-se pelo elevado padrão de limpeza, organização e conservação, podendo servir como referência para outras escolas da rede municipal. As oportunidades de melhoria identificadas restringem-se a aspectos relacionados à segurança contra incêndio, cuja implementação contribuirá para elevar ainda mais o nível de segurança oferecido às crianças, colaboradores e demais usuários da unidade escolar.

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



Documento assinado digitalmente
EDSON CLAYTON DINIZ DOS SANTOS JUNIOR
Data: 15/07/2026 14:10:12-0300
Verifique em <https://validar.itl.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