

RELATÓRIO DE VISITA E INSPEÇÃO À EMEB MARICA OGAVA DE FREITAS

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 EMEB Marica Ogava de Freitas, (diretor José Francisco e vice-diretora Ana Lúcia), 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.

Durante a inspeção, conhecemos a equipe da cozinha, composta pelas colaboradoras Daniela, Rúbia e Vânia, responsáveis pelo preparo e distribuição das refeições.

Durante a visita foi possível constatar que a unidade apresenta excelentes condições de infraestrutura, organização e conservação dos ambientes destinados à alimentação escolar, destacando-se como um modelo de referência para as demais unidades do município.

O leiaute da cozinha mostrou-se bastante funcional, oferecendo espaço adequado para circulação dos colaboradores e para o desenvolvimento das atividades de preparo dos alimentos. As áreas de trabalho encontram-se bem distribuídas, favorecendo um fluxo operacional organizado e seguro.

As pias destinadas à higienização e manipulação dos alimentos apresentam dimensões adequadas e espaçamento suficiente para a execução das atividades. Observou-se ainda que as bacias possuem suportes estruturais que auxiliam na sustentação do peso durante sua utilização, característica que contribui para aumentar a durabilidade dos equipamentos e reduzir a necessidade de manutenções corretivas.

Outro aspecto de destaque foi a presença de torneiras com sistema de aquecimento de água, recurso que proporciona maior conforto ergonômico aos colaboradores, melhora a eficiência das atividades de higienização e favorece a adoção das boas práticas de manipulação de alimentos.

Conforme evidenciado nas imagens abaixo:



Imagem 1

Os equipamentos e mobiliários apresentam excelente estado de conservação, aparentando serem de instalação recente, o que contribui para um ambiente moderno, organizado e adequado às atividades desenvolvidas.



Imagem 2

O estoque de alimentos encontra-se organizado em conformidade com as boas práticas de armazenamento. Destaca-se positivamente a utilização de prateleiras em alvenaria, solução que proporciona maior resistência estrutural, facilita a higienização do ambiente e contribui para a conservação dos alimentos armazenados.



Imagem 3

O refeitório apresentou excelentes condições de limpeza, organização e conservação. Trata-se de um ambiente amplo, arejado, bem iluminado e devidamente sinalizado, oferecendo conforto e segurança aos estudantes durante as refeições.



Imagem 4



Imagem 5

No que se refere à segurança contra incêndios, observou-se que os extintores encontram-se corretamente instalados, e o sistema de GLP que se encontra em uma área externa, tudo devidamente sinalizado e dentro do prazo de validade, demonstrando atenção da unidade escolar quanto ao cumprimento das normas de segurança.



Imagem 6



Imagem 7

Durante a inspeção foi identificado apenas um ponto passível de melhoria. Não foi observado qualquer controle ou identificação referente às datas de manutenção ou substituição dos filtros dos bebedouros utilizados pelos alunos. Recomenda-se a implantação de um sistema simples de controle, por meio da afixação de etiqueta contendo as datas de troca e manutenção dos elementos

filtrantes, permitindo maior rastreabilidade e assegurando a qualidade da água disponibilizada à comunidade escolar.

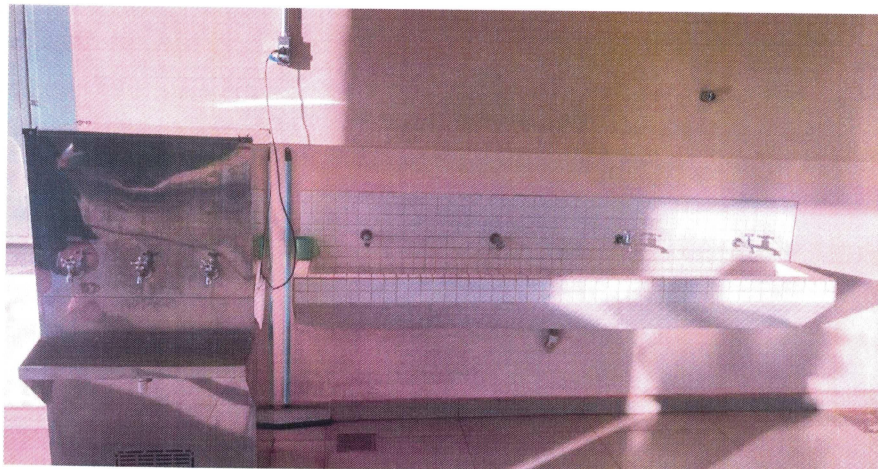


Imagem 8

Como oportunidade de melhoria, recomenda-se:

1. Controle de manutenção dos filtros dos bebedouros: implantar identificação contendo as datas de substituição e manutenção dos filtros, possibilitando o acompanhamento periódico da vida útil dos elementos filtrantes e garantindo maior segurança quanto à qualidade da água oferecida aos estudantes.

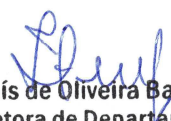
De maneira geral, a visita evidenciou o elevado comprometimento da equipe gestora e das colaboradoras da cozinha com a qualidade da alimentação escolar. A unidade destaca-se pela excelente organização dos ambientes, pela qualidade de sua infraestrutura, pelo planejamento adequado do leiaute da cozinha e pelo cumprimento das boas práticas de armazenamento, manipulação e segurança alimentar. A conservação dos equipamentos, a organização do estoque, a funcionalidade dos espaços e a atenção dedicada às condições de trabalho dos colaboradores fazem da EMEB Marica Ogawa de Freitas uma unidade que pode servir como referência para futuras adequações e projetos de melhoria nas demais escolas da rede municipal.

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

Guará/SP, 30 de junho de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br EDSON CLAYTON DINIZ DOS SANTOS JUNIOR
Data: 15/07/2026 14:24:15-0300
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