

RELATÓRIO DE VISITA E INSPEÇÃO À EMEBTI PROF.^a ADELAIDE GARNICA

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 EMEBTI Prof.^a Adelaide Garnica, 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 Tanaiane, 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 Regina, Daniela e Fátima.

Inicialmente, destaca-se positivamente o ambiente do refeitório, que apresenta excelentes condições de utilização. Trata-se de um espaço amplo, bem iluminado por luz natural, arejado e com mobiliário de boa qualidade e em bom estado de conservação. A utilização de mobiliário colorido torna o ambiente mais acolhedor e agradável para os estudantes, favorecendo conforto durante as refeições.



Imagem 1

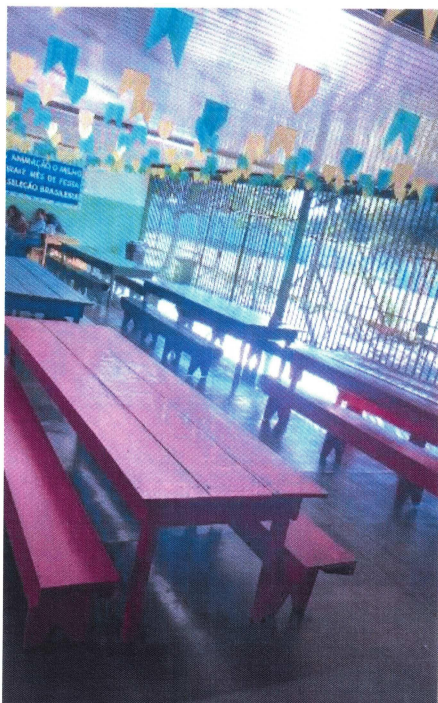


Imagem 2

Durante a inspeção, entretanto, foram identificadas diversas oportunidades de melhoria relacionadas à infraestrutura, organização operacional, segurança alimentar e segurança dos colaboradores.



Imagem 3

No estoque de alimentos observou-se que materiais de limpeza encontram-se armazenados em prateleiras localizadas diretamente acima dos gêneros alimentícios. Essa disposição merece atenção, uma vez que eventuais vazamentos ou derramamentos de produtos químicos podem ocasionar contaminação dos alimentos armazenados nas prateleiras inferiores. Recomenda-se a reorganização do estoque, mantendo produtos de limpeza armazenados em local exclusivo e fisicamente separado dos alimentos, conforme estabelecem as boas práticas de armazenamento.



Imagem 4

Também foi constatada a existência de diversos equipamentos e utensílios danificados. Durante a visita, uma das colaboradoras relatou que, nos dias em que há preparo de sucos, necessita utilizar um liquidificador de sua propriedade, pois o equipamento disponível na escola apresenta falhas frequentes e não consegue atender adequadamente à demanda da unidade. Essa situação demonstra a necessidade de manutenção ou substituição dos equipamentos utilizados na produção das refeições.



Imagem 5



Imagem 6

Na cozinha foram observados diversos pontos que necessitam de manutenção corretiva. As paredes apresentam áreas sem revestimento cerâmico e, nos locais onde existe revestimento, verificaram-se diversas peças danificadas, situação que dificulta a higienização adequada do ambiente. Também foram identificados pontos com instalações elétricas aparentes que merecem avaliação técnica para garantir maior segurança aos colaboradores.



Imagem 7



Imagem 8

Outro aspecto que chamou atenção foi a forma de armazenamento das facas, que estavam acondicionadas no interior de uma tubulação elétrica . Embora possa ter sido uma solução improvisada para organização dos utensílios, essa prática não é recomendada por não oferecer condições adequadas de higiene e segurança.



Imagem 9

Os tanques e pias utilizados nas atividades de higienização apresentam desgaste estrutural e necessitam de manutenção, comprometendo a ergonomia das atividades desenvolvidas pelas colaboradoras. Observou-se ainda que parte dos pratos utilizados na alimentação encontrava-se armazenada sobre mesas de trabalho, em vez de estarem acondicionados em armários ou suportes apropriados.

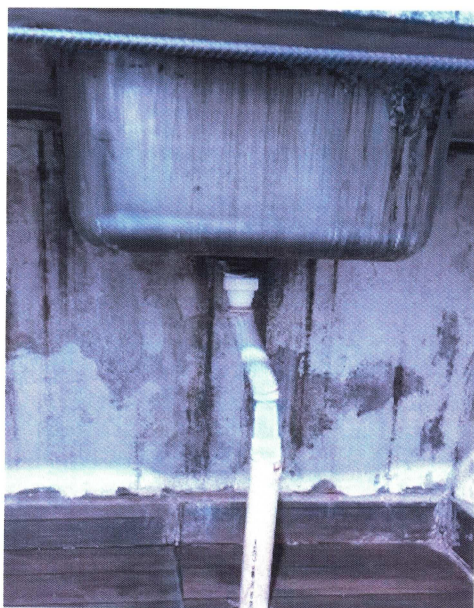


Imagem 10



Imagem 11



Imagem 12

Outro ponto que merece atenção prioritária refere-se ao fogão utilizado na preparação das refeições. Conforme relato da equipe da cozinha, durante o funcionamento do equipamento ocorrem situações em que a chama ultrapassa a área destinada aos queimadores e alcança os botões de acionamento, exigindo intervenção imediata das colaboradoras para apagar as chamas. Tal situação

representa potencial risco de acidentes e requer avaliação técnica urgente para manutenção ou substituição do equipamento.

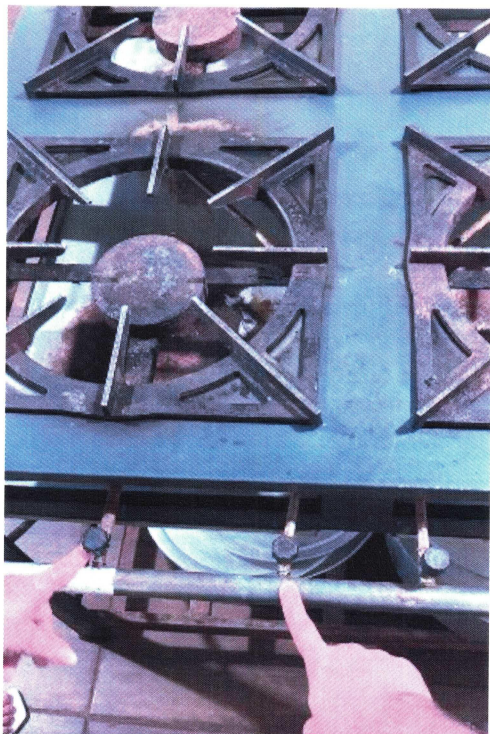


Imagem 13

Associado a esse aspecto, observou-se que o recipiente de **Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)** encontra-se instalado muito próximo à fonte geradora de calor. Recomenda-se avaliar a implantação de uma central externa de GLP ou outra solução compatível com as normas técnicas vigentes, proporcionando maior segurança aos colaboradores e aos estudantes.



Imagem 14

Na área externa foi inspecionado o bebedouro utilizado pelos estudantes, sendo constatado que o equipamento não estava realizando adequadamente o

resfriamento da água. Questionadas sobre a situação, as colaboradoras informaram que o equipamento já apresenta esse problema há bastante tempo, embora não soubessem informar precisamente desde quando.



Imagem 15

Durante a inspeção também não foi identificado qualquer controle referente à manutenção ou substituição dos filtros do bebedouro. Recomenda-se a implantação de um sistema de identificação contendo as datas de manutenção e troca dos elementos filtrantes, assegurando maior controle e rastreabilidade da qualidade da água disponibilizada aos alunos.

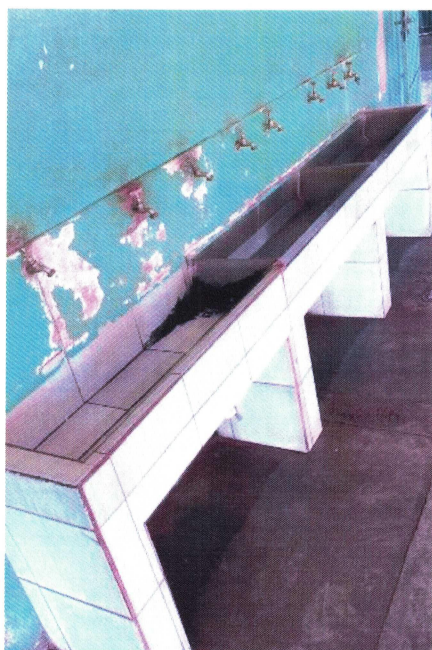


Imagem 16

Outro aspecto observado refere-se aos equipamentos de combate a incêndio. Os extintores instalados na unidade encontravam-se com o prazo de validade vencido na data da visita. Considerando a importância desses equipamentos para a segurança dos usuários da escola, recomenda-se sua imediata manutenção ou substituição.



Imagem 17

Além disso, sugere-se que seja realizada uma verificação da conformidade do **Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB)**, especialmente em relação ao posicionamento dos extintores, sistema de GLP, sinalizações de emergência e demais dispositivos de prevenção e combate a incêndio existentes na unidade.

Como oportunidades de melhoria, foram identificados os seguintes pontos:

- 1. Reorganização do estoque:** separar fisicamente os produtos de limpeza dos gêneros alimentícios, eliminando riscos de contaminação.
- 2. Renovação dos equipamentos:** providenciar manutenção ou substituição dos equipamentos danificados, especialmente do liquidificador utilizado no preparo das refeições.
- 3. Manutenção predial da cozinha:** realizar reparos nas paredes, revestimentos cerâmicos, tanques e pias, promovendo melhores condições de higiene e ergonomia.
- 4. Adequação das instalações elétricas:** eliminar pontos com instalações elétricas aparentes e promover as adequações necessárias.

5. Armazenamento adequado dos utensílios: disponibilizar local apropriado para armazenamento de facas e acondicionar pratos e utensílios em armários ou suportes protegidos.

6. Manutenção ou substituição do fogão: realizar avaliação técnica imediata do equipamento, corrigindo as falhas relatadas pelas colaboradoras.

7. Adequação do sistema de GLP: avaliar a implantação de uma central externa de gás ou outra solução compatível com as normas técnicas de segurança.

8. Manutenção do bebedouro: providenciar o reparo ou substituição do equipamento para restabelecer o adequado resfriamento da água disponibilizada aos estudantes.

9. Controle de manutenção dos filtros: implantar identificação contendo as datas de troca e manutenção dos filtros do bebedouro.

10. Segurança contra incêndio: providenciar a manutenção ou substituição dos extintores de incêndio com validade vencida e realizar uma verificação da conformidade do AVCB da unidade, avaliando a adequação do sistema de prevenção e combate a incêndio.

De maneira geral, a visita evidenciou o comprometimento da direção da unidade escolar e da equipe responsável pela alimentação, que demonstraram dedicação e empenho na prestação do serviço. Entretanto, foram identificadas diversas oportunidades de melhoria relacionadas à infraestrutura, manutenção dos equipamentos, organização operacional e segurança das instalações. A implementação das recomendações apresentadas contribuirá significativamente para oferecer melhores condições de trabalho às colaboradoras, aumentar a segurança dos ambientes e garantir maior qualidade no preparo e fornecimento da alimentação escolar aos estudantes.

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 14:07:17-0300
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