



Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP

**RELATÓRIO DE VISITA DO  
CAE A EMEI PROF<sup>a</sup>. HILDA  
MIRAS SILVEIRA  
01/11/2018**



## **VISITA A ESCOLA PROF. HILDA MIRAS SILVEIRA**

**DATA: 11/11/2018 ÀS 08H30**

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar-CAE, considerando as funções de caráter deliberativo, fiscalizador, permanente e de assessoramento, estabelecidas pelo Artigo 1º da Lei nº 6.359, de 13 de setembro de 2017, realizou visita a EMEF Profª. Hilda Miras Silveira seguindo o Roteiro de Visitação às Escolas(em anexo<sup>1</sup>) e realizou os seguintes apontamentos:

- O Nutricionista responsável pelo cardápio não acompanha o preparo e o acondicionamento dos alimentos na escola. O Acompanhamento da Divisão de Alimentação Escolar -DAE se dá pela visita de estagiárias de Nutrição que seguem roteiro pré-estabelecido.

A última visita do DAE à escola foi realizada em 19/10/2018(Relatório em anexo<sup>2</sup>).

- No dia da visita o cardápio não correspondia ao cardápio elaborado pela Divisão de Alimentação escolar.
- Os funcionários estavam uniformizados, limpos, sem adereços, com as unhas aparadas e com touca.

Na escola há duas cozinhas e um lactário(desativado), a cozinha onde a alimentação é preparada é muito pequena para atendimento da demanda, os armários estão em péssimas condições de conservação e não favorecem a higiene e guarda dos utensílios. Possui duas geladeiras duplex, uma delas com as prateleiras quebradas, possui também um freezer vertical. Há também um forno ligado em um botijão que fica dentro da cozinha. Não possui lixeira com tampa e pedal, torneira com filtro nem extintor próximo. Há somente um fogão de quatro bocas que não é suficiente quando o cardápio exige mais preparos, mas em função da cozinha ser muito pequena, a troca do fogão por um de 6 bocas é inviável, sendo assim solicitamos a Secretaria



Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP

Municipal da Educação informações sobre a possibilidade de mudança da cozinha atual para a de instalação maior (cozinha da pré-escola).

A cozinha onde é servida a alimentação dos alunos da pré-escola é maior, porém não possui despensa. Possui um freezer vertical (que só é utilizado para armazenar gelo) e uma geladeira de uso dos funcionários.

De acordo com a gestão, o lactário foi desativado em razão da unidade não atender alunos de Berçário I, no local há uma geladeira com canecas em desuso, orientamos o descarte.

As duas cozinhas e o lactário fazem uso de pano de prato, informamos que já foi solicitada a Secretaria Municipal da Educação providências como envio de luva térmica, panos reutilizáveis (perfex) e papel toalha para que os panos de prato não sejam mais usados pois o uso está em desacordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99.

- Foram encontradas 6 bags de maionese vencidas, 1 pacote de coco ralado e 1 lata de ameixa com vencimento próximo. Foi orientado o descarte dos produtos vencidos.
- Recebemos a informação de que a diretora e a coordenadora comem na escola a alimentação escolar, orientamos que a prática está em desacordo com Comunicado Conjunto CAE/DAE/SME/DIRA 01/2017.

A gestora da escola teve acesso aos apontamentos e foi orientada sobre as medidas para que sejam sanados os problemas.

Assis, 01 de novembro de 2018.



**Alzirene Silva Santos**  
Presidente do Conselho de Alimentação Escolar



**Sueli Corrêa de Oliveira**  
Secretária Executiva do CAE Assis



Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP



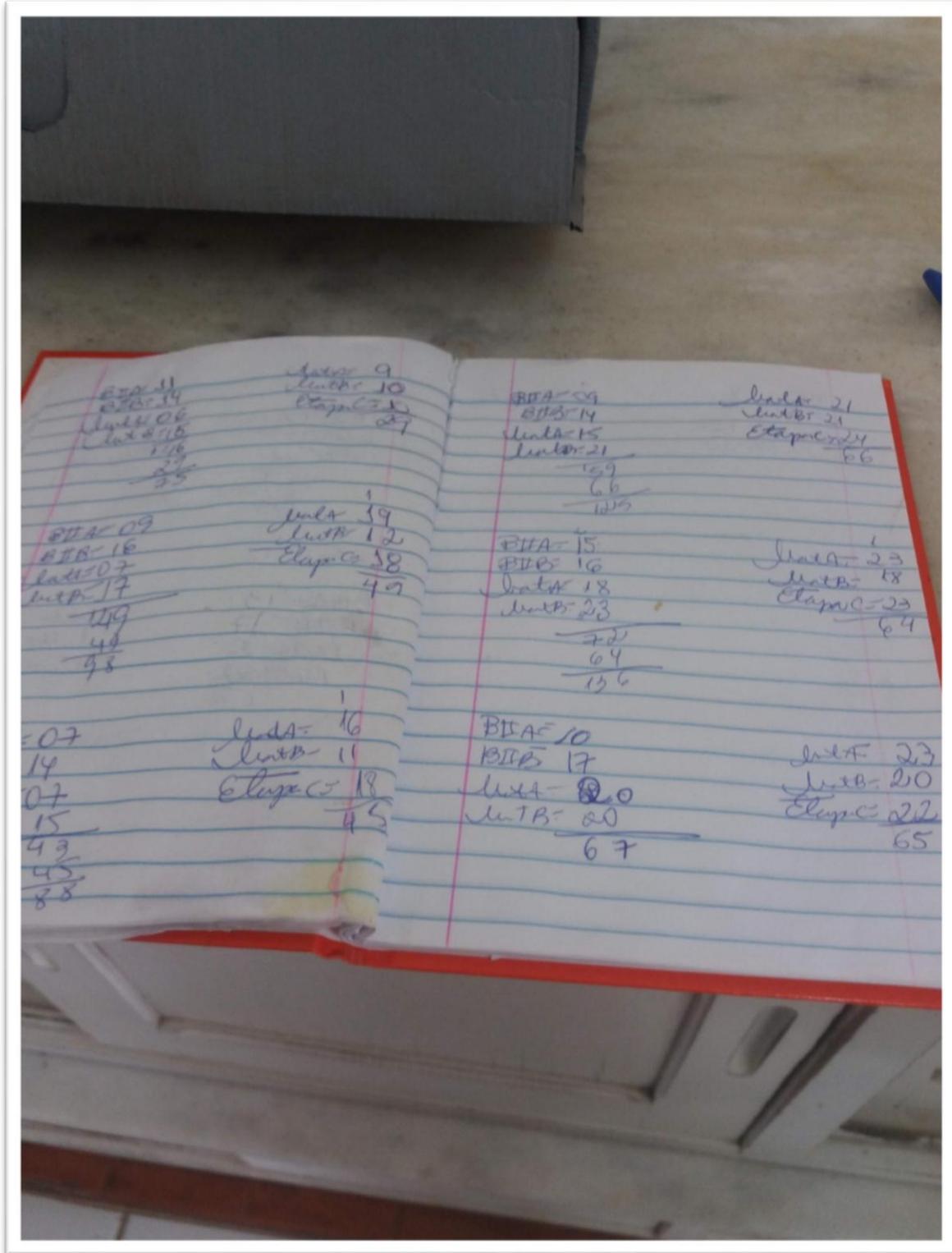


Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
Municipal de  
**Alimentação**  
Escolar  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP



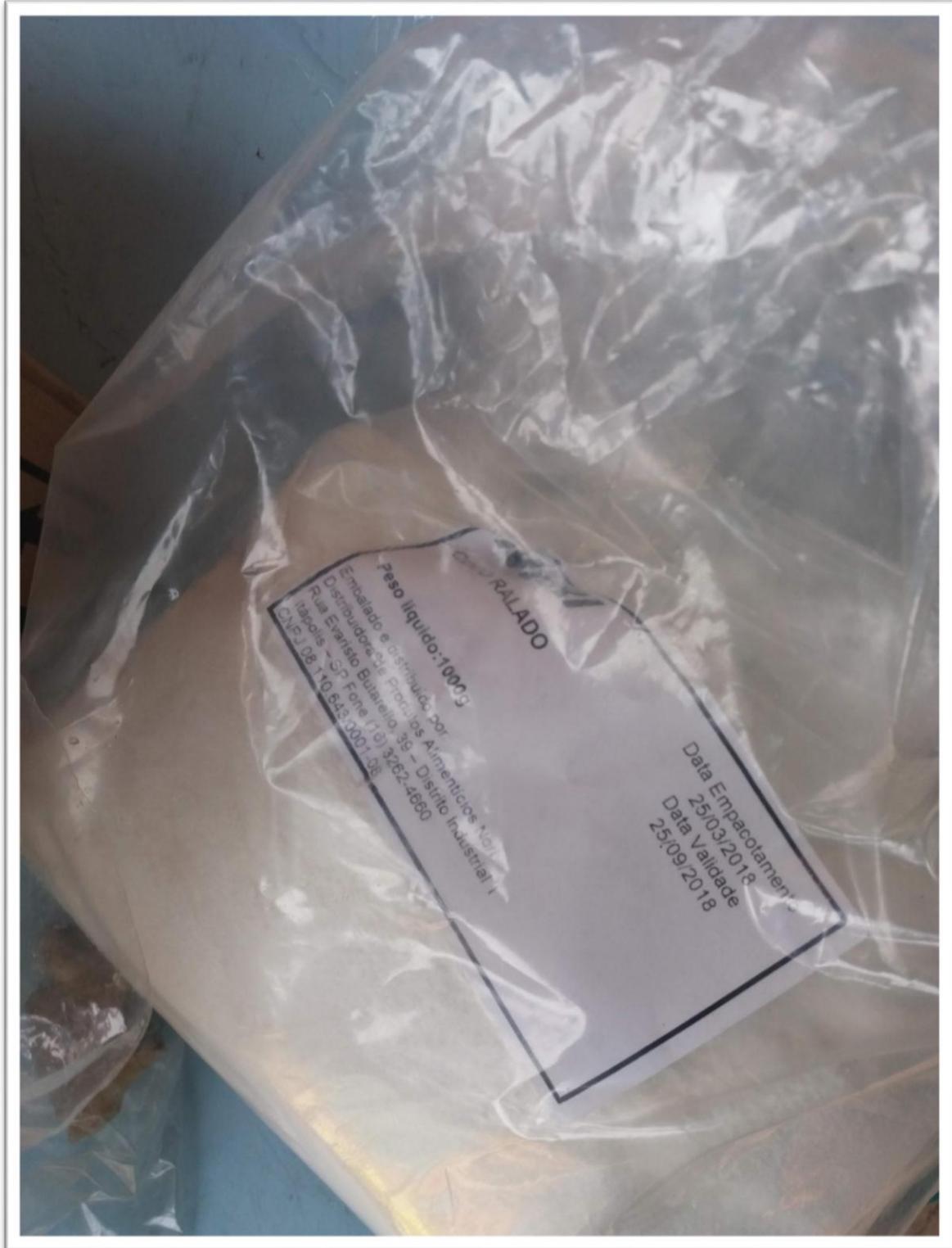


Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP



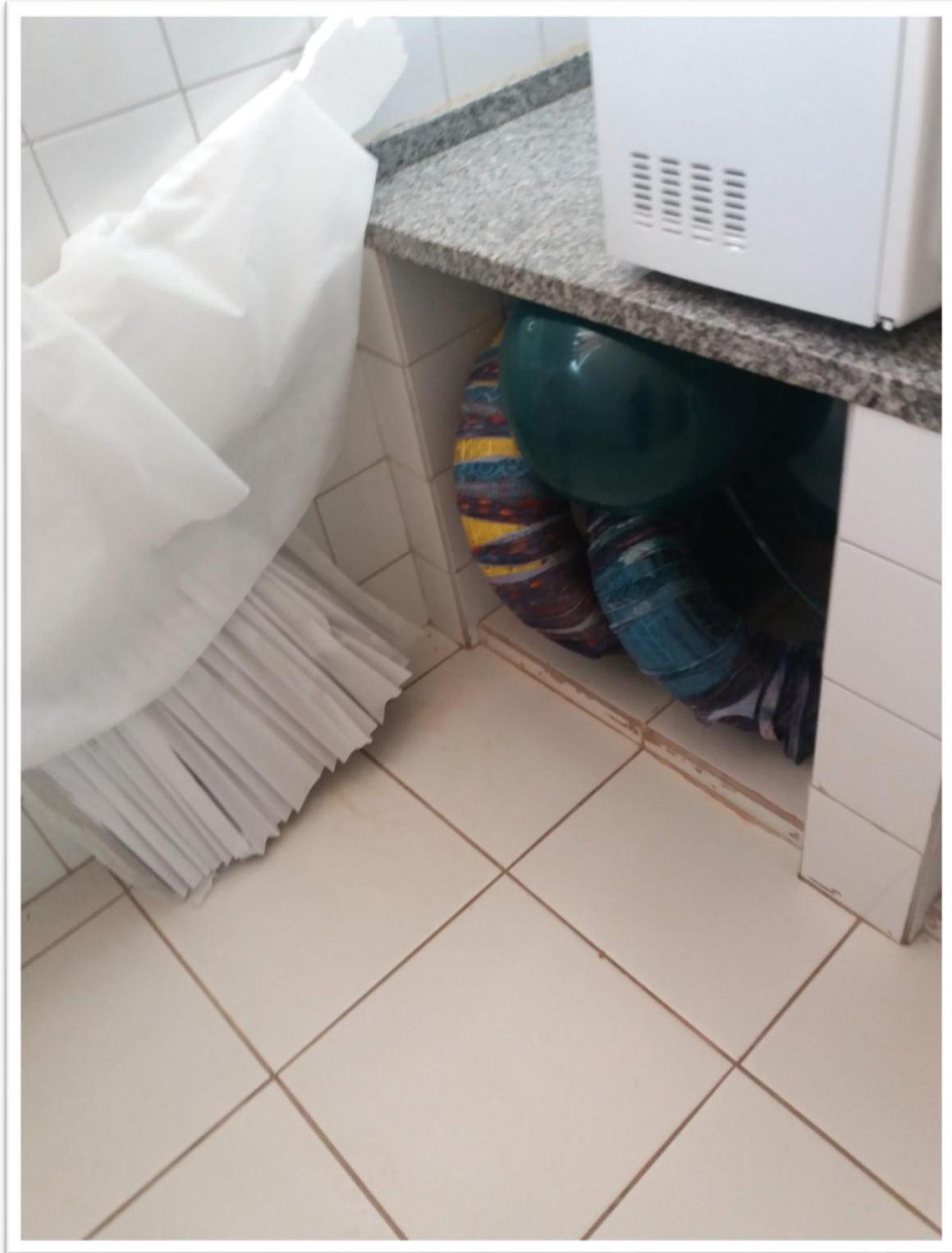


Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP





Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP

Roteiro de Visitação às Escolas

Escola: *Emeu Hilda Murer*

Data e horário da visita: *01/11/18 - 8h30 min*



Conselho  
Municipal  
Alimentação  
Escolar de Assis

<b>Alimentação Escolar</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
A escola fornece alimentação escolar?	X	
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola? Com qual frequência?		X
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado?		X
Sobre os alimentos in natura ou estocados:		
a) Eram da época/safra do produto?	X	
b) Estavam amassados ou estragados?		X
c) Estavam limpos e higienizados?	X	
d) As latas estavam amassadas, enferrujadas ou estufadas?		X
e) Os vidros estavam com tampas estufadas ou enferrujadas?		X
f) Os produtos estavam dentro do prazo de validade?		X
g) Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
h) Os gêneros estavam armazenados em contato direto com o chão?		X
i) Os gêneros que necessitavam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
j) Os alimentos já manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?		X

*[Handwritten signature]*



Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP



Há fogão para aquecimento dos alimentos?	X		*
O tamanho do fogão é adequado à quantidade preparada de alimento?		X	
Há refrigerador e/ou freezer?	X		*
Há local para os alunos efetuarem a alimentação?	X		
O local de preparo de alimentos estava limpo?	X		
O corte de alimentos é feito em tábuas de vidro?		X	* p/ limpeza
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (do lado externo), com mangueiras dentro do prazo de validade?		X	*
Quanto à cozinha da escola:			
a) Seu tamanho é adequado para o preparo de alimentos?		X	
b) Seu piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?	X		
c) A(s) pia(s) tem(têm) tamanho adequado?		X	
d) As janelas e comongós têm telas?		X	
e) As paredes estão em bom estado de conservação?		X	*
f) O teto é forrado?	X		
g) O teto apresenta goteiras, infiltração, mofo ou está deteriorado?		X	
h) O acesso à cozinha é restrito a pessoas autorizadas?	X		
i) Há objetos que não pertencem à área de manipulação (chaves, celulares, aparelho de som, bolsas etc)?		X	
j) Passa por dedetização, desratização e descupinação a cada seis meses (verificar registro escrito na secretaria)?	X		
k) Tem extintor de incêndio próximo?		X	
l) É azulejada?	X		



Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP



k) Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		X
l) Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
m) Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A escola tem controle de estoque dos produtos que recebe?	X	
A escola tem merendeira (auxiliar de nutrição)?	X	
A escola tem controle dos arquivos individuais dos atestados de saúde e exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos?		X
A merendeira executa as atividades de limpeza da escola, incluindo sanitários?		X
A merendeira da escola, no dia da visita, estava:		
a) Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio etc)?	X	
b) Com unhas aparadas e sem esmalte?	X	
c) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?		X
d) Com uniforme limpo?	X	
Há água potável e em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
O tanque de água utilizada na cozinha é de amianto?		X
Há uso de água de poço artesiano no preparo de alimentos, ainda que eventualmente?		X
No caso de utilização de água de poço, houve teste de sua potabilidade realizado a menos de três meses da data da visita?		-

*[Handwritten signature]*



Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP

Roteiro de Visitação às Escolas



Observações:	
1) 3 bco, de maionese vendido	
p) Está em solar mas sem data de validade	
* Os arquivos ficam na cozinha piloto	
* Falta louças protetoras de cobito, e de merendeiro esta roscada	
* Não tem formosa com aque filtrada	
* A diretora e a coordenadora comem na escola a alimentação escolar	
* A cozinha tem 1 fogão de 4 bocas e não é suficiente para todos os preparos do cardápio	
* A escola tem 2 geladeiras duplex comuns e 1 freezer vertical e são insuficientes para o armazenamento dos alimentos <span style="float: right;">1 está quebrada</span>	
* Não tem luvas com tampo e pedal	
* O forno de escola é ligado no botijão que fica dentro do cozido	
* Paredes com azulejos quebrados	
* Alguns preparos do cardápio são alterados (ex: gelatina na rosquinha) por não tem tempo suficiente para o preparo e em vez foi alterado não necessariamente (ex: leite trocou o ovo frito pelo carne de leitão)	
Relatório firmado por:	Conselho
Kylli	Assis
Daís	Quarun



Conselho  
**Municipal** de  
**Alimentação**  
**Escolar**  
Assis/SP

→ loctário

\* No loctário usam panela de metal.

\* Na geladeira do loctário tem conexão em derreio, fazer o desquite.

→ Cozinha que serve as refeições

\* Tem uma geladeira <sup>freezer</sup> que usa somente para armazenar gelo.

\* Usa panela de metal para recozer ~~em~~ as massas.

Lucimara Gomes C. Aranha  
23.014.699-5  
Diretora de Escola

Sec. da Saúde

Programa Uma Leite → as leites são entregues em sacos,  
mas tem caixas térmicas para armazenamento.  
(isopor) 100 litros de leite



Conselho  
Municipal de  
Alimentação  
Escolar  
Assis/SP

DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

CRECHES

UNIDADE	<i>Emei</i> <i>Água Viva Sênica</i>	COORDENADOR(A)	
DATA	<i>19/10/2018</i>		

1. HIGIENE PESSOAL – 6 Pontos (1 ponto cada item)

a – mãos (lavadas / limpas / sujas)	+
b – dentes (limpos / hálito agradável / hálito desagradável)	+
c – asseio (cabelo penteado / dentro da touca / rosto limpo / olhos / etc)	+
d – unhas (curta / longas / limpas / sujas / esmalte)	+
e – presença de adornos (relógio / anel / aliança / pulseira / brincos / corrente)	+
f – uniforme (completo / incompleto / limpo / sujo / rasgado)	+

2 - HIGIENE DO AMBIENTE – 4 Pontos (1 ponto cada item)

a – ambiente (parede / teto / luminárias / armários / lixeiras / etc)	+
b – equipamentos (geladeira / freezer / fogão / microondas / batedeira / etc)	+
c – utensílios (panelas / canecas / pratos / vasilhas / talheres, etc)	+
d – acessórios (guardanapos / panos / porta sabão / esponjas, etc)	-

3 - HIGIENE DOS ALIMENTOS – 4 Pontos (1 ponto cada item)

a – frutas, legumes, verduras (lavagem / higienização)	+
b – arroz, feijão (escolha e seleção / lavagem / etc)	+
c – durante as preparações (conversa / espirra / tosse / canta)	+
d – descongelamento (realizado de maneira correta?)	+

4 - ARMAZENAGEM – 5 Pontos (1 ponto cada)

a – alimentos (local exclusivo / <u>misturados</u> c/ outros materiais)	-
b – alimentos (validade vencida / não vencida)	+
c – produtos abertos não sendo utilizados (trouxinhas)	+
d – embalagens (rompidas / avariadas / integras)	+
e – estocagem (excesso de gêneros / quantidades adequadas)	+

5 - PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS – 5 Pontos (1 ponto cada item)

a – utilização do cardápio programado	+
b – quantidades (pouca sobra / muita sobra / não há sobras)	+
c – apresentação do prato pronto (atrativo / não atrativo)	+
d – temperatura dos alimentos (muito quente / muito frio / temperatura média)	+
e – realiza preparações fora do cardápio (parcial / total)	+

6 - RELACIONAMENTO – 4 Pontos (1 ponto cada item)

a – relacionamento com a supervisão (atenciosa / educada / colaboração)	+
b – relacionamento e cooperação entre as merendeiras (equipe)	+
c – relacionamento com os outros funcionários da unidade escolar	+
d – relacionamento com as crianças	+

7 - LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO – 4 Pontos (1 ponto para cada item)

a – presença de pessoas estranhas (professores / serventes / estranhos / etc)	+
b – conduta perigosa (com faca / garfo / forno / fogo / etc)	+
c – má postura ao levantar peso (agacha-se / apenas inclina-se)	+
d – organização desempenho do trabalho (despensa / cozinha / refeitório)	+

Total de Pontos Negativos	Total de Pontos Positivos	RESULTADOS	
		Visto Nutricionista	Visto do Supervisor Nutricionista (DAE)
<i>02</i>	<i>30</i>	<i>Adriana Rorato</i>	<i>[Assinatura]</i>

Máximo de pontos positivos (azul) que pode ser alcançado: 32 Pontos  
Máximo de pontos negativos (vermelho) que pode ser alcançado: 32 pontos

*[Assinatura]*  
Lucimara Gomes C. Aranha  
23.014.699-5  
Diretora de Escola

*[Assinatura]*  
Merendeira/Responsável Cozinha



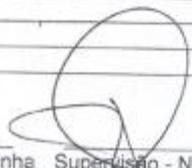
RELATÓRIO E OBSERVAÇÕES

- Uso de pão de prato para manuseio de pães. A orientação é usar luvas térmicas e perfurar.
- Dispensa com pestiço residual, foi orientada a colocar em outro lugar apropriado.

Revisita Renato

  
Direção Creche/Escola  
Lucimara Gomes C. Aranha  
23.014.699-5  
Diretora de Escola

  
Merendeira/Responsável Cozinha

  
Supervisor - Nutricionista