



RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA - MONITORAMENTO IN LOCO		
INSTITUIÇÃO:	E.E.F. FRANCISCA FERREIRA SIQUEIRA	DATA: 02.07.2026
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº: 09.2026.00003413-3		1ºPmJITG
OFÍCIO Nº 0304/2026/1ºPmJITG-22.06.2026		E-mail: 1prom.itaitinga@mpce.mp.br

1. INTRODUÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO DO RELATÓRIO:

O presente documento constitui um Relatório de Inspeção Técnica, peça fundamental para o monitoramento realizado pelos membros do CAE, sobre a infraestrutura física e das condições higiênico- sanitárias encontradas da E.E.F. Francisca Ferreira Siqueira, localizado na Av. Antonio Ferreira, nº 440, no bairro Gereraú. A manutenção de ambientes escolares seguros e em estrita conformidade com as normas vigentes é um pilar estratégico para assegurar a saúde do corpo discente e a eficiência operacional da unidade. Esta visita técnica, fundamentada em cientificar acerca das alegações de reforma apresentadas pela Secretaria de Educação no “Parecer Complementar”, visa identificar se as solicitações outrora apontadas foram materialmente exauridas a contento — e apontar riscos críticos que exigem mitigação imediata. A análise detalhada da equipe técnica do CAE inicia-se pela área de armazenamento de insumos, onde vulnerabilidades estruturais permanecem sem solução.

2. ANÁLISE CRÍTICA DA ÁREA DE DESPENSA: Condições de Armazenamento e Estrutura

A despensa é o setor crítico para a preservação da vida útil dos alimentos e prevenção de contaminações. A integridade desta área deve ser absoluta; entretanto, a inspeção detectou a persistência de irregularidades graves que violam as boas práticas de armazenamento e legislações sanitárias, como a RDC 216/2004 da ANVISA:

OBSERVAÇÕES CONSTATADAS:

- Infiltração Recorrente:

A continuidade de infiltrações na despensa onde se encontram os produtos e as frutas, que é um fator de risco biológico severo, favorecendo a proliferação de fungos (bolor/mofo) e comprometendo a salubridade do ar e dos insumos.

- Vulnerabilidade Térmica e de Vetores:

A ausência do sistema de climatização (ar- condicionado) deixa o ambiente bastante quente, e mesmo tendo o ventilador, não supera a necessidade de climatização. A presença de frestas nas laterais de uma das janelas da despensa configuram pontos de entrada para **animais sinantrópicos e pragas** (vetores), além de impedir o controle térmico necessário para a estabilidade dos produtos.

Armazenamento Irregular por Déficit de Mobiliário:

A escassez de prateleiras, aliada ao espaço reduzido, resultou na identificação de caixas de frutas dispostas diretamente no chão e pacotes de alimentos empilhados inadequadamente. Tais práticas são proibidas, pois dificultam a higienização do piso e favorecem o abrigo de pragas.

Proposta de Ampliação Estratégica:

A solução definitiva para o fluxo operacional e a verticalização do estoque ainda reside na ampliação física da despensa. Os conselheiros constataram a construção de um vão, ao lado da despensa, porém está sendo utilizado como depósito para as panelas e outros utensílios. Não tendo favorecido em nada a própria despensa. Se tivesse havido um planejamento teriam ampliado a cozinha, teriam construído o depósito para os utensílios e panelas e ampliado o depósito, mas não houve esse planejamento. A cozinha

foi ampliada mas não houve nenhuma melhoria na despensa. Recomenda-se que os engenheiros realizem uma avaliação estrutural para que ocorra a remoção do vão adjacente utilizado atualmente para o armazenamento de grandes utensílios e painéis, transferindo estes materiais para um novo local, permitindo a instalação das estantes necessárias para retirar os alimentos do contato direto com o solo, e a organização correta dos alimentos, garantindo a conformidade sanitária.

Constatou-se a necessidade da instalação de mais interruptores dentro da despensa, pois foi verificado o uso de extensão para utilizar a geladeira no local onde foi colocada.

É imperativo que estas intervenções estruturais sejam tratadas como prioridade máxima para estancar perdas de insumos e evitar sanções administrativas por descumprimento de normas básicas de segurança alimentar.

3. AVALIAÇÃO DA UNIDADE DE PROCESSAMENTO (COZINHA): Ergonomia e Higiene

A eficiência na unidade de processamento de alimentos exige conformidade ergonômica e manutenção preventiva rigorosa dos equipamentos para evitar acidentes de trabalho e contaminações cruzadas.

PONTO CRÍTICO	GRAVIDADE	IMPLICAÇÃO OPERACIONAL / RISCO
Altura dos Armários	Moderada	Erro ergonômico recorrente; dificulta o acesso para a limpeza e organização e aumenta o risco de quedas e acidentes laborais já que os servidores precisam subir em cadeiras.
Mesas de Madeira	Crítica	Material poroso proibido pela RDC 216; impossibilita a sanitização eficaz e atua como nicho de microrganismos. Não tendo havido nenhuma aquisição de mesa inox.
Armário Compartilhado	Maior	Armazenamento de pertences pessoais dos servidores e manipuladores de alimentos no mesmo armário, que precisa de manutenção, ambiente que precisa de uma faxina, onde se guarda produtos de limpeza, gerando risco iminente de contaminação química dos alimentos transportados pelos profissionais. A falta de separação física entre itens de limpeza e de uso pessoal demonstra uma falha nos protocolos de higiene que compromete a segurança da produção alimentar.
Panos de Prato em os Tambores	Moderada	O armazenamento confinado dos panos de pratos com outros materiais impede a ventilação e favorece a proliferação fúngica e bacteriana.
Tampa do Freezer Enferrujada	Maior	Risco de contaminação física por desprendimento de partículas metálicas (oxidação) nos alimentos e possíveis choques elétricos.

Embora se registre o progresso com a chegada de novos utensílios (copos, facas e colheres) e talheres, a negligência na higiene ambiental é evidente. Os 2 (dois) ventiladores (despensa e cozinha) permanecem empoeirados, e o local onde se definiu para a organização dos pertences dos funcionários pode ser considerada, no contexto, inadequada.

4. INSPEÇÃO DA ÁREA DO REFEITÓRIO E SISTEMAS DE HIDRATAÇÃO:

O refeitório, como zona de alta circulação de discentes, exige rigor absoluto na manutenção predial para evitar riscos à integridade física dos alunos.

Falhas Hidráulicas: Foram identificadas torneiras inoperantes (quebradas/desgastadas) e a torneira auxiliar de água gelada, essencial para o preparo de sucos, apresenta gotejamento constante, configurando desperdício e risco de acúmulo de água.





Em contraste, as torneiras do **bebedouro principal** que foi construído na parede, encontram-se em boas condições de uso, ponto que deve ser mantido através de manutenção preventiva, porém os espaçamentos entre as torneiras poderiam ter sido maiores, facilitando para que os alunos possam utilizá-las concomitantemente.

Higiene de Equipamentos: Há necessidade imediata de limpeza técnica nas cadeiras e na grade/vidro (janela) situada acima do bebedouro, onde se observa acúmulo de sujeira orgânica que pode comprometer a área de hidratação. Como também há necessidade de espanar as cruzetas de telhado, que se localiza acima das mesas onde os discentes se alimentam.

Risco Elétrico Iminente e Responsabilidade Legal:

Foi detectada uma irregularidade gravíssima no registro geral de alta voltagem: o aparelho está sem tampa e sem grade de proteção. Esta exposição direta de componentes energizados em um ambiente escolar representa um **perigo iminente de eletrocussão**. A negligência na correção deste item pode acarretar responsabilidade civil e criminal à gestão escolar em caso de sinistro.

5. STATUS DE REGULARIDADE DOCUMENTAL, CONFORMIDADE E PRAZOS.

A regularidade documental é a salvaguarda legal da unidade, garantindo que a escola opera sob supervisão técnica e sanitária adequada.

1 - Alvará de Funcionamento: Regularizado / Em dia.

2 - Controle de Pragas (dedetização): Foi apresentado o documento que consta a validade de **11.07.2026**. A manutenção da conformidade documental é o alicerce para urgentes intervenções físicas detalhadas na síntese final deste relatório.

3 - Fichas de Controle dos Alimentos: Ainda não se pôde verificar um local adequado para guardar as fichas de manuseio dos manipuladores de alimentos, mesmo estando em pastas, diferente de anteriormente, estão guardados acima da geladeira que fica dentro da despensa.

6. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES PRIORITÁRIAS:

Face ao exposto, a relatoria da inspeção técnica realizada conclui que a EEF Francisca Ferreira Siqueira apresenta avanços pontuais no suprimento de materiais, mas falha gravemente na manutenção de itens estruturais e de segurança que já haviam sido sinalizados anteriormente. A persistência de não conformidades em um relatório de retorno é um indicativo de urgência para ações corretivas imediatas.

6.1. AÇÕES RECOMENDADAS (POR ORDEM DE RISCO):

- **Segurança Elétrica (Imediato):** Instalação de tampa e grade de proteção no registro de alta voltagem no refeitório para proteção da vida dos alunos.

- **Adequação Sanitária e Mobiliário:** Substituição obrigatória de todas as mesas de madeira por mesa inox e provimento de armários individuais exclusivos para os funcionários, em um ambiente organizado, segregados de materiais de limpeza. Adequar a altura do armário da cozinha para possibilitar o uso dos servidores e realizar a aquisição de outros para guardar equipamentos que ficam expostos sob as mesas, dando um aspecto de desorganização ao ambiente. Adquirir depósitos para guardar os panos de pratos e armários para guardar as pastas das fichas de controle diário dos produtos alimentícios. Procurar não deixar panos sob o butijão de gás.

- **Reforma e Expansão da Dispensa:** Sanar as infiltrações, vedar janelas contra pragas e executar a ampliação sugerida (remoção da parede do vão de utensílios construído) para comportar quantidade de prateleiras adequadas e possibilitar uma organização adequada dos produtos alimentícios, sem contato direto com o piso.

- **Higiene Operacional Rigorosa:** Implementação imediata de cronograma de limpeza para ventiladores, cadeiras, janela da cozinha, cruzetas de telhado e grades, assegurando que o ambiente de consumo esteja livre de sujidades.

- Percorre-se a necessidade de haver um **consumidor para servir a água** da pia onde se lava os panos de chão, pois a encanação deixa a água a céu aberto, próximo ao local onde os servidores estão guardando os pertences.

- Havendo necessidade da Secretaria de Educação dar um destino legais e adequados para **equipamentos em desusos** como mesas, cadeiras, bebedouros, livros, etc, que estão amontoados nos espaços escolares.

- Os **manipuladores de alimentos** devem procurar seguir as orientações das nutricionistas que são informadas nas formações como: usar máscara no momento em que estiver servindo o alimento e conversando com os discentes, manter as unhas sempre curtinhas e se tiver adoecidas, procurar cuidar e usar luvas quando for manuseiar os alimentos e usar calçado que possa proteger os pés no caso de queimaduras e escaldamentos.

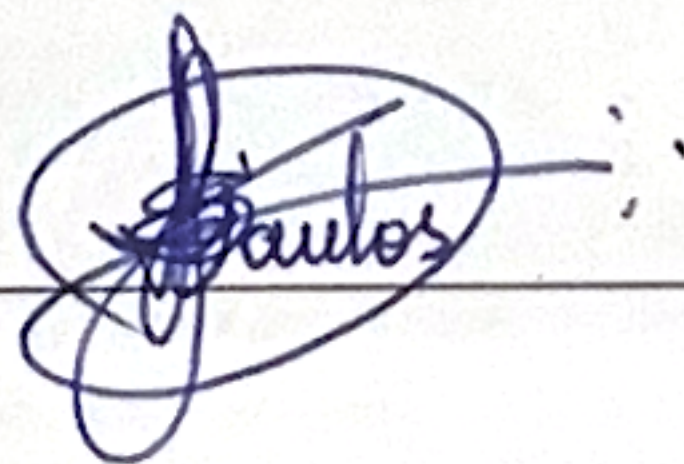
- Os conselheiros do CAE ao perguntarem sobre a balança de pesagem foram informados pelos servidores que o diretor escolar estava encarregado de comprá-la, mas que ainda não havia levado para a cozinha.

A resolução célere destes apontamentos é indispensável para que a cozinha da unidade escolar atinja os padrões técnicos de excelência em infraestrutura e segurança escolar.

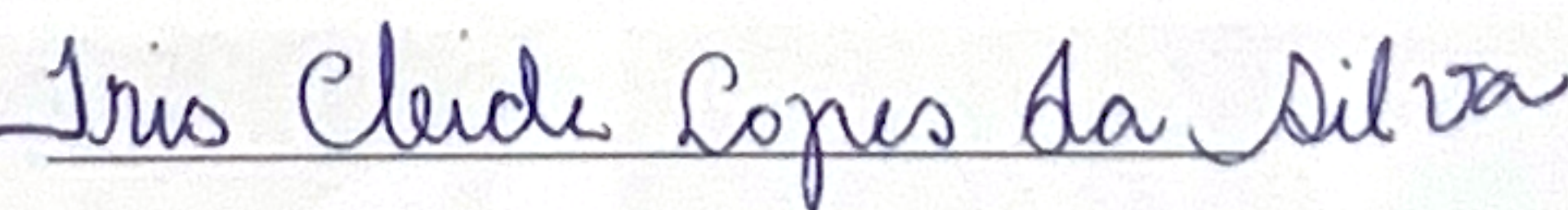
CÂMARA TÉCNICA DO CAE - VISITA DE MONITORAMENTO - CASA DOS CONSELHOS DE ITAITINGA EM 02 DE JULHO DE 2026.

RELATORES DO CAE QUE REALIZARAM A VISITA TÉCNICA IN LOCO:

01 – Sabina Leila Barros dos Santos



02 – Iris Cleide Lopes da Silva



ROGÉRIO SILVA PEREIRA

Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE

Homologa o presente Relatório.

REGISTROS DA DESPENSA



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/60s ISO125
02/09/2024 09:46



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/17s ISO500
02/09/2024 09:46



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/17s ISO800
02/09/2024 09:46



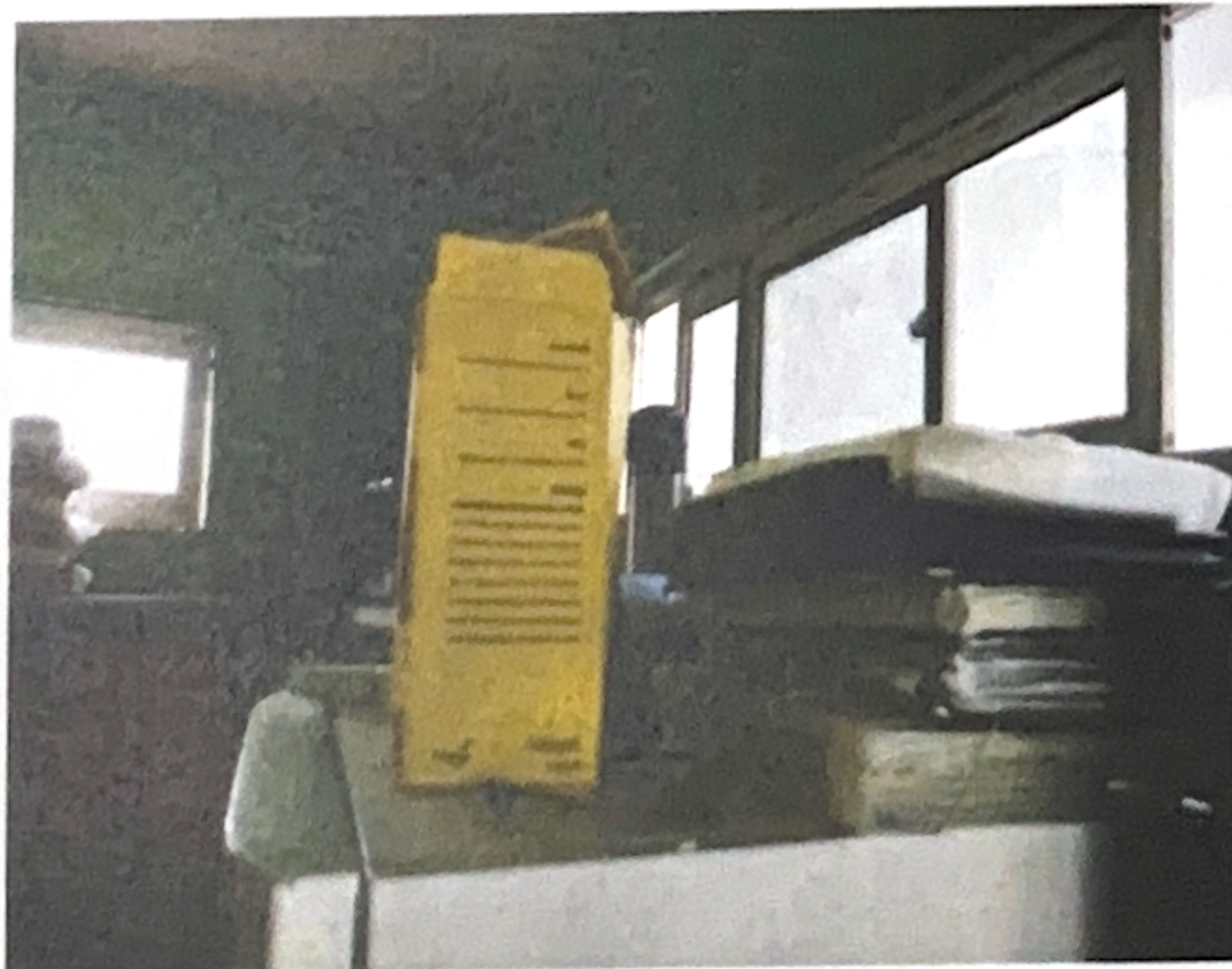
REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/17s ISO500
02/09/2024 09:46



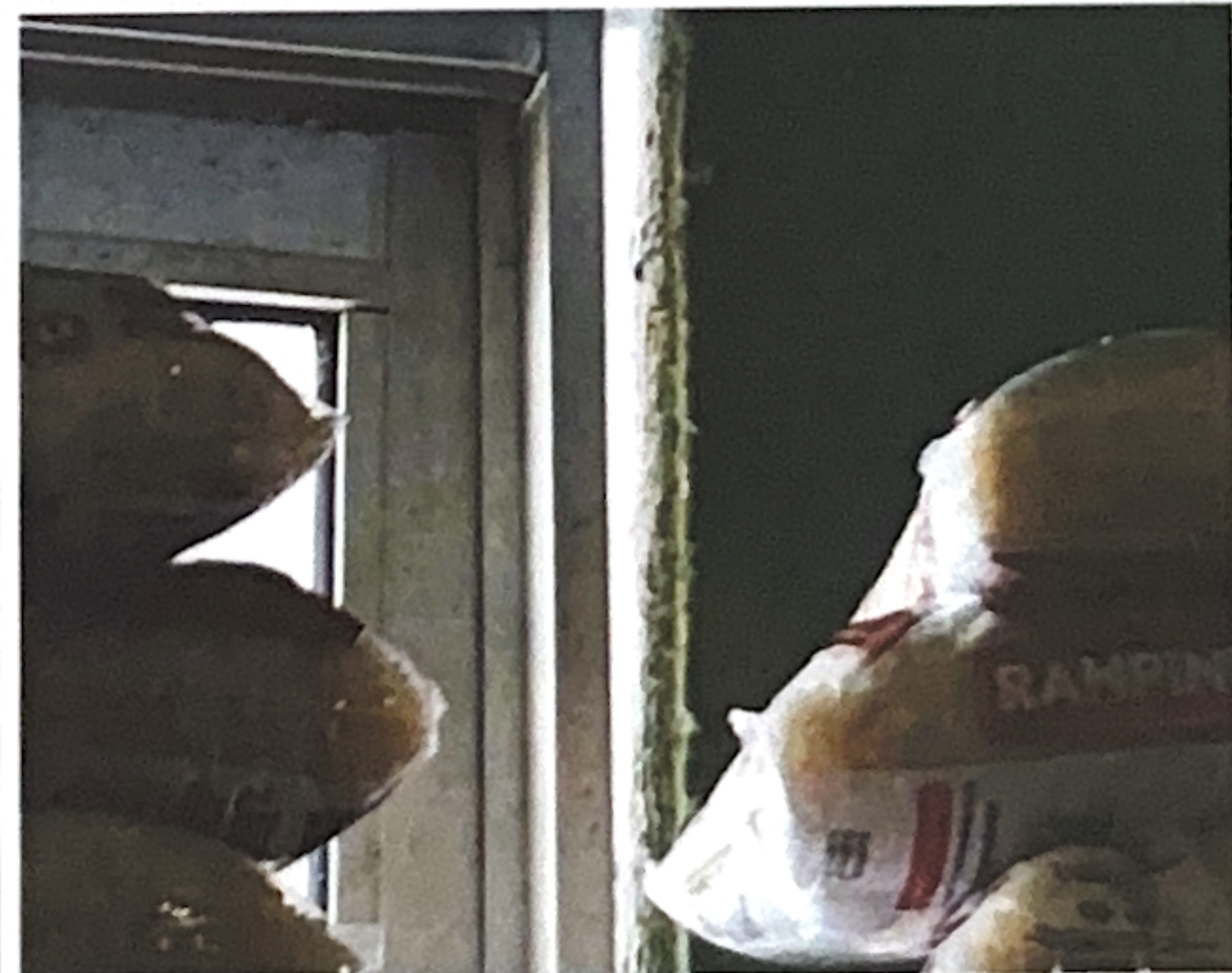
REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/17s ISO800
02/09/2024 09:46



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/20s ISO500
02/09/2024 09:46



REDMI Note 13

72mm f/1.7 1/30s ISO400
02/09/2024 09:46



REDMI Note 13

24mm | f/1.7 | 1/17s | ISO2000
02/07/2026 09:51



REDMI Note 13

24mm | f/1.7 | 1/10s | ISO1250
02/07/2026 09:55

REGISTROS DA COZINHA



REDMI Note 13

15mm | f/2.2 | 1/30s | ISO160
02/07/2026 10:35



REDMI Note 13

24mm | f/1.7 | 1/30s | ISO125
02/07/2026 09:59



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/30s ISO250
02/07/2026 09:57



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/30s ISO200
02/07/2026 09:56



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/40s ISO160
02/07/2026 09:48



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/60s ISO160
02/07/2026 09:48



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/50s ISO80
02/07/2026 09:48



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/40s ISO200
02/07/2026 09:56



REDMI Note 13

48mm f/1.7 1/40s ISO200
02/07/2026 10:56

REGISTROS DO REFEITÓRIO



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/30s ISO160
02/07/2026 10:16



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/30s ISO200
02/07/2026 10:30



REDMI Note 13

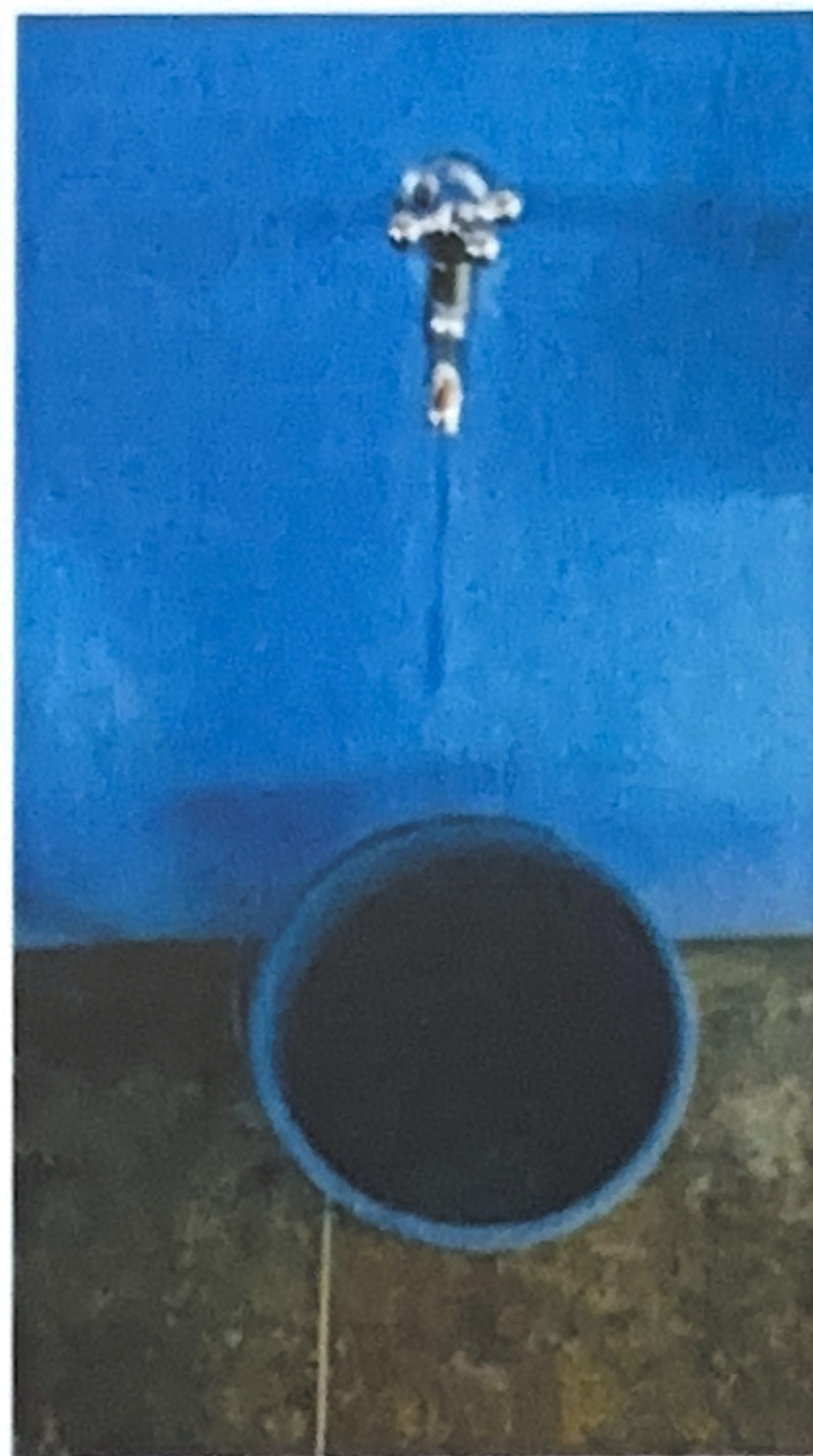
24mm f/1.7 1/50s ISO100
02/07/2026 10:19



REDMI Note 13

72mm f/1.7 1/20s ISO400
02/07/2026 10:38

REGISTROS DAS TORNEIRAS DO REFEITÓRIO



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/24s ISO400
02/07/2024 10:10



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/30s ISO400
02/07/2024 10:10

REGISTROS DO BEBEDOURO



REDMI Note 13

15mm f/2.2 1/40s ISO80
02/07/2024 10:04



REDMI Note 13

15mm f/2.2 1/40s ISO80
02/07/2024 10:04



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/30s ISO250
02/07/2024 10:11



15mm f/2.2 1/40s ISO80
02/07/2024 10:04

REDMI Note 13

REGISTROS EXTERNOS



REDMI Note 13

24mm f/1.7 1/803s ISO50
02/07/2024 10:17

LIXERA SEM TAMPA



REDMI Note 13

15mm f/2.2 1/40s ISO80
02/07/2024 10:17

REDMI Note 13

15mm f/2.2 1/120s ISO80
02/07/2024 10:17

REDMI Note 13

15mm f/2.2 1/40s ISO80
02/07/2024 10:17

LOCAL ONDE OS SERVIDORES GUARDAM SEUS PERTENCES



REDMI Note 13

15mm f/2.2 1/40s ISO80
02/07/2024 10:17

REDMI Note 13

15mm f/2.2 1/40s ISO80
02/07/2024 10:17

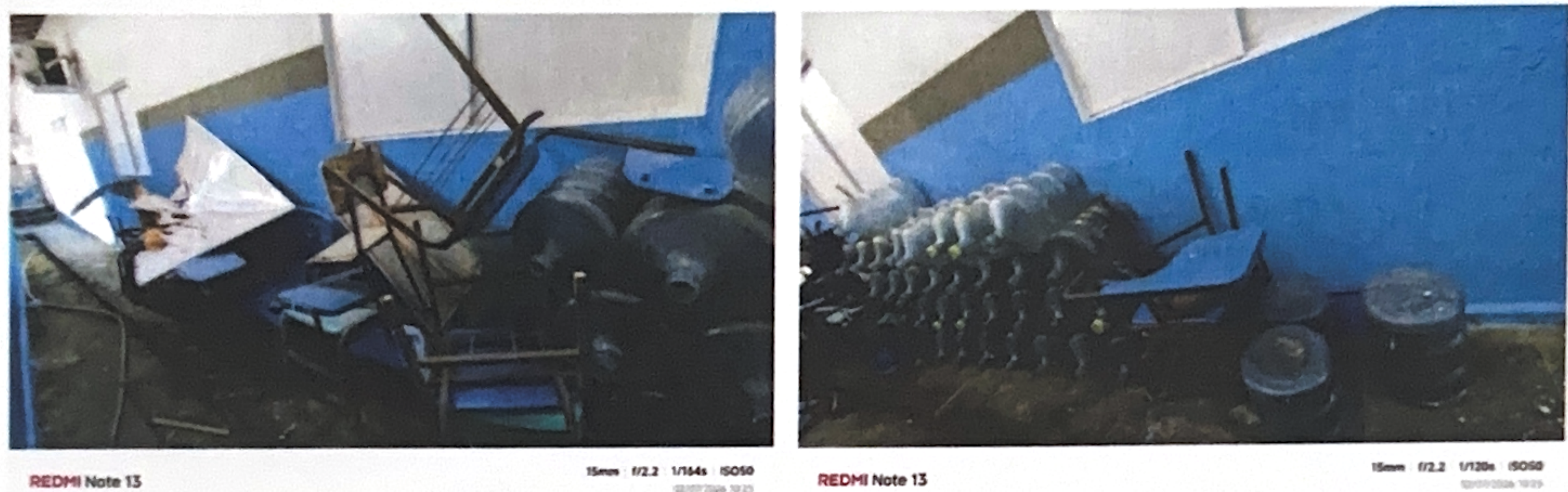
REDMI Note 13

15mm f/2.2 1/120s ISO100
02/07/2024 10:17

BANHEIRO MASCULINO



PIA E ESGOTO A CÉU ABERTO



BENS INCERVÍVEIS



REUNIÃO COM A GESTÃO