



RELATÓRIO DA VISITA TÉCNICA - E.E.F. MANOEL RODRIGUES DE PAIVA

A visita técnica à Escola Manoel Rodrigues de Paiva, localizada na Av. Dep. Paulino Rocha, nº 6120, Bairro: Caracanga, Itaitinga/CE - CEP: 61.887-110, INEP/Censo Escolar nº 23079380, ocorreu no dia **17 (dezessete) de março de 2026** (dois mil e vinte e seis), tendo como gestora escolar a professora aposentada Maria Aguinalda Costa Castelo, onde as conselheiras ao analisarem a despensa e a cozinha puderam obter as seguintes observações:

- MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- Mantêm os cadernos ou fichas de controle de estoque da alimentação escolar no espaço da cozinha, registrando a data de validade próxima a cada produto perecível e controle do número de refeições;

- As manipuladoras estavam fazendo uso de protetor de cabelos, onde foi informado que foram adquiridos pelas próprias funcionárias, não estavam usando avental, porque a escola não oferece, como parte do material de trabalho;

- As unhas de todas as manipuladoras foram verificadas e estavam curtas, sem esmaltes, limpas e sem ferimentos. Não usavam adornos como por exemplo, relógios, aliança, pulseira, corrente, colar e anel;

- Havendo a preocupação das merendeiras para não conversarem durante a preparação dos alimentos.

- COZINHA:

- Considerada, dentro das possibilidades, organizada e limpa, mas bastante pequena;

- Pode-se constatar a existência do cronograma de limpeza geral sendo cumprido, porém não estava exposto na cozinha, apenas em acordo com as merendeiras;

- O cardápio estava exposto na cozinha seguindo as orientações das nutricionistas da SME;

- Não se constatou movimento de professores ou servidores durante o preparo dos alimentos ou quando está servindo a merenda;

- Não se verificou insetos na cozinha e nem animais domésticos transitando pelo ambiente;

- DESPENSA:

- O espaço estava, na medida do possível, limpo e organizado, pois trata de um espaço pequeno, havendo apenas produtos alimentícios e tendo um ventilador, mesmo assim, o ambiente estava quente;

- Verificou-se telas nos cobogós e as estantes estavam em bom estado;

- A validade dos alimentos estava exposta nas fichas que estavam sob as prateleiras, e todos os alimentos empilhados corretamente;

[Handwritten signatures]

- Constatou-se que os alimentos estavam separados dos materiais de limpeza e dos alimentos dos professores;

- Verificou-se que os professores não têm acesso ao armário ou depósito dos produtos da alimentação escolar, não manuseiam estes produtos e nem a utilizam;

- ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

- Sobre a quantidade de alimentos servida aos alunos considera-se suficiente e com poucas sobras;

- A alimentação escolar vem sendo oferecida regularmente, mas sempre falta algum tipo de ingrediente;

- Pode-se considerar que o espaço onde são servidos a alimentação para os alunos como adequado, mas insuficiente para a quantidade de alunos.

- Os equipamentos estão em boas condições de uso, limpos e organizados por exemplo: fogão, freezer, geladeira; liquidificador, bebedouros;

- Porém alguns utensílios para o preparo e distribuição das refeições **não são suficientes**, tipo copos e xícaras, panelas pequenas, tábuas de corte, facas, colher de pau.

INFORMAÇÕES EXTRAS:

- **Não há vendas de outros tipos de alimentos** que não seja da alimentação escolar, nem dentro da escola e nem fora da escola;

- A última **dedetização** foi em **27 de fevereiro de 2026**;

- A **limpeza da caixa d'água** não houve a informação certa da data da última limpeza realizada e houve a informação que a **troca do filtro do bebedouro** acontece periodicamente a cada 3 (três) meses;

- Verificou-se que **todos os programas estão distribuindo a alimentação** de acordo com o que é determinado, e não há divisão no fornecimento dos alimentos desses programas;

- A vigilância sanitária esteve na escola em agosto/2025.

- OUTRAS INTERCORRÊNCIAS:

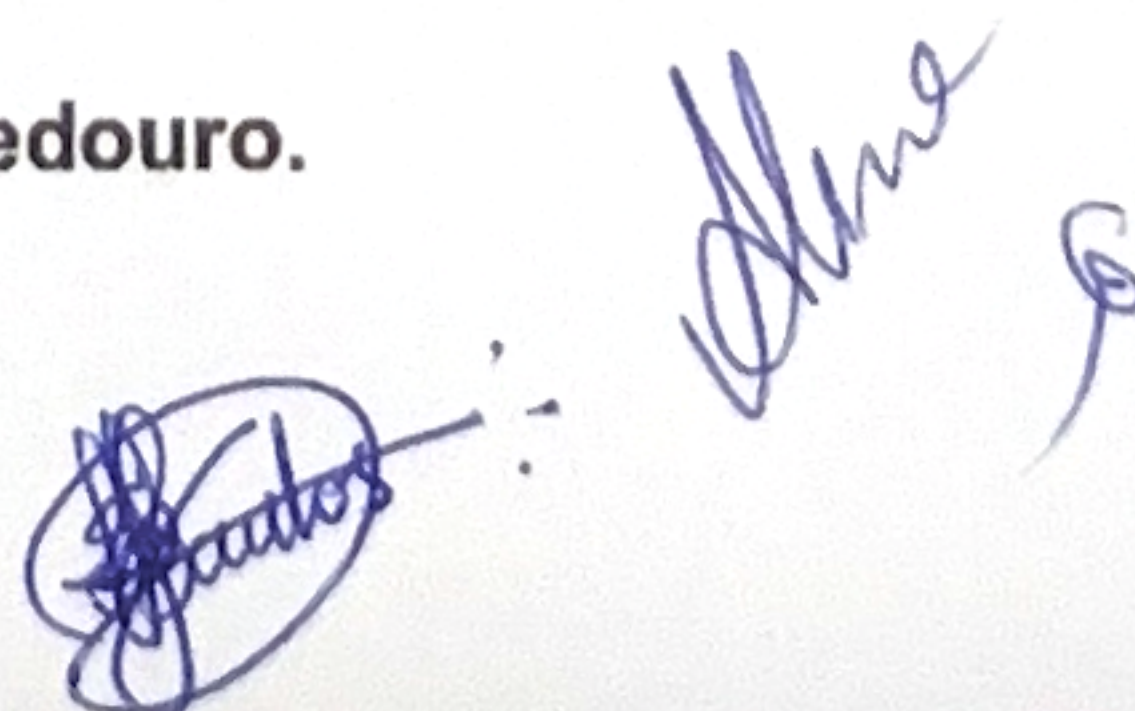
- Faz-se necessário **repor as 2 (duas) caixas plásticas** que se encontravam na despensa onde ficam as panelas, pois estão quebradas, entretanto é de uso fundamental para organizar os produtos da alimentação escolar quando chegam, devido a entrega ser de forma apressada e desorganizada, facilitando a transferência dos alimentos do carro para a escola;

- Verificou-se que **há necessidade de repor** ainda os panos de pratos.

- O janelão da cozinha, **não pode ficar aberto devido o vento**, deixando a cozinha um ambiente um pouco quente.

- O **botijão de gás estava deixando o gás vazar**, a diretora já havia trocado a mangueira do fogão, e prometeu trocar o regulador de gás.

- Precisar que seja feito a **manutenção no bebedouro**.



CONSELHEIRAS RESPONSÁVEIS PELO RELATÓRIO:

Elisângela Venâncio de Sousa *Elisângela*

Aline de Sousa Torres *Aline de Sousa Torres*

Sabina Leila Barros dos Santos *Sabina*

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DOS AMBIENTES DA ESCOLA



CONTINUAÇÃO DA VISITA TÉCNICA DO CAE EM 17.03.2026

