



RELATÓRIO DA VISITA TÉCNICA - E.E.F. MANOEL NOVAIS DE OLIVEIRA

As conselheiras do CAE, realizaram visita técnica na E.E.F. Manoel Novais de Oliveira, na data de **17 (dezesete) de março de 2026** (dois mil e vinte e seis), estando a Escola localizada na Rodovia Edson Queiroz (CE-350), nº 3205, Bairro: Carapió - CEP: 61.882-974, no município de Itaitinga, Ceará, com o Código INEP: 23079371, estando como gestor escolar o professor Luciano Luiz de Sousa, onde fizeram análise na cozinha e na despensa resultando nas seguintes observações:

- MERENDEIRA:

- Verificou-se que há cadernos ou ficha de controle de estoque da alimentação escolar no espaço da cozinha, constando a data de validade próxima a cada produto perecível e a ficha de controle do número de refeições;
- As manipuladoras de alimentos faziam uso de protetor de cabelos (obs. Adquiridos pelas próprias servidoras) e não usavam avental, porque a escola não oferecia como parte do material de trabalho;
- Ao verificarem as unhas das manipuladoras constataram que estavam curtas, sem esmaltes, limpas e sem ferimentos;
- As servidoras não usavam adornos como, por exemplo, relógios, aliança, pulseira, corrente, colar e anel;
- As merendeiras procuram ter o cuidado de não conversarem durante a preparação dos alimentos.

- COZINHA:

- A cozinha aparenta estar organizada, devido ao ambiente está limpo, mas com algumas ressalvas, **há sujeiras sobre as prateleiras**, em decorrência de uma árvore ao lado da cozinha, que solta folhas secas no telhado, caindo nas prateleiras sob os panos que protegem os copos, pratos e outros utensílios nas prateleiras;
- Os panos de prato são **guardados em uma panela sem tampa**, por falta de um organizador adequado, assim como os talheres e colheres grandes de servir os alimentos;
- Existe o cronograma de limpeza geral, tendo sido informado que vem sendo cumprido, **não estando exposto na cozinha**, apenas sendo acordado com as merendeiras;
- O cardápio estava exposto na cozinha seguindo orientação da nutricionista;
- Não há movimento de professores ou servidores durante o preparo ou quando está servindo a merenda;
- Não foi verificado a presença de insetos na cozinha e nem animais domésticos transitando pelo ambiente;

[Assinaturas manuscritas]

- DESPENSA:

- O ambiente é limpo e organizado, com apenas produtos alimentícios, **não sendo muito ventilada**, com telas nas janelas e cobogós, estantes de alvenaria em bom estado;
- Constatou-se a validade dos alimentos exposta nas prateleiras, todos empilhados corretamente, onde as manipuladoras tentam seguir as orientações tanto das nutricionistas e da controladoria;
- Os produtos da alimentação escolar estavam separados do material de limpeza e dos alimentos de uso dos professores;
- Os professores não têm acesso ao armário ou ao depósito dos produtos da alimentação escolar, não manuseando estes produtos e nem os utilizam;

- ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

- A quantidade de alimento escolar servida aos alunos pode ser considerada suficiente e obtêm poucas sobras;
- A alimentação está sendo oferecida regularmente, **mas sempre falta algum tipo de ingrediente**;
- O espaço (refeitório) onde os alunos são servidos com merenda é adequado, precisando ser sempre limpo;
- Há alguns equipamentos sem boas condições de uso como **um liquidificador e o bebedouro**, que não realizam a troca do filtro de limpeza da água há muito tempo;
- Os demais equipamentos são limpos e organizados: fogão, freezer, geladeira; alguns utensílios para o preparo e distribuição das refeições;
- Foi informado que alguns itens não são suficientes para a distribuição da alimentação dos alunos, tipo **copos, panelas, bacias, bandejas/bandejão, escurredores de macarrão, colheres** para servir o alimento;

- INFORMAÇÕES EXTRAS:

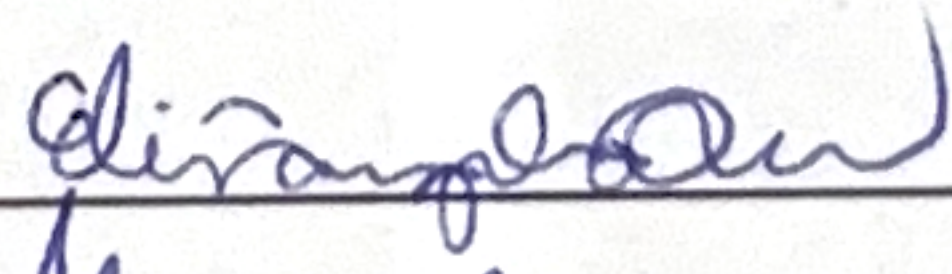
- Se constatou que **não há vendas de outros tipos de alimentos** que não seja da alimentação escolar, nem dentro da escola e nem fora da escola;
- A última **dedetização foi realizada em fevereiro/2026**;
- Sobre a data de limpeza da caixa d'água, foi realizada em 11 de outubro de 2025, e a troca do filtro do bebedouro não foi realizado, porque segundo o diretor **não há filtros na escola para esta troca e nem sabe onde encontrar o produto**;
- Todos os programas estão distribuindo a alimentação de acordo com o que é determinado e não há divisão no fornecimento dos alimentos desses programas;
- Houve a informação que a vigilância sanitária visitou a escola em 2025, não se sabendo uma data específica.

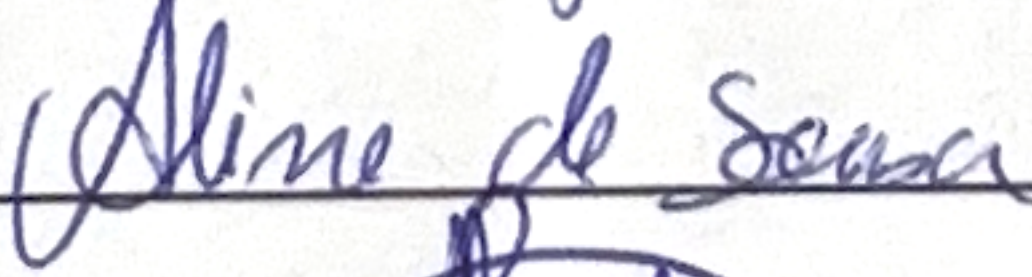
- OUTRAS INTERCORRÊNCIAS:

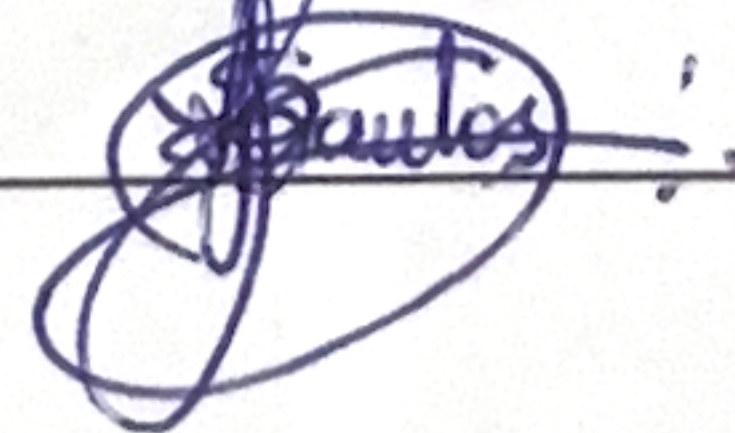


- Verificou-se **depósitos de plástico quebrados**, sem uso na cozinha, mas que eram utilizados para transportar os alimentos quando são entregues na escola.
- As manipuladoras informaram que **existe um dos consumidores, jorrando água próximo a cozinha causando fedor**, perceptível mais após ao almoço.
- A **fossa da escola está com suspiro aberto**, sem o cano, sendo colocado cones, mas que se pode sentir o odor; ficando próximo à entrada.
- O gestor informou que já foi realizado o **pedido para a capinagem** e que até então, não foi atendido.
- O **bebedouro estar constantemente pigando água**, deixando o chão do pátio onde os estudantes utilizam como refeitório, sempre molhado.
- O **chão do depósito das panelas** tem aspecto de molhado, podendo estar com infiltração resultante da proximidade com o consumidor.
- A **parte lateral da cozinha precisa de uma manutenção**, reboco estar caindo.
- Apesar da cozinha ser bastante ampla, mas é um **ambiente quente**.
- O **forro da porta da despensa** precisa de uma manutenção.
- Os **armários de parede apresentam ferrugem** e precisam de uma melhor organização.
- As **mesas utilizadas na cozinha**, que servem como apoio, precisam ser trocadas por outras inox.
- Precisando que o **Ventilador da despensa seja limpo**, é perceptível o sujo.
- Uma das **pias está pingando**, para ser utilizada estão colocando um balde para acumular a água.
- Se constatou **cupim no chão da despensa** onde estar os alimentos escolares.
- O fogão e um dos frízeres, **apresentam ferrugem**, precisando que haja manutenção.
- Pode se considerar haver a necessidade de **depósitos para guardar os utensílios** que ficam sob as prateleiras, cobertos pelos tecidos.

CONSELHEIRAS RESPONSÁVEIS PELO RELATÓRIO:

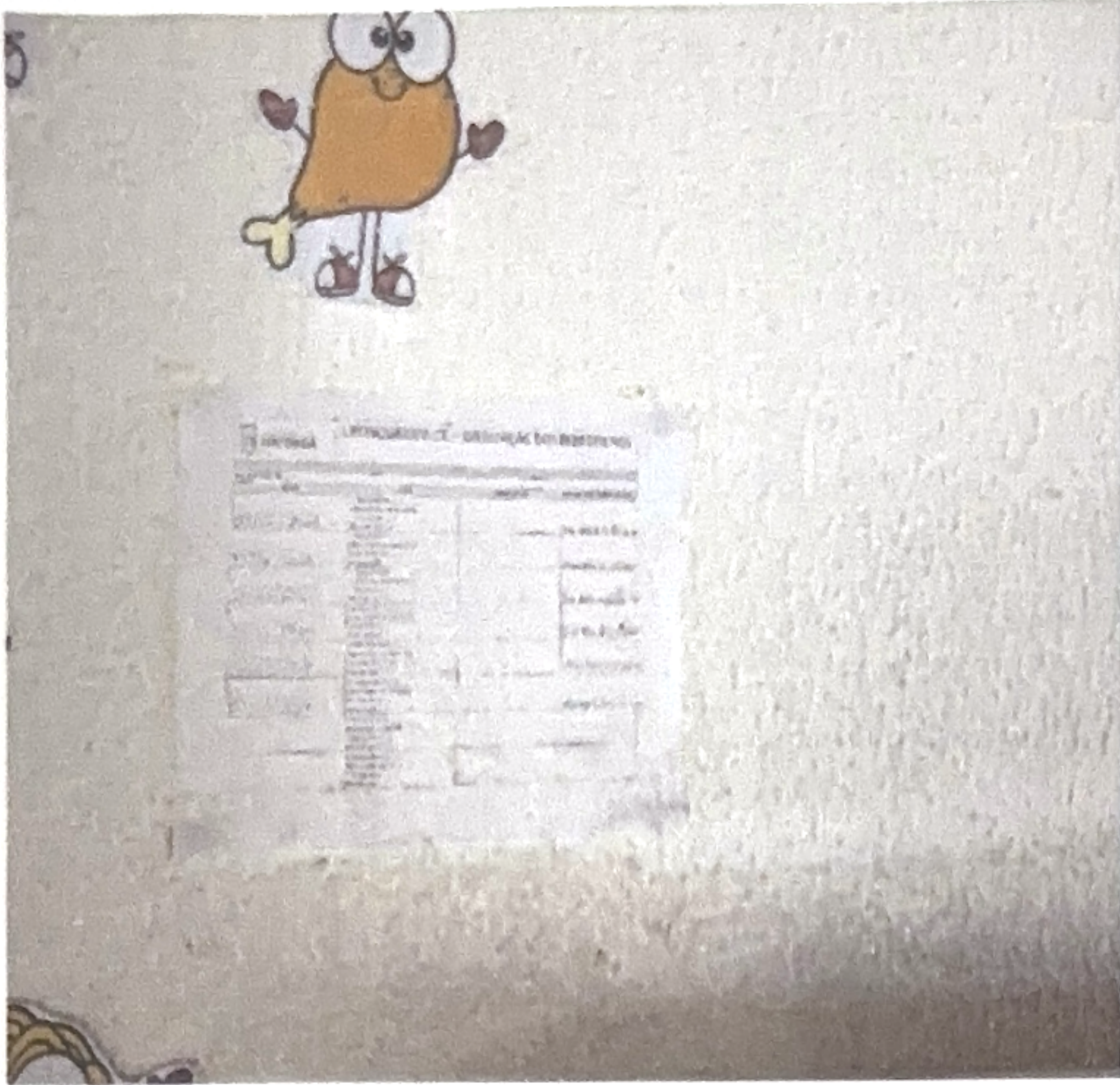
Elisângela Venâncio de Sousa 

Aline de Sousa Torres 

Sabina Leila Barros dos Santos 

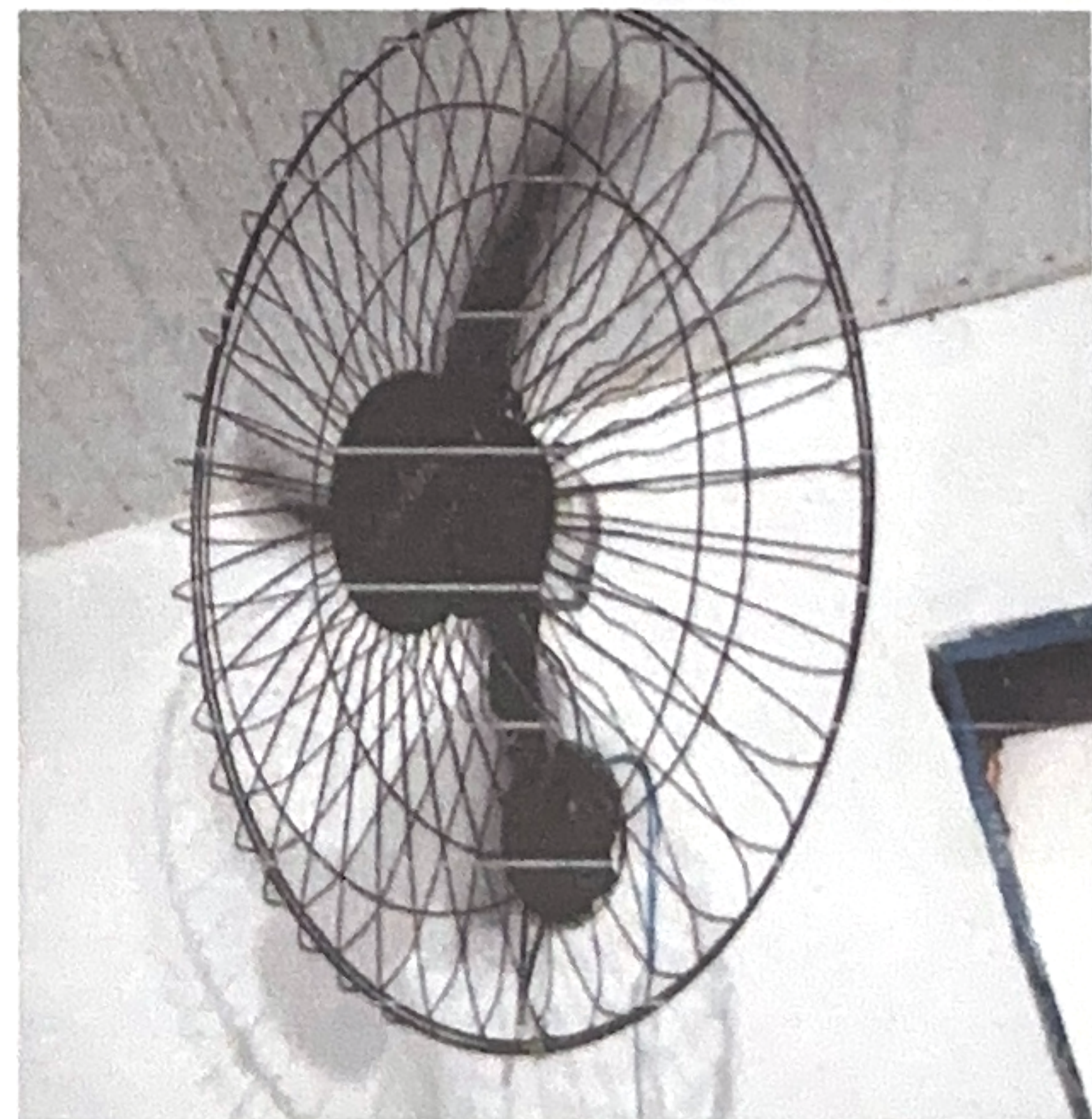
REGISTRO FOTOGRÁFICOS DA VISITA TÉCNICA



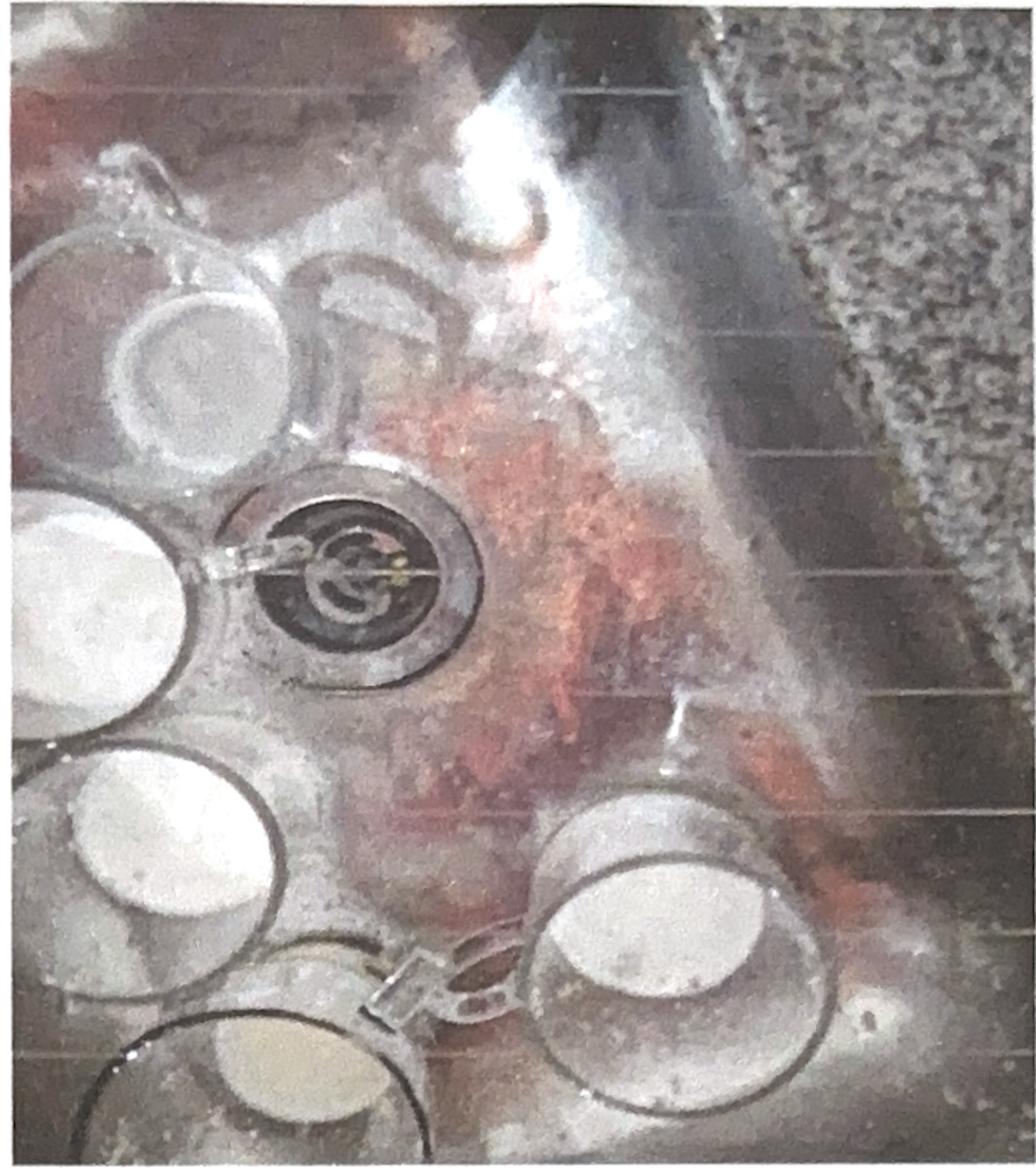














PROGRAMA PREFEITO
AMIGO DA CRIANÇA



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ITAITINGA

**Secretaria Municipal de Infraestrutura, Obras
e Serviços Públicos.**

CERTIFICADO DE LIMPEZA DE CAIXA D'ÁGUA

Em atendimento às normas de higiene e segurança, a Secretaria de Infraestrutura registra a realização da limpeza e higienização da caixa d'água na unidade escolar abaixo identificada:

Nome da Escola: EEF Manoel Novais de Oliveira

Data da Limpeza: 11/10/2025

Endereço: Rod. Edson Queiroz, 3205 - Carapió

Serviço prestado: Limpeza e Higienização de Caixa D'água

Validade da Higienização: 06 meses

Capacidade da Caixa d'Água: _____

Responsável pela Limpeza: Secretaria de Infraestrutura

Observações:

Declaro que o serviço foi devidamente executado, garantindo condições adequadas de armazenamento de água potável para a referida instituição.

Itaitinga, 11 de OUTUBRO de 20 25.

Fabiano de Souza da Silva
Secretário de Infraestrutura, Obras e Serviços Públicos

Recebido por: _____

(Direção/Coordenação da Escola)