



**Prefeitura do
Município de
Sarandi**



CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SARANDI

RELATÓRIO DA VISITA TÉCNICA REALIZADA NO DIA 26/05/2023 NA
ESCOLA MACHADO DE ASSIS

O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, se reuniu na Secretaria Municipal de Educação para realizarem a Visita Técnica no **ESCOLA MUNICIPAL MACHADO DE ASSIS**, no dia 26 de maio de 2023 no período da tarde.

Chegando na instituição as conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Cibely Simoes da Silva Perez, nos apresentamos para ela, explicamos a função do Conselho e neste primeiro momento ouvimos a diretora sobre as demandas em relação à alimentação, sobre a distribuição dos alimentos na escola, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junto com as instituições para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informação sobre a Alimentação.

Ao chegarmos à cozinha, observamos alguns problemas que precisam ser abordados:

1. A cozinheira não estava usando o uniforme (calça) e sapatos fornecidos pela Divisão de Nutrição. É importante que todos os funcionários da cozinha usem o uniforme adequado para garantir a higiene e segurança dos alimentos.
2. Havia um ventilador na cozinha. É recomendado que o uso de ventiladores seja evitado na área de preparo de alimentos, pois pode causar contaminação cruzada.

3. Há panelas novas de mantimentos a serem transportados para a cozinha para uso. Certifique-se de que essas panelas sejam devidamente higienizadas antes de serem utilizadas.
4. Havia um balde de pão de queijo contendo alho amassado para prepare de alimentos, utensílios não fornecido pelo mantenedor para armazenamento de alimentos. É importante utilizar utensílios adequados para o armazenamento de alimentos, evitando a contaminação.
5. Alimentos na geladeira sem fornecer nutrição. Verifique diariamente a geladeira para evitar que os alimentos estraguem. Além disso, certifique-se de que apenas alimentos nutritivos sejam armazenados na geladeira destinada ao pessoal.
6. Havia um "balde" no freezer para armazenamento de alimentos prontos e toucas para tampas; gorros no freezer. Organize e mantenha organizado e limpo o armazenamento de alimentos secos. Certifique-se de que os alimentos estejam devidamente embalados e armazenados para evitar contaminação.
7. Geleias de uva em estoque, embalagens de alimentos vencidos. Descarte imediatamente os alimentos vencidos e verifique regularmente o estoque para evitar a preservação de alimentos vencidos.
8. Armazenamento de alimentos secos e distribuído em freezer, que inclui carnes bagunçadas, almoços não servidos Produtos (pão e macios bebidas), pacotes de comida abertos. Organize e mantenha organizado o armazenamento de alimentos secos. Certifique-se de que os alimentos estejam devidamente embalados e armazenados para evitar contaminação.
9. Os professores não usam chapéus quando servem comida as crianças. É obrigatório orientar as professoras e funcionários de apoio a usar toucas de cabelo durante as refeições das crianças para garantir a higiene dos alimentos.

Além disso, recomendamos que os panos de chão e demais panos da cozinha sejam utilizados apenas na cozinha e não para limpeza de outros ambientes, como pátios, banheiros e salas de aula.

É essencial que todas as orientações e protocolos sejam seguidos para garantir a segurança, manipulação e armazenamento adequados dos alimentos na cozinha. Recomendamos que o diretor e o responsável pela cozinha sigam todas as orientações dadas pelo conselho e pela nutricionista responsável para prevenir problemas futuros.

Será realizada uma nova visita em breve para verificar se as orientações e protocolos estão sendo implementados. Caso contrário, será enviado um aviso com antecedência mínima. Também será enviada uma carta à agência com as orientações do protocolo de segurança, manipulação e armazenamento de alimentos na cozinha.

FOTOS DA VISITA.







**Prefeitura do
Município de
Sarandi**

CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SARANDI

Relatório da Visita Técnica realizada no dia 26/05/2023 na E.M CRIANÇA ESPERANÇA

O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, se reuniu na Secretaria Municipal de Educação para realizarem a Visita Técnica na **ESCOLA MUNICIPAL CRIANÇA ESPERANÇA**, no dia 26 de maio de 2023 no período da tarde.

Chegando na instituição os conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Elizabete da Silva, nos apresentamos para ela, explicamos a função do Conselho e neste primeiro momento ouviram a diretora sobre as demandas em relação a alimentação, sobre a distribuição dos alimentos na escola, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junto com as instituições para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informação sobre a Alimentação.

A diretora nos levou até a cozinha da escola, onde pudemos observar diversas irregularidades relacionadas à higiene e inspeção sanitária. Neste relatório, descreveremos as principais constatações e problemas encontrados no local.

Condições Gerais

Ausência de telas de proteção nas janelas, o que pode facilitar a entrada de insetos e roedores. Equipamentos sem utilidade ocupando espaço na cozinha, o que dificulta a organização e limpeza do ambiente.

Presença de roedores, que estão utilizando os equipamentos sem utilidade como moradia. Ralos sem proteção, o que pode permitir a entrada de pragas e dificultar a limpeza adequada do ambiente.

Depósito onde são armazenados os alimentos secos apresenta sujeira e falta de higiene. Presença de fezes de baratas e ratos pelo local, indicando uma infestação de pragas.

Ações Tomadas

Segundo a gestora escolar, a Secretaria Municipal de Educação (SMED) já foi oficializada sobre a situação da cozinha e medidas estão sendo tomadas para solucionar os problemas encontrados. É importante ressaltar que a inspeção sanitária nas escolas costuma acontecer sem aviso prévio, o que reforça a importância de manter a cozinha em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Recomendações

Com base nas irregularidades encontradas, recomendamos as seguintes ações para garantir a adequação da cozinha escolar às normas de vigilância sanitária:

- I. Instalação de telas de proteção nas janelas para evitar a entrada de insetos e roedores.
- II. Remoção dos equipamentos sem utilidade, liberando espaço e facilitando a organização e limpeza do ambiente.
- III. Realização de um controle efetivo de pragas, incluindo a contratação de uma empresa especializada para eliminar a infestação de roedores e baratas.
- IV. Instalação de proteção nos ralos para evitar a entrada de pragas e facilitar a limpeza adequada.
- V. Realização de uma limpeza profunda no depósito de alimentos secos, garantindo a higiene e segurança dos alimentos armazenados.

Conclusão

A cozinha da escola apresenta diversas irregularidades relacionadas à higiene e inspeção sanitária. É fundamental que as medidas recomendadas sejam implementadas o mais rápido possível, visando garantir a segurança alimentar dos alunos e a conformidade com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária.

Este relatório foi elaborado com base nas observações realizadas durante a visita à cozinha da escola e nas normas de vigilância sanitária para serviços de alimentação.

FOTOS DA VISITAS











**Prefeitura do
Município de
Sarandi**

CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SARANDI

Relatório da Visita Técnica realizada no dia 26/05/2023 no CMEI JOVANDIR

O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, se reuniu na Secretaria Municipal de Educação para realizarem a Visita Técnica no **CMEI PROFESSORA JOVANDIR CORREA SOARES**, no dia 26 de maio de 2023 no período da tarde.

Chegando na instituição; os conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Aline Honoria, nos apresentamos para ela, explicamos a função do Conselho e neste primeiro momento ouviram a diretora sobre as demandas em relação a alimentação, sobre a distribuição; dos alimentos na escola, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junta com as instituições para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informação; sobre a Alimentação.

A gestora nos levou até a cozinha e pudemos observar que ela estava organizada e limpa. A geladeira também estava organizada e os panos de limpeza estavam separados. Conversamos com a cozinheira, que nos relatou a falta de pão e como ela organiza os alimentos para evitar desperdícios.

Ausência de telas de proteção nas janelas, o que pode facilitar a entrada de insetos e roedores. Não há depósito específico para o armazenamento dos alimentos secos, então está sendo preparado um local para ser usado.

É importante ressaltar que a inspeção sanitária nas escolas costuma acontecer sem aviso prévio, o que reforça a importância de manter a cozinha em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Nesta instituição pudemos observar a organização das responsáveis pela cozinha, da preocupação da gestora com a alimentação; dos discentes da instituição



**Prefeitura do
Munierpio de
Sarandi**

CAE - CONSELHO DE ALIMENTA<;:Ao ESCOLAR DE SARANDI

Relatório da Visita Técnica realizada no dia 23/06/2023 no CMEI JULIA VOLPATO

O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, se reuniu na Secretaria Municipal de Educação para realizarem a Visita Técnica no **CMEI JULIA VOLPATO SORDI**, no dia 23 de junho de 2023 no período da manhã.

Chegando na instituição os conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Marcia Carvalho Escalante, nos apresentamos para ela, explicamos a função do Conselho e neste primeiro momento ouviram a diretora sobre as demandas em relação a alimentação, sobre a distribuição dos alimentos na escola, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junta com as instituições para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informação sobre a Alimentação.

Fomos conduzidos pela gestora até a cozinha do estabelecimento, durante a visita, pudemos observar que a cozinha se encontrava em um estado de desorganização preocupante. Foram identificados os seguintes problemas:

1. Utilização inadequada das geladeiras, que estavam sendo utilizadas para armazenar alimentos não autorizados pela Divisão de Nutrição.
2. Presença de pacotes de alimentos vencidos nos armários.
3. Alimentos abertos e expostos dentro das geladeiras.
4. Presença de teias de aranha.
5. Produtos de limpeza próximos aos alimentos.
6. Medicamentos espalhados pela cozinha.
7. Retirada de 3 bacias de alimentos secos vencidos.
8. As mamadeiras estavam sendo feitas dentro da sala de aula ou no pátio da escola a céu aberto.

Essas condições representam um risco para a segurança alimentar e a saúde dos clientes. Recomendamos que sejam tomadas medidas imediatas para corrigir essas questões e garantir a conformidade com as normas sanitárias. É fundamental que a responsável pela cozinha se organize para a limpeza, além de estabelecer uma comunicação interna eficiente. A divisão de tarefas também deve ser claramente definida e seguida por toda a equipe.

Com a implementação dessas medidas, será possível garantir uma cozinha mais organizada, segura e higiênica, proporcionando uma experiência positiva às servidoras e evitando problemas com a segurança alimentar dos alunos.

Utilizar as panes de chão e demais panos da cozinha somente para limpeza da cozinha, evitando o uso em outros ambientes.

É importante que o gestor escolar e a responsável pela cozinha sigam todas as orientações dadas pelo conselho e pela nutricionista responsável para prevenir problemas futuros. Será realizada uma nova visita para verificar se as orientações e protocolos estão sendo implementados. Caso contrário, será enviado um aviso com antecedência e uma carta com as orientações do protocolo de segurança, manipulação e armazenamento de alimentos na cozinha será enviada à agenda responsável.

FOTOS DA VISITAS.









**Prefeitura do
Município de
Sarandi**

CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SARANDI

Relatório da Visita Técnica realizada no dia 23/06/2023 na **ESCOLA MUNICIPAL POETISA CECILIA MEIRELES**

O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, se reuniu na Secretaria Municipal de Educação para realizarem a Visita Técnica na **ESCOLA MUNICIPAL POETISA CECILIA MEIRELES**, no dia 23 de junho de 2023 no período da manhã.

Chegando na instituição os conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Jucelene Marques de Freitas, nos apresentamos para ela, explicamos a função do Conselho e neste primeiro momento ouviram a diretora sobre as demandas em relação a alimentação, sobre a distribuição dos alimentos na escola, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junta com as instituições para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informação sobre a Alimentação.

A gestora nos levou até a cozinha, onde pudemos observar que ela estava organizada. Nas geladeiras, havia alguns alimentos não autorizados pela divisão de nutrição, assim como pacotes de alimentos vencidos. Também notamos a presença de pratos de plástico, que pedimos para serem retirados, pois não são higiênicos de acordo com as normas da ANVISA. A gestora também nos informou sobre os horários de chegada dos entregadores de alimentos.

Os freezer todos cheios de carnes, os alimentos secos bem organizados no depósito.



**Prefeitura do
Município de
Sarandi**

CAE - CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SARANDI

Relatório da Visita Técnica realizada no dia 23/06/2023 no **CMEI ADELAIDE DEZOTTI TONON**

O Conselho de Alimentação Escolar - CAE, se reuniu na Secretaria Municipal de Educação para realizarem a Visita Técnica no **CMEI ADELAIDE DEZOTTI TONON**, no dia 23 de junho de 2023 no período da manhã.

Chegando na instituição os conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Taynara Cristina Robatino, nos apresentamos para ela, explicamos a função do Conselho e neste primeiro momento ouviram a diretora sobre as demandas em relação a alimentação, sobre a distribuição dos alimentos na escola, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junta com as instituições para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informação sobre a Alimentação.

A gestora escolar nos conduziu até a cozinha para conhecermos as cozinheiras, ao chegar elas estão servindo os alunos com almoço (arroz, feijão, macarrão, maionese). a cozinha bem organizada, no momento que chegamos elas estavam com problemas na pia, ela estava escorada com estacas de madeiras.

O depósito onde se guarda os alimentos secos bem organizados, tem ausência de telas de proteção nas janelas, o que pode facilitar a entrada de insetos e roedores. Não há depósito específico para o armazenamento dos alimentos secos, então está sendo preparado um local para ser usado.

É importante ressaltar que a inspeção sanitária nas escolas costuma acontecer sem aviso prévio, o que reforça a importância de manter a cozinha em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.



**Prefeitura do
Munierpio de
Sarandi**

CAE - CONSELHO DE ALIMENTAC;Ao ESCOLAR DE SARANDI

RELAT6RIO DA VISITA TECNICA REALIZADA NO DIA 04/08/2023 NA ESCOLA MUNICIPAL TISURO TSUJI BARROS CUNHA

O Conselho de Alimentac;;ao Escolar - CAE, se reuniu na Secretaria Municipal de Educac;;ao para realizarem a Visita Tecnica na **ESCOLA MUNICIPAL TISURO TSUJI BARROS CUNHA**, no dia 04 de agosto de 2023 no periodo da manha.

Chegando na instituic;;ao os conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Raffaela Marinho Santana Ramos, nos apresentamos para ela, explicamos a furn;ao do Conselho e neste primeiro momenta ouviram a diretora sobre as demandas em relac;;ao a alimentac;;ao, sobre a distribuic;;ao dos alimentos na escola, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junto com as instituic;;oes para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informac;;ao sobre a Alimentac;;ao.

A diretora nos acompanhou ate a cozinha, conversamos com as cozinheiras, coma etas ja haviam feito a nossa forma;;ao no mes de julho, entao a organiza;;ao da cozinha ja se encontrava com as adequa;;oes que haviamos dito no encontro.

A cozinha bem limpa organizada, uma comida bem feita, orientamos a nao usarem lavar e reutilizar os sacos de arroz dentro do freezer na hora de guardar as carnes. Orientamos tambem que a cozinha fique fechada na hora do almoc;;o delas, ate porque elas sao responsaveis pela cozinha junto com a gestora que ouviu tudo o que o conselho explicou naquele momento.

Como a escola nao tern refeit6rio para distribuir a allmentac;;ao das crianc;;as solicitamos que o momenta de servir as crianc;;as deve ser dentro do

patio onde e uma local coberto e que as servidoras que manipulam esse alimento para as crianc;as estejam de touca de cabelo.

Ausencia de telas de protec;ao nas janelas, o que pode facilitar a entrada de insetos e roedores. Nao ha dep6sito especifico para o armazenamento dos alimentos secos, entao esta sendo preparado um local para ser usado.

E importante ressaltar que a inspec;ao sanitaria nas escolas costuma acontecer sem aviso previo, o que reforca a importancia de manter a cozinha em conformidade com as normas de higiene e seguranc;a alimentar.

FOTOS DA VISITA.











