

RELATÓRIO DE VISITAS DE ROTINA – CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

1º semestre / 2026

Unidade Escolar: Escola Professora
Hermínia Araki

Horário: das 11h30 às 12h00

Tipo de visita: Rotina

Data da visita: 11 de fevereiro de 2026

No dia 11 de fevereiro de 2026, no horário das 11h30 ao meio-dia, foi realizada visita de rotina do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) à Escola Professora Hermínia Araki, com o objetivo de acompanhar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Durante a visita, foi acompanhado o cardápio ofertado no dia. Os cozinheiros relataram que a aceitação da alimentação pelos alunos é considerada regular, sendo observado desperdício moderado, especialmente quando o preparo contém ingredientes que algumas crianças não apreciam, ocasionando o descarte de parte significativa das refeições. Quanto às condições de armazenamento, estas se encontram, de modo geral, adequadas. Entretanto, foi identificada a necessidade de cestos apropriados para armazenamento de hortifrutis, a fim de garantir melhores condições de organização e conservação dos alimentos. Verificou-se que a unidade não dispunha das imagens/listagens dos alunos com restrições alimentares afixadas na parede, conforme orientação sanitária. O responsável pela cozinha informou que providenciaria a fixação dos devidos relatórios e identificações no local. Em relação à higiene dos manipuladores de alimentos, constatou-se que estava adequada, embora tenha sido observado que um dos manipuladores se encontrava sem avental no momento da visita. Foi registrada, ainda, a ausência de entrega recente de aventais e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para a equipe da cozinha. Os demais equipamentos existentes na unidade encontram-se em boas condições de uso. Contudo, foi constatado que não há espaço físico adequado para o preparo e consumo dos alimentos. Em razão da grande quantidade de alunos e do volume de refeições preparadas, os cozinheiros relataram que realizam o tempero e a manipulação das carnes diretamente nas panelas. Também foi apontada a ausência de coifa no ambiente de preparo e a falta de uma geladeira específica para o armazenamento adequado das frutas, o que compromete a conservação desses alimentos. Diante dessa limitação estrutural, os cozinheiros solicitaram que a entrega das frutas seja realizada com menor antecedência, visto que a inexistência de local apropriado para armazenamento pode ocasionar perdas de alimentos. A equipe de cozinha também relatou a necessidade de ampliação da mão de obra, considerando o elevado número de alunos atendidos pela unidade escolar, a fim de garantir melhores condições de preparo, organização, higiene e acompanhamento da distribuição das refeições. O presente relatório registra as observações realizadas durante a visita, para fins de acompanhamento, orientação e providências cabíveis pelos setores responsáveis.



Unidade Escolar: Escola Abílio Pinheiro
André

Horário: das 14h15 às 14h40

Tipo de visita: Rotina

Data da visita: 23 de fevereiro de 2026

No dia 23 de fevereiro de 2026, das 14h15 às 14h40, as conselheiras Vanessa Gallo e Elaine Mariano, integrantes do Conselho de Alimentação Escolar do município de Arujá, realizaram visita de acompanhamento à Escola Municipal Abílio Pinheiro André, com o objetivo de verificar as condições relacionadas à execução da alimentação escolar na unidade. Durante a visita, foi observada dificuldade de ventilação na cozinha, bem como excesso de calor no ambiente, em razão da ausência de coifa ou sistema adequado de ventilação. Constatou-se também a necessidade de instalação de um balcão ou bancada de apoio para as panelas, uma vez que atualmente elas estão sendo apoiadas em um espaço estreito e de fácil alcance dos alunos, o que pode representar risco de acidentes. Verificou-se ainda que os livros de registro e controle de alimentos não estavam devidamente preenchidos no momento da visita. Em relação aos equipamentos de proteção, observou-se que as cozinheiras não estavam utilizando aventais, embora houvesse aventais disponíveis e pendurados atrás da porta principal da cozinha. Durante a conversa com as funcionárias responsáveis pelo preparo da alimentação, foi relatado que alguns alimentos têm sido entregues já muito maduros ou próximos do ponto de deterioração, o que dificulta tanto o armazenamento quanto o preparo e o consumo adequado pelos alunos. Diante do observado, o Conselho registra as situações para ciência e providências dos setores responsáveis, visando à melhoria das condições de trabalho na cozinha e à adequada execução do programa de alimentação escolar na unidade.



Unidade Escolar: Escola Marisa Aparecida Pendeza

Horário: das 14h30 às 15h00

Tipo de visita: Rotina

Data da visita: 16 de março de 2026

No dia 16 de março de 2023, das 14h30 às 15h, foi realizada visita de rotina do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) à Escola Municipal Marisa Aparecida Pendeza pelas conselheiras Vanessa Gallo e Elaine de A. Pérola Andrade. Durante a visita, foi verificada boa aceitação da alimentação por parte dos alunos, bem como condições adequadas de armazenamento dos alimentos na unidade. Observou-se a necessidade de melhorias quanto ao vestuário das cozinheiras, considerando que uma das servidoras utiliza sapato próprio e a outra se encontra com calçado furado, sendo recomendado o uso de equipamentos adequados para as atividades na cozinha. Foi informado que o filtro do bebedouro foi recentemente trocado, porém os reservatórios apresentam baixa vazão de água. Verificou-se também que os alunos não dispõem de local adequado para higienização das mãos, o que requer atenção da unidade. Na cozinha, foi constatado que a torneira apresenta baixa vazão de água. As cozinheiras relataram ainda que o liquidificador está dando choque, o que representa risco e necessita de manutenção ou substituição imediata. Durante a vistoria, a equipe também informou a necessidade de reposição de utensílios, como pratos, talheres e vasilhas de plástico, além de relatar que as facas disponíveis não estão em boas condições de uso. Quanto à estrutura da cozinha, verificou-se que o espaço não dispõe de coifa, além de necessidade de reparo na tela da porta. Foi observado também que o vidro da janela da cozinha encontra-se quebrado, devendo ser providenciada a manutenção. Diante das observações realizadas, recomenda-se que as providências necessárias sejam adotadas para garantir melhores condições de trabalho para as servidoras e maior segurança alimentar aos alunos.



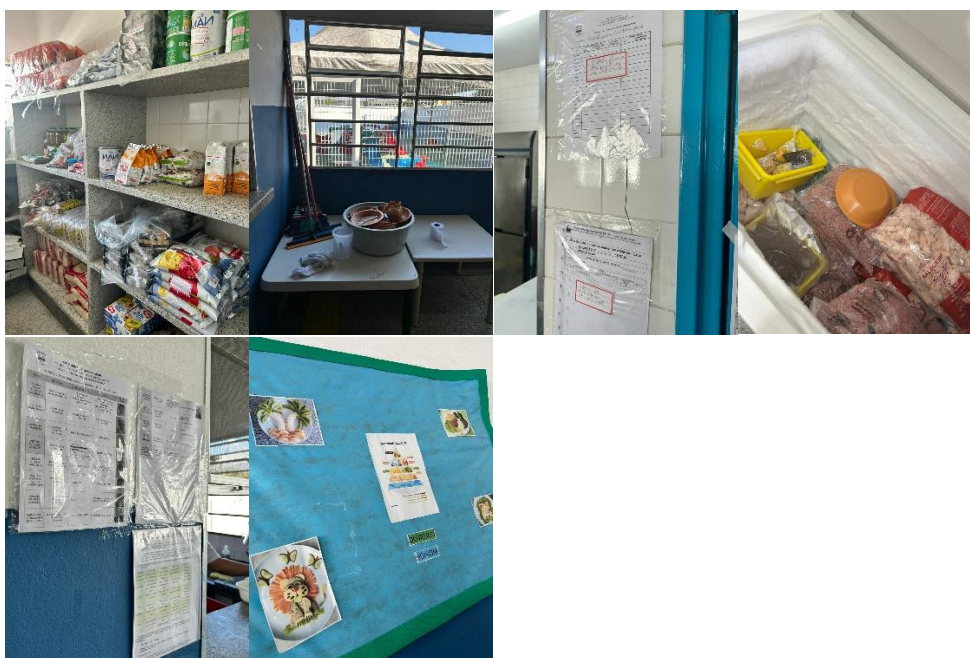
Unidade Escolar: CMEI Dona Izaura Vital dos Santos

Horário: das 15h10 às 15h45

Tipo de visita: Rotina

Data da visita: 16 de março de 2026

No dia 16 de março de 2026, das 13h15 às 15h45, foi realizada visita de rotina do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) à CMEI Dona Izaura Vital dos Santos Vanessa Gallo e Elaine de A. Pérola Andrade. Durante a visita, foi possível observar boa aceitação da alimentação por parte dos alunos, bem como condições adequadas de armazenamento dos alimentos. Verificou-se também que a unidade mantém registro adequado dos alunos com restrições alimentares e intolerâncias. Em diálogo com as cozinheiras da unidade, foram apontadas algumas necessidades de manutenção e melhorias na estrutura da cozinha. Foi relatado que a panela de pressão utilizada na preparação dos alimentos necessita de reparo. As servidoras também informaram que o espaço da cozinha é reduzido para a demanda da unidade e que não há instalação de coifa no local. Durante a vistoria, observou-se ainda que as telas do passa prato e da porta principal precisam ser substituídas, a fim de garantir melhores condições sanitárias. Foi identificada também a presença de vassouras e rodos sobre uma mesa, o que não é recomendado do ponto de vista higiênico-sanitário, sendo orientada a equipe quanto à necessidade de armazenamento adequado desses materiais de limpeza.



Unidade Escolar: Escola Dona Maria de Lourdes Ferreira

Horário: das 14h10 às 14h50

Data da visita: 06 de maio de 2026

Tipo de visita: Rotina

REGISTRO DE VISITA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

No dia 06 de maio de 2026, das 14h10 às 15h10, foi realizada visita de rotina do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) à unidade Dona Maria de Lourdes Ferreira, com a finalidade de acompanhar as condições da alimentação escolar, estrutura física e procedimentos relacionados à manipulação dos alimentos. Durante a visita, foi verificada a refeição principal servida aos alunos, não sendo constatada alteração no cardápio previsto. Observou-se boa aceitação da alimentação pelos estudantes, sem ocorrência de desperdício, sendo a quantidade servida suficiente para atendimento da demanda.

As condições de armazenamento dos alimentos encontravam-se adequadas. Em relação aos alunos com restrição alimentar, verificou-se que as orientações e exigências de cardápio estavam anexadas na parede da cozinha; contudo, foi orientado o acréscimo de registro fotográfico do único aluno com restrição alimentar, para melhor identificação pelos manipuladores.

A higiene do ambiente e dos manipuladores de alimentos apresentava-se adequada. Os bebedouros estavam em condições satisfatórias e havia espaço apropriado para higienização das mãos dos alunos e também dos manipuladores. Foi constatada a disponibilidade de papel toalha no local, porém não foi observada a presença de álcool em gel.

Quanto aos utensílios e equipamentos, notou-se a ausência de alguns itens necessários ao adequado funcionamento da cozinha, como batedeira e liquidificador. Também foi verificado que as facas utilizadas para corte não se encontram em boas condições de uso.

Observou-se que existe espaço adequado para o consumo dos alimentos pelos alunos. Durante a vistoria, verificou-se a ausência de telas de proteção nas portas e janelas da cozinha, situação que preocupa o Conselho devido à possibilidade de entrada de insetos no ambiente de preparo dos alimentos. Também foi observada a ausência de coifa na cozinha, além da necessidade de melhorias na estrutura física do local, especialmente na parede da cozinha, onde há azulejos se soltando. Verificou-se ainda que o ralo existente está tampado, sendo orientada a adequação e instalação apropriada do mesmo. Diante do exposto, o Conselho orientou a instalação de coifa e telas de proteção, adequações estruturais na cozinha, manutenção das paredes e regularização do sistema de escoamento, visando garantir melhores condições de higiene, segurança alimentar e funcionamento da unidade. No mais, os demais itens avaliados encontravam-se em conformidade.



Unidade Escolar: Ceic Center Ville

Horário: das 15h00 às 15h30

Data da visita: 06 de maio de 2026

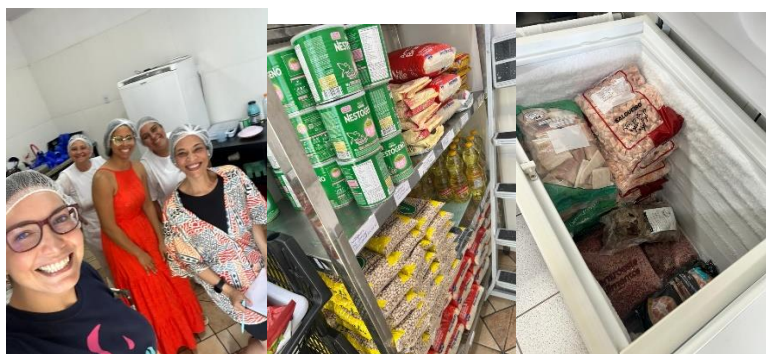
Tipo de visita: Rotina

No dia 06 de maio de 2026, das 15h às 15h30, foi realizada visita de rotina do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) ao Centro de Educação Infantil Conveniado Center Ville, com o objetivo de acompanhar as condições de oferta da alimentação escolar, estrutura e procedimentos relacionados à manipulação dos alimentos. Durante a visita, foi observada a refeição principal servida aos alunos, não sendo constatada alteração no cardápio previsto. Verificou-se boa aceitação da alimentação pelos estudantes.

As identificações dos alunos com restrições alimentares encontravam-se realizadas corretamente, garantindo o atendimento adequado às necessidades específicas. Os equipamentos utilizados na cozinha apresentavam boas condições de conservação e funcionamento. As telas de proteção também estavam em boas condições.

Quanto às condições de higiene dos manipuladores de alimentos, observou-se que estavam adequadas. Foi constatada a inexistência de espaço adequado para preparo e consumo dos alimentos, considerando que o mesmo ambiente utilizado para o preparo das carnes também é destinado à lavagem de louças, o que demanda adequação para melhor organização e segurança sanitária. Observou-se ainda a ausência de coifa na cozinha, fator que contribui para o excesso de calor no ambiente durante o preparo das refeições, bem como a utilização de geladeira doméstica no local.

Diante do exposto, o conselho orientou a instalação de coifa na cozinha e a adequação do espaço destinado à elaboração e manipulação dos alimentos, visando melhores condições de trabalho, higiene e segurança alimentar. No mais, os demais itens avaliados encontravam-se em conformidade.



Unidade Escolar: E.M. Dona Maria
Aparecida Restivo Perez

Horário: das 14h50 às 15h20

Tipo de visita: Rotina

Data da visita: 18 de maio de 2026

Na data supracitada, foi realizada visita de rotina à unidade escolar, sendo acompanhado o funcionamento da cozinha e a oferta da alimentação escolar. No momento da visita, encontrava-se presente o cozinheiro Reinaldo. Foi verificado que houve alteração no cardápio previsto, sendo substituída a almôndega por carne moída, devido ao fato de o cozinheiro estar sozinho na unidade naquele dia. A substituição ocorreu de forma adequada, sem prejuízo ao atendimento dos alunos.

Observou-se boa aceitação da alimentação pelos estudantes. A cozinha apresentava-se organizada e limpa, com adequada organização dos alimentos destinados aos alunos com restrição alimentar. Durante a visita, foram apontadas algumas necessidades de manutenção e reposição de utensílios e equipamentos, conforme relatado abaixo:

- As panelas encontram-se com muito tempo de uso, demonstrando necessidade de substituição;
- Necessidade de aquisição de um coador de café menor, considerando a quantidade reduzida de alunos atendidos na unidade;
- Necessidade de manutenção da tela da porta de entrada da cozinha;
- Solicitação de uma tábua e de uma forma retangular para bolo, visto que a unidade possui apenas uma;
- A cuba da cozinha encontra-se furada, necessitando substituição;
- Foi relatado vazamento constante de água na cozinha da unidade devido ao problema constatado na cuba, bem como baixa vazão no abastecimento.

No mais, a cozinha encontrava-se em ordem, apresentando boas condições de higiene e organização no momento da visita.



Unidade Escolar: E.M. Professora Júlia
Mitie Mine

Horário: das 14h00 às 14h40

Tipo de visita: Rotina

Data da visita: 18 de maio de 2026

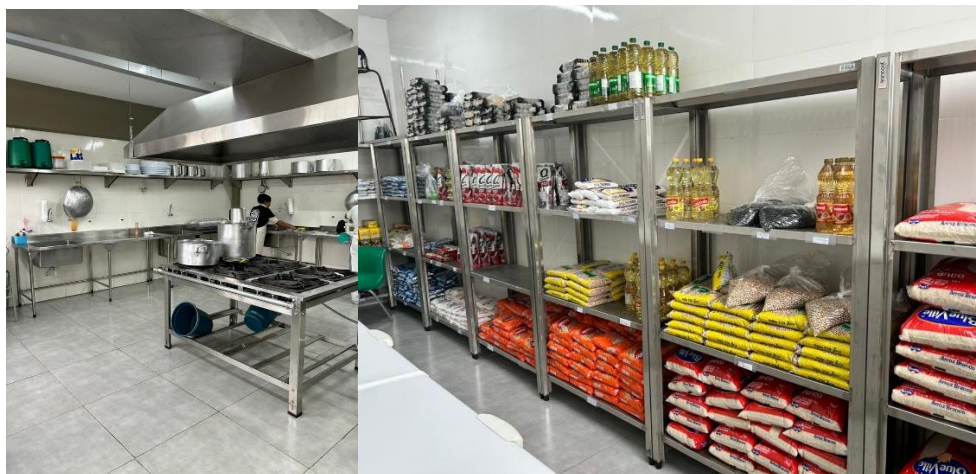
Na data supracitada, foi realizada visita de rotina à unidade escolar, com acompanhamento das condições da cozinha e da alimentação escolar ofertada aos alunos. O Conselho de Alimentação Escolar constatou que a cozinha se encontra em ótimas condições estruturais, considerando tratar-se de uma unidade nova. Foi observada excelente organização e limpeza do ambiente, estando a cozinha em perfeitas condições de funcionamento e higiene.

Durante a visita, verificou-se alteração no cardápio previsto, com substituição da beterraba por batata-doce, realizada adequadamente pela equipe da cozinha. O CAE orientou as cozinheiras quanto à necessidade de manter, em local visível, as informações referentes às restrições alimentares dos alunos, uma vez que, no momento da visita, tais orientações não estavam fixadas na parede.

Foram relatadas as seguintes necessidades de manutenção e reposição de utensílios/equipamentos:

- Troca do escorredor de macarrão;
- Substituição de algumas lâmpadas queimadas na cozinha;
- Manutenção/troca da tela de proteção da porta principal da cozinha, sendo que as demais telas encontravam-se em boas condições;
- Necessidade de equipamentos menores, como processador e liquidificador pequeno, para preparo de alimentos destinados a um número reduzido de alunos, especialmente aqueles com restrição alimentar, visto que a unidade possui apenas liquidificador de grande porte.

No mais, a unidade apresentava-se em perfeitas condições, com ambiente organizado, limpo e adequado para a execução das atividades da alimentação escolar.





Unidade Escolar: CMEI Professora Eunice de Moraes Cajueiro

Horário: das 14h00 às 15h30

Data da visita: 01 de junho de 2026

Tipo de visita: Rotina

Durante a visita, realizada pelas conselheiras Vanessa Gallo e Nair Torres, constatou-se que a unidade possui duas cozinhas, sendo uma destinada exclusivamente ao preparo da alimentação dos berçários (lactário). Na cozinha principal, foi observada alteração no cardápio, com substituição da beterraba por batata-doce. A cozinheira informou que a mudança ocorreu em razão das condições climáticas, embora a beterraba já tivesse sido preparada e estivesse prevista para ser servida no dia seguinte.

Em relação às condições de higiene e organização, foram identificadas algumas restrições. Observou-se a presença de formigas e mosquitos no local de armazenamento dos alimentos, indicando necessidade de reforço na limpeza e realização de dedetização. Também foram encontradas tábuas penduradas nas janelas, comprometendo a organização e higiene do ambiente. Foi constatada, ainda, a presença de produtos de limpeza armazenados próximos aos utensílios de cozinha, situação que demanda adequação imediata. As conselheiras orientaram tanto as cozinheiras quanto a equipe gestora sobre os procedimentos corretos de armazenamento. Verificou-se que a cozinheira utilizava calçado e avental pessoal no trabalho. A mesma informou que o avental anteriormente utilizado se encontrava danificado e que já havia solicitado sua reposição.

No refeitório, observou-se que o bebedouro disponível apresenta altura incompatível com a faixa etária das crianças atendidas pela unidade.

As cozinheiras relataram necessidade de reposição e aquisição de diversos utensílios e equipamentos, entre eles: panela de pressão, escumadeira, liquidificador, triturador, tesoura, panelas pequenas, bacias grandes e pratos. Também solicitaram fornecimento de uniformes e equipamentos de proteção individual.

Foi constatada a ausência de telas de proteção no lactário. Verificou-se ainda que nenhuma das cozinhas possui sistema de exaustão/coifa.

Quanto às condições estruturais, foram identificadas as seguintes necessidades de manutenção: Teto da cozinha com sinais de mofo, azulejos quebrados na cozinha principal, vazamento na pia, tanto na cuba quanto no sifão, indicando necessidade de reparo ou substituição, vidro quebrado na janela da cozinha principal e piso com aspecto inadequado para o ambiente de manipulação de alimentos.

Durante a inspeção, foi observada a presença de uma isca para ratos no interior da cozinha principal, situação que requer avaliação e adequação imediata, considerando as normas sanitárias aplicáveis aos ambientes de preparo de alimentos.

Diante das constatações, o Conselho de Alimentação Escolar recomenda a adoção das medidas corretivas necessárias, especialmente quanto à higienização, controle de pragas, organização dos ambientes, manutenção estrutural e fornecimento de equipamentos, utensílios e materiais de proteção para as servidoras responsáveis pela alimentação escolar.

Nada mais havendo a registrar, encerra-se o presente relatório.



Registro fotográfico - CMEI Professora Eunice de Moraes Cajueiro



Unidade Escolar: CMEI Maria José Lopes Esmeraldo

Horário: das 10h50 às 11h40

Data da visita: 17 de junho de 2026

Tipo de visita: Rotina

Foi realizada, pela conselheira Vanessa Gallo, visita de rotina à Unidade Municipal de Educação Infantil Maria José Lopes Esmeraldo, durante a qual foram observadas as condições relacionadas à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Verificou-se que a cozinha se encontra em ótimas condições de limpeza, organização e estrutura física, atendendo adequadamente às necessidades da unidade.

Durante a visita, foi constatada uma pequena alteração no cardápio planejado, sem prejuízo nutricional. A substituição ocorreu devido à melhor aceitação dos alunos, sendo o purê substituído pela batata preparada juntamente com a carne na panela.

O Conselho orientou a equipe gestora quanto à necessidade de afixar, junto à identificação das restrições alimentares, as fotografias dos alunos, com o objetivo de facilitar a correta identificação pelas equipes responsáveis.

A gestora relatou a necessidade de instalação de mais bebedouros na unidade, uma vez que atualmente há apenas um equipamento disponível para atendimento da demanda escolar. Também foi notificada a necessidade de instalação de telas de proteção nas portas da cozinha, visando reforçar as condições de segurança sanitária do ambiente.

As cozinheiras informaram a necessidade de aquisição de utensílios para a cozinha, especialmente bacias e utensílios de preparo e manipulação de alimentos, como colheres grandes de polietileno.

A gestora apontou ainda a necessidade de ampliação do quadro de funcionários da cozinha, com a disponibilização de mais uma cozinheira para a unidade, considerando que atualmente há apenas duas servidoras responsáveis pelo setor e que a demanda de atendimento é elevada.

De modo geral, a unidade apresentou condições satisfatórias de funcionamento, não sendo observadas outras inconformidades durante a visita.





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 0B9B-16BD-5A38-C338

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ VANESSA GALLO (CPF 332.XXX.XXX-98) em 17/06/2026 15:39:04 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://prefeituradearuja.1doc.com.br/verificacao/0B9B-16BD-5A38-C338>