

RELATÓRIO DE VISITA

LOCAL: Escola Técnica Estadual Doutor Júlio Cardoso
ENDEREÇO: Rua General Carneiro, 1675 – Centro - Franca
NUTRIONISTA: Secção de Merenda da prefeitura

O Conselho de Alimentação Escolar de Franca – (CAE) representado pelos conselheiros, Maria Stela de Oliveira Taveira e José Guilherme Calil Maia, realizou na data do dia 14 de maio de 2025, visita na Escola Estadual Torquato Caleiro, que atende 905 alunos, distribuídos em 324 período da manhã, 289 períodos tarde, 292 períodos noite, sendo 233 períodos integral.

Os conselheiros relatam que chegaram às 09:50hs na escola, foi atendida pela segurança na entrada, foi anunciada a visita, mas a mesma só foi liberada às 10:15hs, sendo acompanhada pela assistente da direção, pois a diretora estava em atendimento de família. Ao iniciar a visita, percebeu que a distribuição do lanche, (pão francês com carne moída bovina e molho de tomate) e tangerina, já havia sido feito, e os funcionários da limpeza estavam limpando o local (refeitório), e a cozida já estava organizada, sem sobras, com os lixos devidamente armazenados. A merendeira relatou que o horário do lanche no período da manhã acontece das 09:40hs às 10:00hs.

Os conselheiros utilizaram o modelo de checklist fornecido pelo tribunal de contas da União para verificar as condições Higiênico-Sanitárias das escolas atendidas pelo PNAE.

Foi verificado primeiramente os arredores da escola, não tendo nenhuma irregularidade, se tratando de calçada pública, no centro da cidade.

Os conselheiros verificaram que os cardápios (padrão) estavam devidamente fixados em local visível, na entrada, na parte interna da cozinha, e outro no painel do aluno no interior da escola. Não tinha cardápio para intolerantes.

Em seguida os conselheiros verificaram o estoque de alimentos onde foram constatadas as seguintes irregularidades: alimentos desorganizados, falta de controle de entrada de alimentos, falta de controle de saída de alimentos, o pacote aberto, em uso, do leite em pó, não constava data de abertura, e alguns outros constavam, como batata desidratada, mas de maneira incorreta. Prateleiras com caixas de papelão, ambiente minimamente limpo.

Logo após os conselheiros verificaram a cozinha e constataram que estava faltando organização, a lixeira tampada, janela com tela de proteção, janelas sujas, ventilador de

teto empoeirado, condições de limpeza inadequada, rodos e vassouras no canto, não possui balança, apenas uma balança doméstica de chão, possuíam apenas duas toucas de telas, sem toucas para pessoas que precisam emergencialmente entrar na cozinha. Foi verificado freezers e geladeiras, contendo dois freezers e uma geladeira, um freezer sem termostato, os produtos armazenados de maneira correta, geladeira vazia, apenas com poucas amostras de alimentos. As cozinheiras estavam com camisetas da merenda, de sapatos fechados, sem esmalte nas unhas e adornos, utilizando touca. Tinham poucos comprovantes de recebimento de alimentos, constatando uma falta de controle, reclamaram da falta de educação dos entregadores, e da qualidade de alguns itens, e relataram que muitas vezes recebem a mercadoria pois, se não receber não tem o que distribuir. A conselheira Maria Stela questionou se as cozinheiras tinham o hábito de pesar os alimentos e disseram que não, por falta da balança correta, questionadas se tinham conhecimento das especificações e fotos das amostras dos produtos para que pudessem verificar e pesar os produtos no ato do recebimento, disseram que não, apenas uma pequena orientação de recebimento de cenoura, cebola e tangerina, conforme foto anexa. Os conselheiros relatam que toda mercadoria deve ser pesada e que se o produto estiver fora do que foi especificado no edital deverão ser devolvidas e repostas conforme exigido na licitação e que não podem ser coniventes com recebimento dessas mercadorias em quantidades menores e de má qualidade gerando prejuízo ao erário público. A orientação também da solicitação da balança ao órgão devido.

As formações das merendeiras acontecem semestralmente, com o pessoal da Secção de Merenda da Prefeitura, não tem comprovação de presença, não possui exame de capacitação da função, relataram que só foi feito na época da admissão.

Em seguida os conselheiros verificaram as condições do refeitório, como já citado acima, estava acontecendo a limpeza, e o estado semelhante a cozinha.

Nas ruas dentro da escola, em frente ao refeitório, se encontra com pequenos lixos espalhados.

Dos documentos solicitados a escola, ausência de registro e certificado de imunização, ausência do certificado de lavagem da caixa d'água, ausência de comprovantes de capacitação ou treinamento de merendeiras, ausência de registro de exames periódicos dos manipuladores.

Dia 27 de maio, a escola enviou os seguintes documentos: Exames periódicos das 4 merendeiras, 16 e 17 de maio de 2025 Folha de presença das 4 merendeiras na capacitação do primeiro semestre, realizada em 05 de março de 2025, Nota fiscal da dedetização realizada dia 31 de janeiro de 2025, e nota fiscal da Limpeza da caixa d'água realizada dia 05 de maio de 2025. Conforma anexo.

Maria Stela de Oliveira Taveira
Conselheira

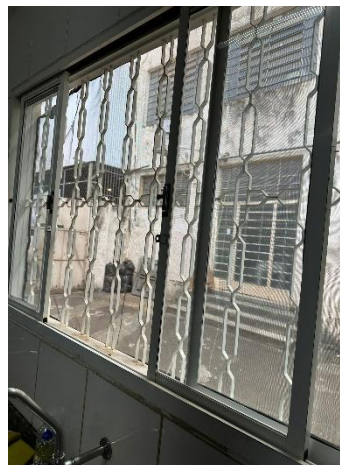
José Guilherme Calil Maia
Conselheiro

FACHADA E ARREDORES



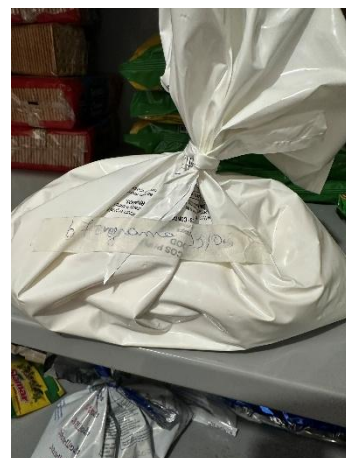
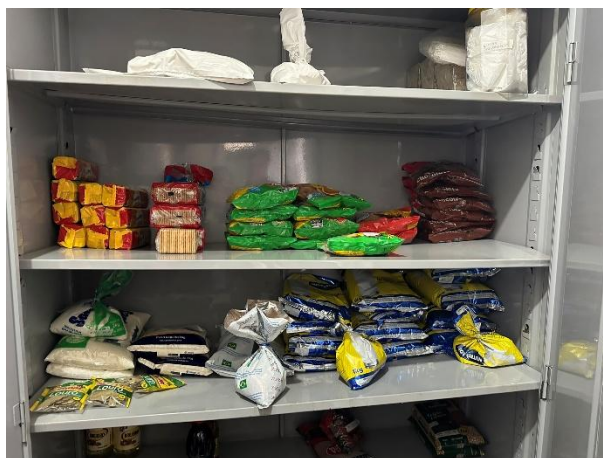
COZINHA





DESPENSA





FREEZER

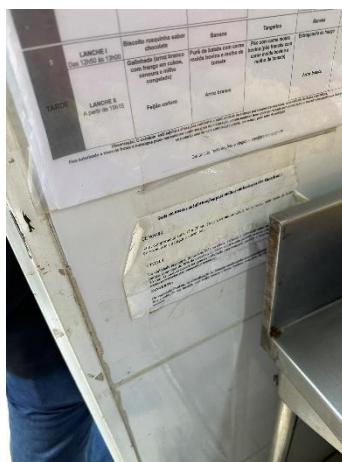
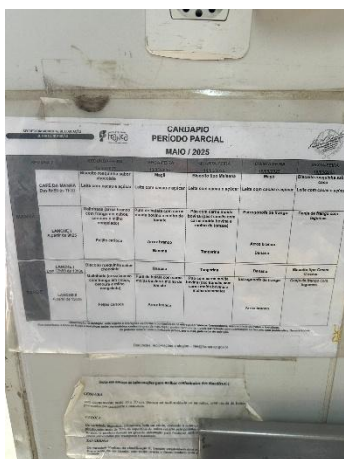




CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO



REFEITÓRIO



Francis
4.40

ibeiro, 550 - Parque Francal
Fone (016) 3711.9218
sp.gov.br

RUA INTERNA

