



## CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

### Relatório de Visita

Local : E.M Prof. Antônio Sicchieroli

Endereço: R. Prof. Laerte Barbosa Cintra, 929 - Res. Baldassari,  
Franca - SP, 14401-269

Coordenadora — Rosemary Cardoso da Costa Bruxelas de Freitas

O Conselho de Alimentação Escolar de Franca (CAE), representado pelos conselheiros Silvia Helena Paula Flor de Luna e Fernanda Aparecida de Almeida Pessoa, realizou no dia 22 de maio de 2025 uma visita à Escola Municipal Prof. Antônio Sicchieroli, a qual atende alunos em período noturno. A visita foi realizada com o objetivo de verificar o cardápio ofertado aos alunos e avaliar as condições higiênico-sanitárias das instalações utilizadas para o armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar, conforme preconiza o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A inspeção seguiu o modelo de checklist fornecido pelo Tribunal de Contas da União (TCU), voltado especificamente para o acompanhamento das unidades atendidas pelo programa. Os conselheiros chegaram à unidade às 21h e foram recebidos pela coordenadora Rose.

Durante a visita, foi constatado que o cardápio estava afixado em local visível e correspondia ao planejamento nutricional do dia. No período da noite, a refeição prevista era galinhada (arroz branco com frango em cubos, cenoura e milho congelado). A fruta prevista era banana, entretanto, foi ofertada maçã. As informações foram confirmadas in loco e devidamente registradas por meio de fotografias.

A merendeira presente no local estava com vestimenta adequada, utilizando touca, sem esmalte nas unhas, sem brincos ou pulseiras, e fazendo uso de avental, conforme exigido pelas normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Foi observado que a merenda estava disposta sobre o balcão, acompanhada de pratos, talheres, guardanapos e fruta, sendo que as panelas e os pratos permaneciam tampados. Os alunos se serviam individualmente, enquanto a merendeira realizava a reposição dos itens conforme a necessidade. Toda a merenda foi consumida, sem ocorrência de sobras, e não foram observados fios de cabelo nos alimentos. Os

conselheiros realizaram a degustação da refeição e relataram que estava bem temperada e palatável.

O estoque de alimentos encontrava-se organizado, com os produtos devidamente armazenados em prateleiras e todos dentro do prazo de validade, incluindo os itens mantidos em geladeiras e freezers. Entretanto, foi constatada a presença de caixas de papelão sobre as prateleiras, o que contraria as boas práticas de armazenamento, conforme estabelecido pelas normas sanitárias. O ambiente apresentava condições gerais de limpeza satisfatórias, porém foram identificados itens fora do padrão de organização. Sobre a mesa, havia uma toalha e objetos inadequados ao ambiente de preparo de alimentos, tais como porta-canetas, tesouras, remédios, papéis, palavras cruzadas, fita crepe, vasilhas e uma bandeja com cesto contendo papel toalha. Na janela, foram observados copos, pano de prato, tesouras e um rodinho de pia. Também foi identificada uma extensão elétrica conectada simultaneamente ao freezer (de uso exclusivo da merenda) e a um rádio.

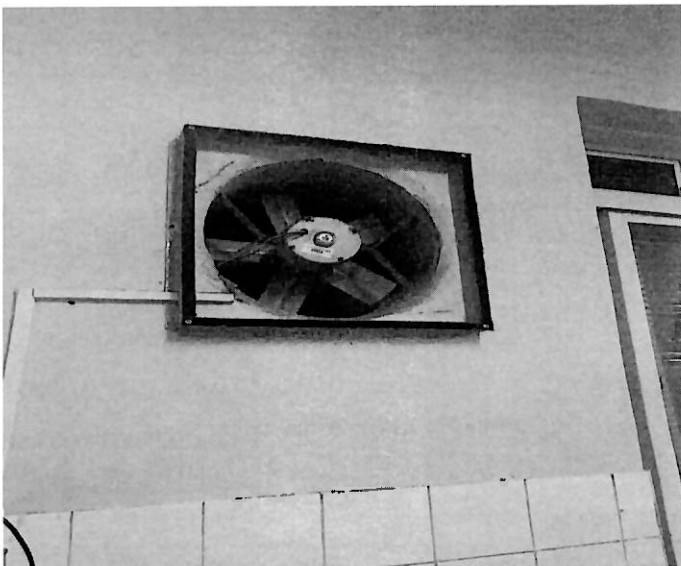
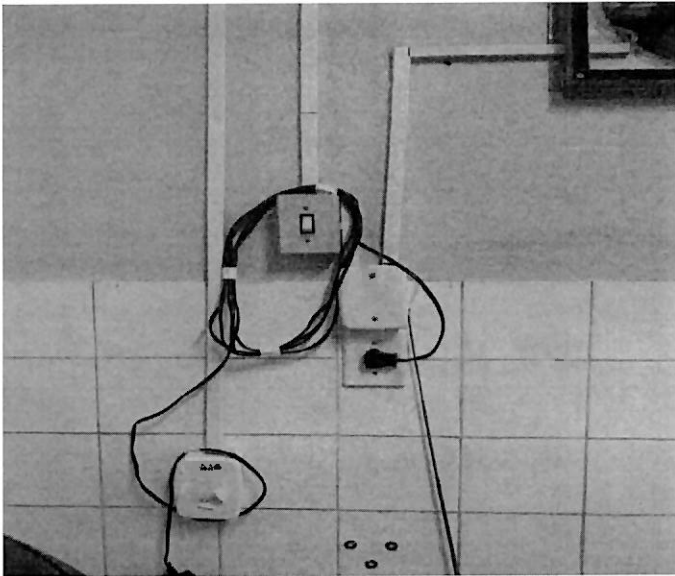
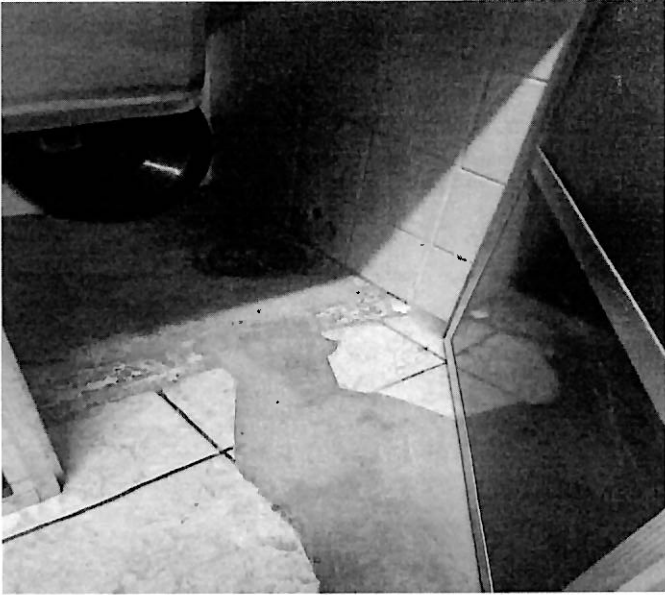
A estrutura física da cozinha apresentava as seguintes condições: o telhado possuía forro. Havia duas lixeiras, sendo que a menor estava sem tampa e a maior sem saco plástico, o que não atende às exigências de acondicionamento adequado de resíduos sólidos. Em relação às janelas, foi verificado que uma delas possuía telinha de proteção menor que a abertura da janela, além de apresentar parte do vidro quebrado. A fechadura de uma das janelas encontrava-se com um parafuso ausente. O exaustor estava sem a tela de proteção e apresentava acúmulo de poeira. Foi observado um ventilador de pé no interior da cozinha, o que não é recomendado para ambientes de manipulação de alimentos. Além disso, foram identificados azulejos quebrados e a porta do armário sob a pia apresentava danos.

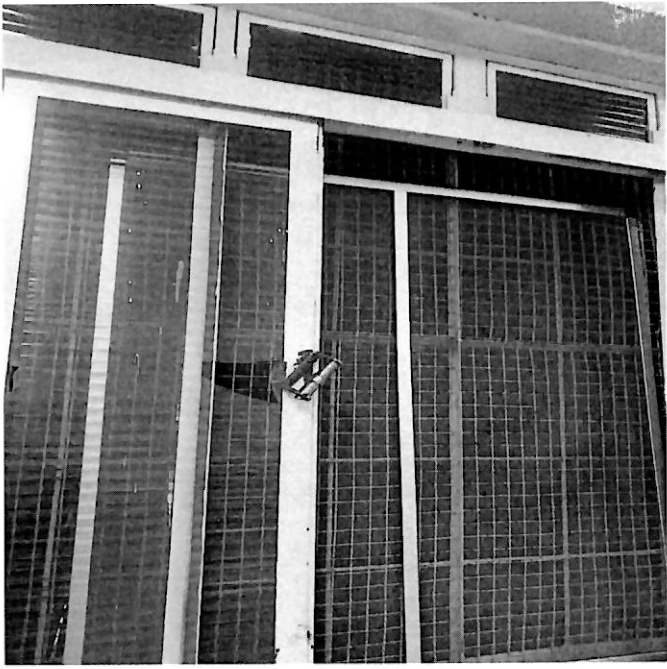
Durante a visita, foi realizado registro fotográfico de todas as situações observadas, o qual será anexado a este relatório para subsidiar futuras providências e recomendações.

Conclui-se que a unidade apresenta aspectos positivos quanto à organização do estoque de alimentos, à higiene da profissional responsável pelo preparo das refeições e à conformidade do cardápio servido com o planejamento nutricional. Contudo, foram identificadas não conformidades estruturais e organizacionais que devem ser corrigidas para assegurar a adequada manipulação e distribuição da alimentação escolar, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo PNAE e as orientações técnicas do Tribunal de Contas da União.











**CARDÁPIO PERÍODO PARCIAL**  
MAIO / 2025

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<p><b>LANCHE</b> A partir de 20:00</p> <p><b>Prato</b> Cafuleiada com leite condensado e leite, com leite e milho cozido.</p> <p><b>Prato</b> Pão de batata com carne moída, tomate e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Pão de batata com carne moída, tomate e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Pão de batata com carne moída, tomate e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Pão de batata com carne moída, tomate e molho de leite.</p>	<p><b>LANCHE</b> A partir de 20:00</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p>	<p><b>LANCHE</b> A partir de 20:00</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p>	<p><b>LANCHE</b> A partir de 20:00</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p>	<p><b>LANCHE</b> A partir de 20:00</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p> <p><b>Prato</b> Arroz branco com feijão e molho de leite.</p>



