



Relatório de Visita

Local: **E.E. PEI PROFº ANTONIO FACHADA**

Endereço: Rua. Ursula Pousa Araujo Torres, 740 – Pq Vicente Leporace I, Franca SP.

Merendeiras – Cleila, Roseli, Olivia, Clarissa

O Conselho de Alimentação Escolar de Franca- (CAE) representado pelos conselheiros Dionísio Vieira Neto e Cleibe Ribeiro da Silva realizou na data do dia 07 de abril de 2026, visita na E.E. PEI Profº Antonio Fachada que atende alunos em período integral do ensino fundamental anos finais e do ensino médio, perfazendo um total informado de 418 alunos. Os conselheiros relatam que chegaram às 09:30 hs na escola e que foram recebidos pela guarda patrimonial da escola. 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 e a parte interna onde não foi constatado nada de irregular nos arredores e entrada da escola. Os conselheiros chegaram na hora em que estava sendo servido o café da manhã aos alunos por volta das 9h30, foi questionado às merendeiras por que estava sendo servido o café da manhã nesse horário. As merendeiras relataram que esse horário era determinado pela Seção de Merenda e que o almoço seria servido a partir das 11h25. Os conselheiros questionaram se estava faltando ou atrasando a entrega dos produtos que poderia estar prejudicando a execução do cardápio. As mesmas responderam que não, mas que as bananas estavam sendo transportadas em caixa de madeira pelo fornecedor contrariando as determinações constantes no edital de licitação. Os conselheiros acompanharam o recebimento de mercadorias bem na hora da visita onde constataram que as mercadorias entregues pelo

fornecedor estavam de acordo com as especificações do edital e com as quantidades indicadas no recibo de entrega. As merendeiras se encontravam todas usando toucas capilares, calçados fechados, sem adornos, sem esmalte nas unhas e vestimentas limpas. Foi constatado algumas lixeiras sem tampa no refeitório, o filtro de água do bebedouro dos alunos estava vencido, o controle de desinsetização, e desratização estava dentro do prazo de validade. A despensa estava bem organizada, mas foi constatado alimentos (biscoitos) dentro de caixas, não foram encontrados produtos vencidos no estoque, a cozinha possui uma boa estrutura, com telas de proteção nas janelas e portas, pisos e azulejos fáceis de limpar, ralos sifonados com dispositivo para fechamento, iluminação adequada, lavatório dentro da cozinha, fogões e geladeiras e freezers em boas condições de uso e organizados, sem excesso de produtos no estoque. O refeitório também possui uma boa estrutura, com mesas e cadeiras suficientes para todos os alunos, lavatório e bebedouro para os alunos devidamente instalados, mas o filtro estava vencido, o cardápio estava fixado no pátio da escola.

Segue abaixo as fotos tiradas na visita

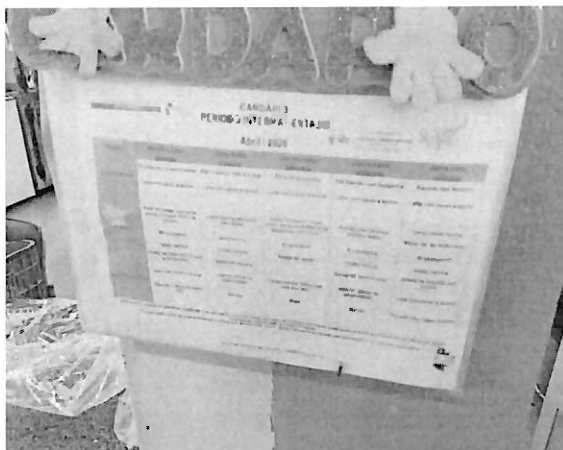
COZINHA



**EQUIPAMENTOS EM BOAS
CONDIÇÕES**



CARDÁPIO



CAIXAS DE BANANA



TOMATES



**ALIMENTOS DENTRO DE CAIXAS
NA DESPENSA**



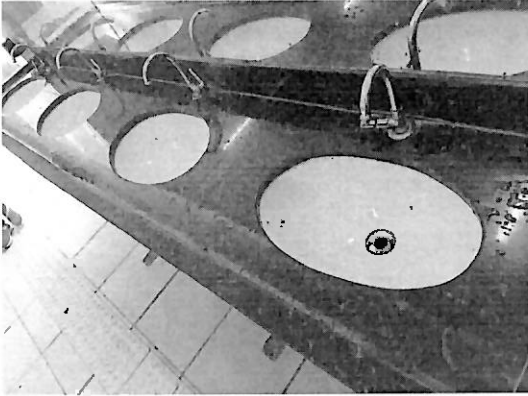
**MANUSEADOS DEVIDAMENTE
ETIQUETADOS COM DATA**



REFEITÓRIO COM PISTA QUENTE



LAVATÓRIO DOS ALUNOS



LIXEIRA SEM TAMPA



**CONTROLE DE PRAGAS E LIMPEZA DA
CAIXA D'ÁGUA**



FILTRO DO BEBEDOURO VENCIDO

