

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

EMEB PROFESSOR E ESCRITOR NELSON DAMASCENO

Unidade escolar:	EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno
Endereço:	Rua Cândido Francisco Pires, 4000 – Jardim Bonsucesso – Franca/SP
Data da visita:	29/07/2026
Período:	Tarde
Responsável pela visita:	Silvia Helena Paula Flôr de Luna – Conselheira e Presidente do CAE Franca/SP
Merendeiras presentes:	Kamila e Débora

1. OBJETIVO DA VISITA

Registrar as condições observadas durante a visita do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) à unidade escolar, com foco nas condições de higiene, organização da cozinha, armazenamento dos alimentos, conduta das manipuladoras de alimentos, controle de temperaturas e procedimentos relacionados às amostras das preparações.

2. MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

No momento da visita, estavam presentes as merendeiras Kamila e Débora. Ambas apresentavam-se devidamente uniformizadas e em condições adequadas para o desempenho das atividades de manipulação de alimentos. Foi observado o uso de vestimenta apropriada, sem adornos, sem esmaltes nas unhas e com calçados adequados, demonstrando atenção às práticas de higiene pessoal e segurança na área de produção.

3. CONDIÇÕES DA COZINHA E ÁREA DE MANIPULAÇÃO

A cozinha encontrava-se limpa, organizada e com os ambientes e superfícies de trabalho em condições satisfatórias de higiene. Os equipamentos e utensílios observados estavam dispostos de maneira funcional, permitindo a execução das atividades de preparo e distribuição da alimentação escolar. Também foi observado cuidado com a organização dos utensílios e materiais de apoio.

4. ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Na geladeira, foram observados alimentos acondicionados e higienizados de forma adequada, contribuindo para a manutenção das condições de segurança e conservação. A despensa apresentava produtos organizados, sem excesso aparente de itens, favorecendo o controle do estoque, a identificação dos produtos e a organização do espaço.

5. MANEJO DE RESÍDUOS

Foi observado recipiente para descarte de resíduos com tampa e acionamento por pedal, condição adequada para reduzir o contato manual durante o descarte e contribuir para as boas práticas de higiene no ambiente da cozinha.

6. CONTROLE DE TEMPERATURA E AMOSTRAS

Durante a visita, foram verificadas as planilhas de controle apresentadas pela unidade. A medição das temperaturas dos equipamentos encontrava-se sendo realizada e registrada, e os valores observados estavam dentro do exigido no controle da unidade. Também foi verificada a realização da coleta e manutenção das amostras das preparações, em conformidade com o procedimento adotado pela alimentação escolar.

7. AVALIAÇÃO GERAL

De maneira geral, a unidade apresentou boas condições de organização, higiene e funcionamento da cozinha no momento da visita. Destacam-se positivamente a apresentação adequada das merendeiras, a limpeza e organização do ambiente, o armazenamento organizado dos produtos, os cuidados observados com os alimentos na geladeira, a utilização de lixeira com tampa e pedal e a manutenção dos controles de temperatura e das amostras.

8. CONCLUSÃO

A visita realizada em 29 de julho de 2026 permitiu constatar que, no período da tarde, a EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno apresentava condições satisfatórias de higiene, organização e controle dos procedimentos relacionados à alimentação escolar. Recomenda-se a continuidade das práticas observadas e o preenchimento sistemático dos registros de controle, mantendo os padrões de higiene, armazenamento, temperatura e coleta de amostras.

Franca/SP, 29 de julho de 2026.

Silvia Helena Paula Flôr de Luna
Conselheira e Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE/Franca

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026



Foto 1 – Organização da área de trabalho e equipamentos da cozinha.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026



Foto 2 – Utensílios e recipientes organizados nas prateleiras.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026



Foto 3 – Organização dos utensílios e armazenamento na cozinha.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026

PREFEITURA
FRANCA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO
ANEXOS

MES: Agosto 2026

PLANILHA DE CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

EQUIPAMENTO / INSTALAÇÃO	LIMPEZA DIÁRIA																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Bancadas de manipulação																															
Fogão																															
Utensílios																															
Pisos, rodapés, grelhas e ralos																															
Lixeiras																															
Balcão térmico																															

*Modo de preenchimento: O responsável pela higienização deve assinar o primeiro nome na data correspondente

Foto 4 – Registro do controle de higienização de equipamentos e instalações.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026

[illegible]

Foto 5 – Registro do controle de temperatura dos equipamentos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026



**PREFEITURA
FRANCA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS (POP 19)

Equipamento: Geladeira

Mês: Junho

DATA	1ª TEMPERATURA		2ª TEMPERATURA		RESPONSÁVEL
	HORÁRIO	°C	HORÁRIO	°C	
03/06	22:05	4.1°	08:50	3.9°	Debra
04/06	6:35	3.2°	13:30	3.3°	Debra
05/06	22:15	3.1°			Debra
06/06					
07/06					
08/06					
09/06					
10/06					
11/06					
12/06					
13/06					
14/06					
15/06					
16/06					
17/06					
18/06					
19/06					
20/06					
21/06					
22/06					
23/06					
24/06					
25/06					
26/06					
27/06					
28/06					
29/06					
30/06					



ACP

5134/A4

29

Foto 6 – Área de utensílios, recipientes e materiais de apoio.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026



Foto 7 – Cardápios da alimentação escolar afixados na unidade.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026

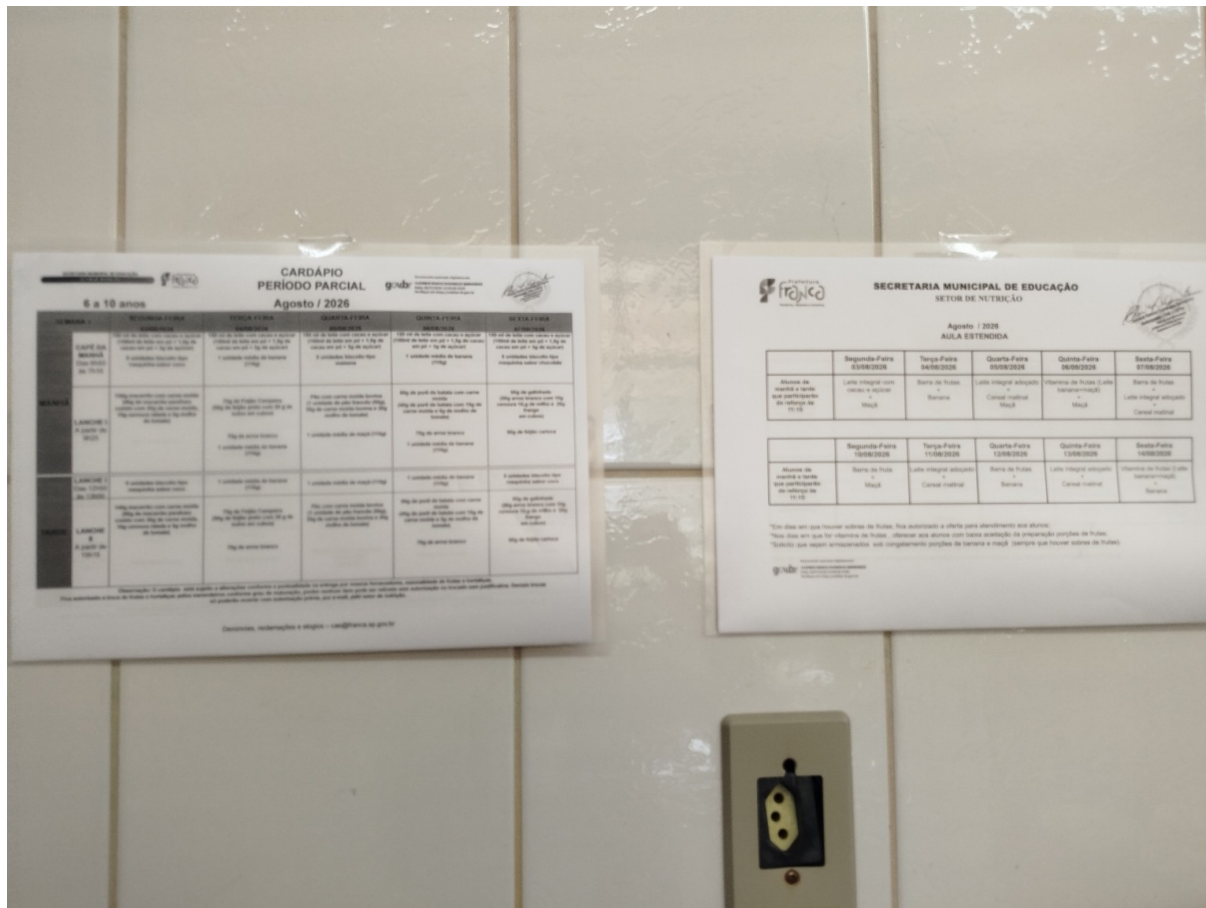


Foto 8 – Armazenamento de frutas em recipiente identificado.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA VISITA

EMEB Professor e Escritor Nelson Damasceno – 29/07/2026



Foto 9 – Vista geral da área de trabalho e organização dos materiais.

Silvia Helena Paula Flor de Luna

Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE/Franca
Avenida Francisco Paula Quintanilha Ribeiro, 550 - Parque Francal - CEP 14.403-125 - Franca/SP
Fone (016) 3711.9218 | E-mail: cae@franca.sp.gov.br / cae.franca2025@gmail.com