

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

Relatório elaborado por Silvia Helena Paula Flôr de Luna, Conselheira e atual Presidente do CAE de Franca/SP, referente à visita realizada em 27/08/2026 (quinta-feira), nas unidades Creche Dona Nina e Berçário Dona Nina.

1. Identificação das Unidades Visitadas

Creche Dona Nina - Rua Salim Emer, 350, Bairro São Joaquim, Franca/SP.

Berçário Dona Nina - Rua Deoclides Barbosa Leme, 411, Santa Helena, Franca/SP.

2. Objetivo da Visita

Verificar as condições de armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar, bem como as condições de higiene, organização, cumprimento do cardápio e demais procedimentos relacionados ao Programa de Alimentação Escolar.

3. Condições Gerais Observadas

Durante a visita foi constatado que ambas as unidades apresentavam excelente estado de limpeza, conservação e organização. Os ambientes internos e externos encontravam-se higienizados, sem acúmulo de resíduos e com adequada organização dos espaços utilizados pelas crianças, funcionários e equipe de cozinha.

As cozinhas estavam limpas, organizadas e com fluxo adequado de trabalho. Bancadas, utensílios, equipamentos, geladeiras, freezers, despensas e áreas de manipulação encontravam-se em boas condições de higiene e funcionamento.

4. Equipe de Cozinha

Foi verificado que as cozinheiras e demais colaboradoras responsáveis pela alimentação estavam devidamente uniformizadas, utilizando vestimentas adequadas para manipulação de alimentos, incluindo aventais, toucas e demais equipamentos necessários, demonstrando conformidade com as boas práticas de higiene alimentar.

5. Alimentação dos Funcionários

Constatou-se que a alimentação destinada aos funcionários era servida em recipientes e pistas separadas da alimentação fornecida às crianças. Também foi observado que os preparos destinados aos funcionários eram identificados de forma distinta, mantendo adequada separação e controle dos alimentos.

6. Cardápio Escolar

Os cardápios encontravam-se expostos em locais visíveis e de fácil acesso para consulta por funcionários, familiares e demais usuários das unidades. Foi verificada compatibilidade entre o cardápio afixado e os alimentos oferecidos no dia da visita.

7. Controle de Qualidade dos Alimentos

Foi observada a correta coleta e armazenamento das amostras dos alimentos preparados, conforme os procedimentos adotados para controle sanitário. Os registros e medições de temperatura encontravam-se realizados adequadamente, demonstrando controle efetivo das condições de conservação e distribuição dos alimentos.

8. Armazenamento e Identificação

Todos os alimentos armazenados encontravam-se devidamente etiquetados, identificados e organizados. Foi constatada a separação adequada entre os gêneros destinados aos funcionários e aqueles destinados às crianças. Os produtos armazenados apresentavam identificação visível, validade compatível e acondicionamento correto.

As despensas, refrigeradores e freezers apresentavam organização satisfatória, com separação por categorias de alimentos e respeito às condições necessárias de conservação.

9. Considerações Finais

Após análise das duas unidades visitadas, conclui-se que a Creche Dona Nina e o Berçário Dona Nina encontravam-se em conformidade com os procedimentos observados durante a visita. Foram constatadas condições adequadas de higiene, organização, armazenamento, manipulação e distribuição da alimentação escolar.

Não foram identificadas irregularidades no momento da inspeção. Registra-se que os ambientes estavam limpos e organizados, as equipes atuavam adequadamente, os cardápios estavam disponíveis para consulta, as amostras alimentares e controles de temperatura estavam corretos, e todos os alimentos encontravam-se etiquetados e devidamente separados conforme sua destinação.

Franca/SP, 27 de agosto de 2026.

Sílvia Helena Paula Flôr de Luna
Presidente do CAE - Franca/SP