



**CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR**

Relatório de Visita

Local : Creche Estrada de Damasco

Endereço: Rua Alberto Ferrante, 237, Franca - SP.

Coordenadora — Camila Spirlandeli Valeriano

Nutricionista —

O Conselho de Alimentação Escolar de Franca (CAE), representado pelas conselheiras Fernanda Aparecida de Almeida Pessoa e Karina, realizou no dia 26 de agosto de 2025 uma visita à Creche Estrada de Damasco, a qual atende alunos em período integral. A visita foi realizada com o objetivo de verificar 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 ao acompanhamento das unidades atendidas pelo programa. As conselheiras chegaram à unidade às 14h e foram recebidas pela coordenadora Camila. Durante a visita, a coordenadora informou que a instituição está enfrentando escassez de funcionários, razão pela qual se encontrava em sala de aula no momento da chegada, juntamente com a cozinheira e a funcionária da limpeza que estavam em outras salas. Assim, a responsável por acompanhar a equipe foi a cozinheira.

A profissional presente no local utilizava vestimenta adequada, incluindo touca, avental, ausência de esmalte nas unhas, brincos ou pulseiras, em conformidade com as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. Ao ser questionada sobre a refeição que seria servida às crianças, a cozinheira informou que prepararia pão com carne moída.

O ambiente apresentava, de modo geral, condições satisfatórias de limpeza; entretanto, foi observado que o piso encontrava-se sujo. Segundo a cozinheira, o material antiderrapante do piso facilita o acúmulo de sujeira.

Em relação à estrutura física da cozinha, constatou-se que o telhado possui forro, e havia uma

lixeira com saco plástico, embora a tampa permanecesse elevada. As janelas estavam protegidas com telas, porém as portas não possuíam rodapés. O bebedouro também apresentava sinais de falta de limpeza.

O refeitório não possui pia. De acordo com informações da cozinheira, os alunos realizam a higienização das mãos nas salas de aula. No momento da visita, o refeitório não havia sido limpo, pois auxiliar de limpeza encontrava-se auxiliando nas salas de aula devido à ausência de educadoras. Dessa forma, foram encontrados restos de alimentos sobre as mesas e no chão, marmitta sobre a mesa, garrafinha, prato, talher, álcool em gel. Ressalta-se que o ambiente conta com três ventiladores e que a lixeira presente não possuía tampa.

O estoque de alimentos encontrava-se organizado, com os produtos devidamente armazenados em prateleiras e todos dentro do prazo de validade, inclusive os itens refrigerados e congelados. Os produtos de limpeza estavam devidamente separados dos alimentos, alocados em ambiente distinto. Observou-se, entretanto, que a pia localizada no quatinho apresentava acúmulo de poeira.

Cabe destacar que a coordenadora Camila mencionou que a unidade está passando por reformas, o que, aliado à escassez de funcionários, tem dificultado o trabalho da equipe de limpeza e da cozinha.

Durante a visita, foi realizado registro fotográfico de todas as situações observadas, os quais serão anexados a este relatório com o objetivo de subsidiar futuras providências e recomendações.

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



