



CONSELHO MUNICIPAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR

Unidade Escolar: E.M. Avelino Leite de Camargo.

Endereço: Rua Monsenhor Benedito Mário Calazans nº 133 Jd. Nova Esperança

Telefone: (15) 3217-5552

Conselheiras: Michele Alessandra França Botan, Daiane Miaki Nishimuta e Eduardo Luís Matos Lopes.

Data da visita: 20/02/2026

No dia 20 de fevereiro de 2026, realizamos visita à unidade escolar, sendo recebidas pela merendeira Sra. Bianca que prontamente nos forneceu todas as informações necessárias referentes às verificações das normas da empresa Pac Food.

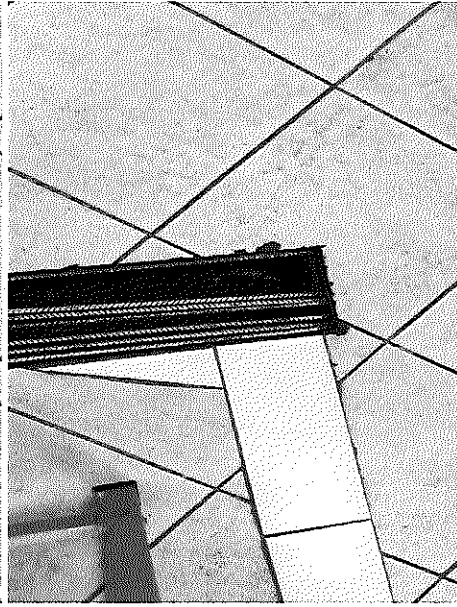
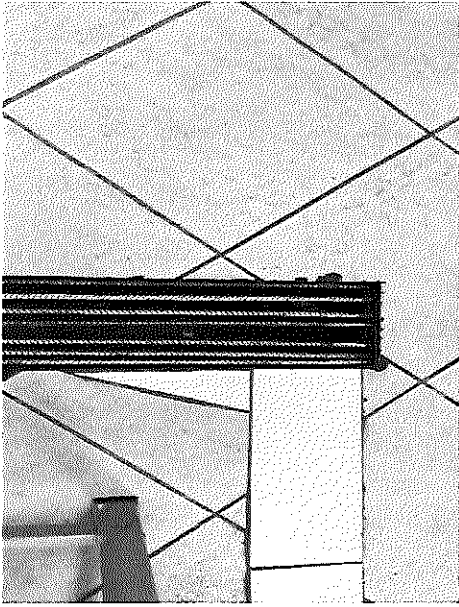
Durante a vistoria, foram constatadas as seguintes situações:

- Necessidade de instalação de rodos na porta principal e molas nas portas.
- Gabinete da cozinha quebrado e sem portas.
- Necessidade de retirada ou manutenção das coifas;
- As limpezas das coifas estão sendo realizadas pelas próprias merendeiras, prática considerada perigosa, pois exige que subam em escadas para execução do serviço;
- Em grande parte das escolas, as coifas encontram-se sem funcionamento, gerando apenas a necessidade de limpeza, sem utilidade operacional
- Está tendo bastante formigas na cozinha
- Portas e batentes de ferro enferrujados
- Geladeira muito antiga, e não está gelando corretamente, mais de 12 anos de uso.
- Infiltração no teto e na parede, estão mofadas
- Ralos no meio da cozinha com ferrugem e precisando de solda, pois estão soltos os ferros, causando tropeços (Risco de Acidentes).
- Obs.: As crianças não gostam do jejum vitaminas, como leite com mamão e suco de maracujá c/ banana.
-

Dedetização validade em 09/04/26

Extintor validade em 11/2026

Finalizamos a visita com diretora Sra. Claudia Almeida Lima , a quem foram relatadas as observações apontadas.



G.m. Arclino Leite



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RELATÓRIO DE VISITA ESCOLAR

Unidade Escolar: *Prof. E.M. AVELINO LEITE DE CAMARGO*
 Conselheiro: *MICHELE, DAIANE E EDUARDO*
 Número refeições no período: *250*
 Empresa contratada: *PAC FOOD*

Data: *20/02/26*
 Período: Manhã (*X*) Tarde ()

Merendeira: Bianca

VERIFICAÇÕES		SIM	NÃO
01	Gêneros entregues corretamente para cumprimento do cardápio do dia	<i>X</i>	
02	Cardápio do dia com boa aceitação	<i>X</i>	
03	Armazenamento correto de gêneros estocáveis (verificar gêneros adaptados)	<i>X</i>	
04	Armazenamento correto de produtos de limpeza e descartáveis	<i>X</i>	
05	Prateleiras etiquetadas corretamente (com data de fabricação e validade dos alimentos)	<i>X</i>	
06	Local para produtos impróprios para consumo	<i>X</i>	
07	Perícies das merendeiras organizados	<i>X</i>	
08	Perecíveis organizados dentro do freezer e refrigerador	<i>X</i>	
09	Manutenção das amostras das refeições no freezer e bebidas no refrigerador	<i>X</i>	
10	Registro de leitura da temperatura (max. 15 dias) do freezer e refrigerador	<i>X</i>	
11	Manual de Boas Práticas na unidade		<i>X</i>
12	Cardápio fixado em local visível em quadro próprio	<i>X</i>	
13	Cardápio adaptado em local visível para as merendeiras	<i>X</i>	
14	Merenda preparada de acordo com técnicas corretas	<i>X</i>	
15	Higiene das merendeiras adequada e uniformes completos, limpos e passados	<i>X</i>	
16	Higiene do local de trabalho adequada	<i>X</i>	
17	Utensílios higienizados segundo normas técnicas determinadas	<i>X</i>	
18	Equipamentos apresentam estado de conservação, higiene e capacidade adequadas	<i>X</i>	
19	Quantidade e qualidade do material de limpeza e descartáveis adequadas	<i>X</i>	
20	Quantidade e qualidade de material de escritório adequada	<i>X</i>	
21	Controle semestral de insetos roedores na cozinha	<i>X</i>	
22	Mangueira de gás adequada	<i>X</i>	
23	Qualidade dos gêneros estocáveis dentro das especificações do contrato	<i>X</i>	
24	Qualidade dos gêneros nutritivos dentro das especificações do contrato	<i>X</i>	
25	Qualidade dos pães dentro da especificação do contrato	<i>X</i>	
26	Qualidade dos perecíveis dentro das especificações do contrato	<i>X</i>	
27	Merendeira confere qualidade e quantidade de gêneros no recebimento	<i>X</i>	
28	Mapa de controle diários preenchido corretamente	<i>X</i>	
29	Alimentos preparados apresentam sabor agradável e aparência adequada	<i>X</i>	
30	Quantidade preparada e porcionamento adequados para que não haja sobra ou falta de merenda	<i>X</i>	
31	Alunos bem atendidos pelas merendeiras	<i>X</i>	
32	Atendimento apropriado para alunos com necessidade especial	<i>X</i>	
33	Molas e rodinhos nas portas externas da cozinha e despensa	<i>X</i>	
34	Bom acolhimento da Equipe Escolar aos Conselheiros?		<i>X</i>
35	Caso haja algo observado e não constante neste relatório, favor escrever:	<i>X</i>	

SEM MARCAR

ROS que B...

Daiane miaki
Eduardo L.M. Leps
[Signature]

Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE
 Rua Campinas, 110 – Jardim Leocádia – Sorocaba/SP
 Email: caesorocaba@hotmail.com

[Signature]
 Claudia Almeida Lima
 Diretora Escolar
 Matrícula 597483

→ PISOS DA COZINHA QUEBRADOS

→ GABINETE DA PIA QUEBRADO E SEM PORTAS.

→ AS CRIANÇAS NÃO GOSTAM NO DESEJO AS VITAMINAS (LEITE COM MAMÃO =

→ ^{DUAS} COIFAS NÃO FUNCIONAM.

SUCO DE MARACUJÁ c/
BANANA)

→ ~~QUEBRADO~~ INFILTRAÇÃO NO TETO E NA PAREDE

→ PORTAS E BATENTES DE FERRO ENFERRUJADAS

→ GELADEIRA ANTIGA E NÃO ESTÁ GELANDO CORRETAMENTE (MAIS DE 2 DIAS DE USO)

→ ESTÁ COM FORMIGAS NA COZINHA.

→ DETETIZAÇÃO 09/09/26

→ 2 EXTINTORES -- VALIDADE: 11/2026

→ RALOS NO MEIO DA COZINHA COM FERRAGEM SOLTAS, E AS MERENDEIRAS TROPEÇAM. (RISCO DE ACIDENTE)

→ AS MERENDEIRAS SOBEM NAS CADEIRAS PARA LIMPEZA DAS COIFAS
(RISCO DE ACIDENTES)