



RELATÓRIO DE VISITAS ESCOLARES

O presente relatório contempla as visitas técnicas realizadas no período de **04 a 30 de março de 2026**, em unidades escolares da rede pública municipal de Caucaia.

- **Objeto:** Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Objetivo:** Fiscalização, acompanhamento e monitoramento das condições de oferta.

1. INTRODUÇÃO

O presente relatório tem por finalidade registrar, de forma técnica e circunstanciada, os achados verificados durante as visitas de fiscalização realizadas pelo Conselho de Alimentação Escolar de Caucaia – CAE, no exercício de suas atribuições legais de acompanhamento e controle social da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

As ações tiveram como foco a verificação da regularidade da oferta da alimentação escolar, execução dos cardápios, condições estruturais das cozinhas e refeitórios, armazenamento dos gêneros alimentícios, bem como aspectos higiênico-sanitários e operacionais das unidades escolares.

2. RELAÇÃO DE VISITAS

Nº	Unidade Escolar	Data	Região	Localização	Regime	Atendidos
1	Creche Sonho Infantil I (Anexo)	04/03/2026	Jurema	Urbana	Parcial	164
2	E.E.I.E.F. Profissional Batista	06/03/2026	Sede	Urbana	Parcial	254
3	NEDI Francisco Martins Morais	10/03/2026	Praia	Urbana	Parcial	167
4	E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza	16/03/2026	Praia	Urbana	Parcial/Integral	459
5	E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira	20/03/2026	Garrote	Rural	Parcial/Integral (não iniciado)	236
6	Escola Murilo Amaral	26/03/2026	Praia	Urbana	Parcial	193
7	NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda	30/03/2026	BR-020	Urbana	Parcial/Integral	142

3. RELATÓRIO

3.1 Creche Sonho Infantil I (Anexo)

A unidade apresenta limitações estruturais relevantes, com cozinha inadequada e ausência de refeitório, sendo as refeições realizadas em sala de aula. Foram encontrados alimentos ultraprocessados e vencidos armazenados juntamente com os alimentos da merenda. A geladeira apresentava condições inadequadas de limpeza. Observou-se ausência de extintores, falhas no controle de acesso à cozinha e ausência de cardápio exposto. O fornecimento da alimentação ocorre regularmente, porém com ajustes devido à baixa disponibilidade de hortifrutigranjeiros.

3.2 E.E.I.E.F. Profissional Batista

A unidade apresenta condições estruturais precárias, com cozinha e refeitório deteriorados. O armazenamento de alimentos é inadequado, e há fragilidade no controle administrativo do recebimento de gêneros. Foram identificados alimentos de funcionários na geladeira da cozinha. Observou-se ausência de divulgação do cardápio, falta de controle per capita e presença de pragas. O fornecimento da alimentação ocorre de forma regular, porém com alterações no cardápio devido à falta de hortifrutigranjeiros.

3.3 NEDI Francisco Martins Moraes

A unidade atende em regime parcial, com perspectiva de ampliação para integral. Observou-se insuficiência de recursos humanos, com apenas uma merendeira. Houve falta de água no momento da visita, decorrente de problemas recorrentes de abastecimento. O cardápio está sendo executado parcialmente devido à escassez de hortifrutigranjeiros. A cozinha apresenta boas condições estruturais, porém com presença de moscas e ausência de telas de proteção. Foram identificadas limitações no depósito e insuficiência de utensílios e equipamentos.

3.4 E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza

A alimentação escolar ocorre regularmente, com boa aceitação pelos alunos. Entretanto, há sobrecarga de trabalho devido à existência de apenas uma merendeira para atender regime parcial e integral. A cozinha apresenta condições estruturais inadequadas, com ventilação insuficiente, vazamentos e desgaste físico. O estoque é pequeno, sem ventilação e com presença de mofo. Observou-se ausência de controle de estoque, inexistência de registros e inadequações no armazenamento. O cardápio sofre alterações devido à falta de hortifrutigranjeiros.

3.5 E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira

A unidade apresenta diversas fragilidades estruturais e operacionais. Foi verificada a existência de apenas uma manipuladora de alimentos, responsável pelo atendimento de turmas em regime parcial e previsão de atendimento integral, caracterizando sobrecarga de trabalho. O cardápio sofre alterações frequentes devido à ausência de hortifrutigranjeiros. Foram identificadas falhas graves no armazenamento, com recipientes sem identificação, sujos e com indícios de contaminação. Destacase a ausência de materiais adequados de higienização, sendo utilizada esponja em condições

precárias e sabão em barra imerso em água suja. A cozinha apresenta inadequações estruturais e de segurança.

3.6 Escola Murilo Amaral

A unidade apresenta fornecimento regular da alimentação, com execução adequada do cardápio, embora ocorram ajustes pontuais. Foram observadas falhas na divulgação do cardápio e ausência de ações estruturadas de educação alimentar e nutricional. Identificaram-se problemas sanitários, como presença de formigas e falta de comprovação de dedetização. Os utensílios encontram-se em péssimo estado de conservação, especialmente colheres deterioradas. O armazenamento apresenta inadequações, como uso de caixas de papelão.

3.7 NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda

A unidade apresenta boa estrutura física da cozinha, considerada modelo. Entretanto, foram identificadas inconformidades relevantes. Destaca-se a situação dos utensílios de consumo, especialmente talheres, que se encontram deteriorados, descascados e em quantidade insuficiente, representando risco sanitário aos alunos. Observou-se que o botijão de gás está instalado dentro da cozinha e que há inadequação na organização dos espaços. No sistema de abastecimento de água, verificou-se que a caixa d'água possui uma abertura desprotegida, permitindo a entrada de poeira, animais, pássaros e outros agentes contaminantes, configurando risco sanitário significativo. O fornecimento da alimentação ocorre regularmente, porém com falhas no abastecimento de hortifrutigranjeiros.

4. CONSTATAÇÕES

Verificou-se, de forma geral, armazenamento inadequado de gêneros alimentícios, caracterizado pela ausência de identificação de produtos, falta de controle de validade, utilização de recipientes impróprios, armazenamento em caixas de papelão e descumprimento de boas práticas sanitárias, situação observada em diversas unidades, com destaque para E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira, E.E.I.E.F. Profissional Batista, Escola Murilo Amaral e E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza.

Constatou-se a presença de utensílios de consumo (copos, pratos e talheres) deteriorados e em quantidade insuficiente, comprometendo a segurança alimentar e o adequado atendimento aos alunos, destacando-se de forma crítica a situação dos talheres no NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda, que se encontram desgastados, descascados e impróprios para uso.

Verificou-se falta de limpeza e manutenção dos reservatórios de água em diversas unidades, sendo identificado, de forma agravada, no NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda, que a caixa d'água apresenta abertura desprotegida, expondo a água a agentes contaminantes como poeira, pássaros, animais e interferência humana, configurando risco sanitário elevado.

Constatou-se a ausência de controle adequado de estoque, incluindo falta de registros de entrada e saída, inexistência de fichas de prateleira e não aplicação do método PEPS, situação evidenciada nas unidades E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza, E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira e E.E.I.E.F. Profissional Batista.

Verificou-se a existência de apenas uma manipuladora de alimentos na E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza, responsável por atender turmas em regime parcial e atendimento integral, e no NEDI Francisco Martins Morais, configurando sobrecarga de trabalho e risco à execução adequada da alimentação escolar.

Observou-se insuficiência de materiais e utensílios de limpeza e higienização, destacando-se o caso da E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira, onde foi identificada utilização de esponja em condições precárias e inadequadas, além de sabão em barra armazenado de forma imprópria, comprometendo a higienização dos utensílios.

Verificou-se a ausência de ações estruturadas e contínuas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na maioria das unidades, sendo as atividades realizadas de forma pontual e não sistematizada nas unidades NEDI Francisco Martins Morais, Escola Murilo Amaral e NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda.

Verificou-se deficiências estruturais nas cozinhas e refeitórios, incluindo problemas em piso, paredes, teto, iluminação, portas e pias, tais como: pisos molhados e escorregadios (E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza); paredes deterioradas, com descascamento e sujeira (Profissional Batista, Erbe Teixeira Firmeza); teto com infiltrações e desgaste (Erbe Teixeira Firmeza e refeitórios); portas com defeito, deterioradas ou sem controle de acesso (Erbe Teixeira Firmeza e E.E.I.E.F. Profissional Batista); pias com vazamentos ou sem revestimento adequado (Erbe Teixeira Firmeza); iluminação insuficiente em depósitos (Murilo Amaral).

Verificou-se mobiliário de refeitório (mesas e cadeiras) deteriorado ou insuficiente, com superfícies desgastadas, descascadas ou em quantidade inadequada, situação observada na E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira e E.E.I.E.F. Profissional Batista.

Verificou-se instalação inadequada de botijões de gás no interior das cozinhas, em desacordo com as normas de segurança, nas unidades NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda, E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira, E.E.I.E.F. Profissional Batista e NEDI Francisco Martins Morais.

Verificou-se ainda a utilização de mangueiras de gás sem registro do INMETRO, fora do prazo de validade, em condições inadequadas ou com suspeita de vazamento, especialmente na Creche Sonho Infantil I (Anexo) e Escola Murilo Amaral.

Verificou-se abrigo de gás subutilizado no NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda, sendo o espaço destinado ao botijão utilizado de forma inadequada, enquanto o gás permanece instalado dentro da cozinha.

Verificou-se a ausência de extintores de incêndio, nas unidades Creche Sonho Infantil I (Anexo), E.E.I.E.F. Profissional Batista, E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza e E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira.

Verificou-se ausência ou ineficiência no controle de pragas, com presença de moscas, formigas, roedores e outros vetores, bem como ausência de comprovação documental de dedetização, nas unidades NEDI Francisco Martins Moraes, Escola Murilo Amaral, E.E.I.E.F. Profissional Batista e E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira.

Verificou-se falta de ventilação adequada em depósitos de alimentos, comprometendo a conservação dos gêneros, situação observada nas unidades E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza, Escola Murilo Amaral e E.E.I.E.F. Profissional Batista.

Verificou-se compartilhamento de copos entre alunos para consumo de água, prática inadequada sob o ponto de vista sanitário, nas unidades NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda, Escola Murilo Amaral e E.E.I.E.F. Profissional Batista.

Verificou-se a ausência de balança para controle de recebimento de alimentos, especialmente hortifrutigranjeiros, nas unidades E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira, E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza e E.E.I.E.F. Profissional Batista.

5. CONCLUSÃO

Verifica-se que a alimentação escolar no município é ofertada de forma regular, garantindo o atendimento aos alunos. Contudo, observa-se que os cardápios não são executados integralmente em diversas unidades, principalmente em razão da insuficiência no fornecimento de hortifrutigranjeiros, o que compromete a diversidade e o valor nutricional das refeições.

As condições de infraestrutura, higiene e organização das cozinhas e refeitórios apresentam fragilidades significativas em várias unidades, com inadequações que podem comprometer a segurança sanitária e a qualidade da alimentação escolar, evidenciando a necessidade de intervenções estruturais, operacionais e de gestão.

6. RECOMENDAÇÕES

Recomenda-se à Secretaria de Educação de Caucaia - SME:

Regularizar a estrutura física das cozinhas e refeitórios das unidades escolares, promovendo adequações em piso, paredes, teto, iluminação, portas e pias, garantindo condições adequadas de higiene, segurança e funcionamento, nas unidades E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza, E.E.I.E.F. Profissional Batista, Escola Murilo Amaral e E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira;

Reestruturar os ambientes de armazenamento de alimentos, assegurando ventilação adequada, organização e conformidade com as normas sanitárias, nas unidades E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza, Escola Murilo Amaral e E.E.I.E.F. Profissional Batista;

Adequar os procedimentos de armazenamento de gêneros alimentícios, com identificação correta, controle de validade, organização por meio do método PEPS e eliminação do uso de recipientes inadequados, nas unidades E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira, E.E.I.E.F. Profissional Batista, Escola Murilo Amaral e E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza;

Providenciar utensílios de consumo (copos, pratos e talheres) em quantidade suficiente e em condições adequadas de uso, com substituição imediata dos utensílios deteriorados, nas unidades NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda e Escola Murilo Amaral;

Regularizar os reservatórios de água das unidades escolares, garantindo vedação adequada, proteção contra agentes contaminantes e realização periódica de limpeza e desinfecção, com atenção prioritária ao NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda e às demais unidades vistoriadas;

Implantar sistema eficiente de controle de estoque, com registros de entrada e saída, fichas de prateleira e monitoramento da validade dos produtos, nas unidades E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza, E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira e E.E.I.E.F. Profissional Batista;

Adequar o quantitativo de manipuladores de alimentos, garantindo número suficiente de profissionais para atender a demanda, especialmente em unidades com regime integral, com destaque para a E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira;

Disponibilizar materiais e utensílios adequados de limpeza e higienização, assegurando condições adequadas para a manutenção da higiene dos ambientes e utensílios, com atenção à E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira;

Regularizar a instalação dos botijões de gás, com retirada do interior das cozinhas e utilização adequada dos abrigos externos, além da substituição de mangueiras fora do prazo de validade, nas unidades NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda, E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira, E.E.I.E.F. Profissional Batista, NEDI Francisco Martins Morais e Escola Murilo Amaral;

Providenciar e manter extintores de incêndio em todas as unidades escolares, conforme normas de segurança, nas unidades Creche Sonho Infantil I (Anexo), E.E.I.E.F. Profissional Batista, E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza e E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira;

Implantar e comprovar rotinas periódicas de controle de pragas, com registro documental das ações realizadas, nas unidades NEDI Francisco Martins Morais, Escola Murilo Amaral, E.E.I.E.F. Profissional Batista e E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira;

Disponibilizar balanças para controle do recebimento de gêneros alimentícios, garantindo conferência adequada dos produtos, nas unidades E.E.I.E.F. Áurea Alves Pereira, E.E.I.E.F. Erbe Teixeira Firmeza e E.E.I.E.F. Profissional Batista;

Eliminar o compartilhamento de utensílios de uso individual, incentivando o uso de recipientes próprios pelos alunos, nas unidades NEDI Luiz Nerys Nunes de Miranda, Escola Murilo Amaral e E.E.I.E.F. Profissional Batista;

Implementar ações estruturadas e contínuas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), integradas ao projeto pedagógico das escolas, em todas as unidades escolares vistoriadas;

Garantir o fornecimento regular de hortifrutigranjeiros, assegurando a execução integral dos cardápios planejados, em todas as unidades escolares.

Leiveson Costa de Moraes
Leiveson Costa de Moraes

Presidente do CAE

Assinatura dos membros

M^a da Saúde

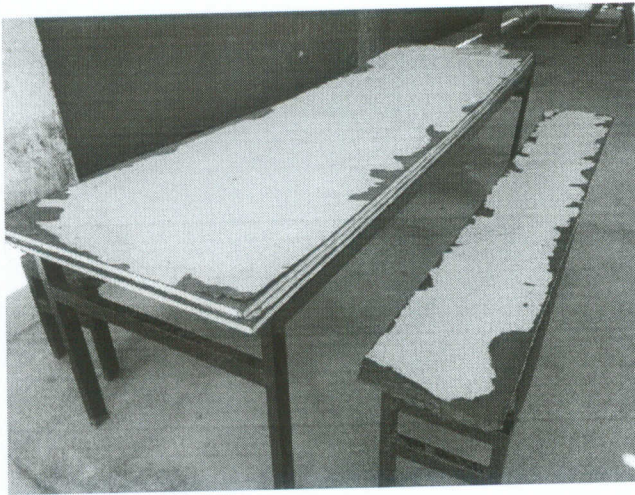
[Assinatura]

[Assinatura]

[Assinatura]

[Assinatura]

[Assinatura]



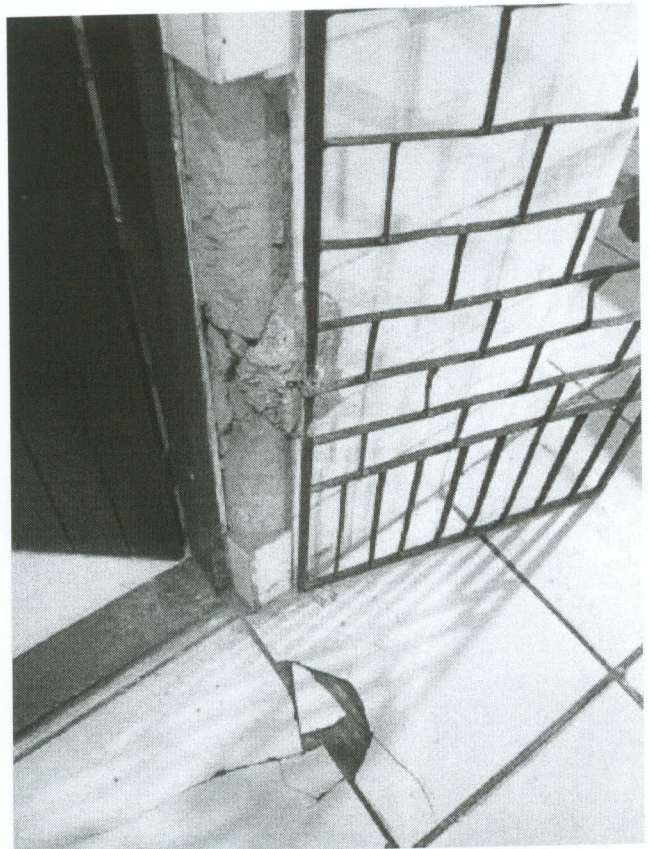
Mobiliário do refeitório inadequado



Creche Sonho Infantil 1



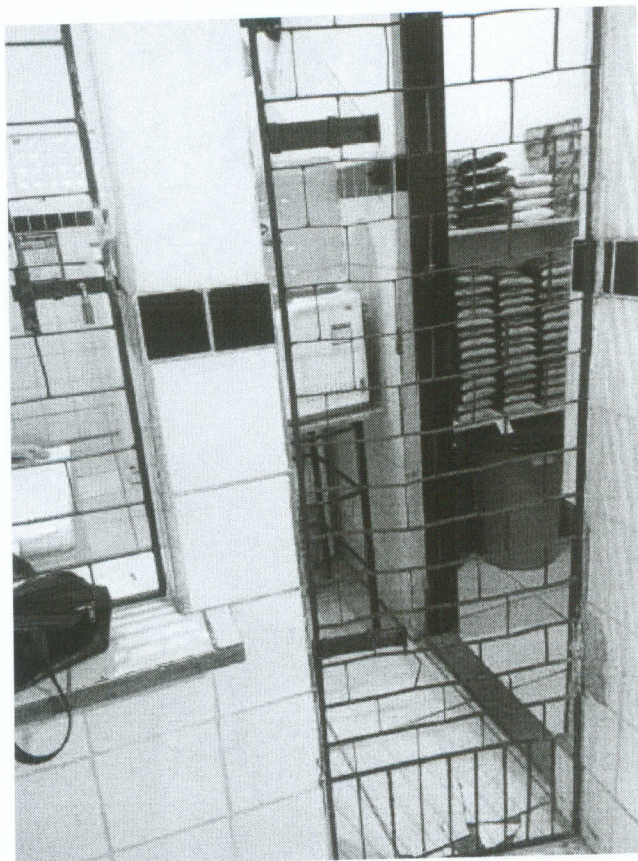
Creche Sonho Infantil 1



Creche Sonho Infantil 1



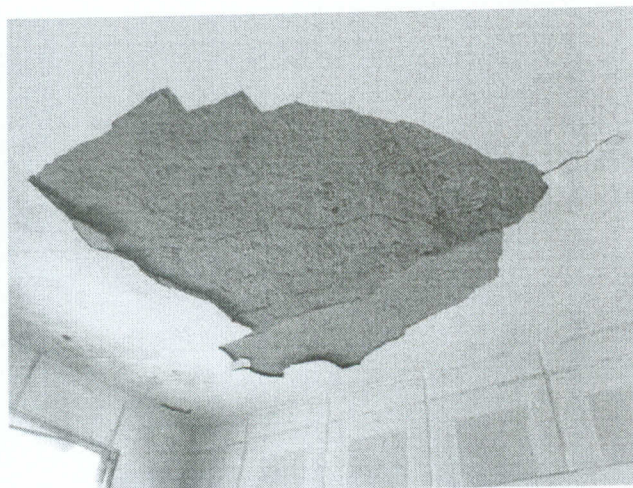
Creche Sonho Infantil 1 (afundamento do piso)



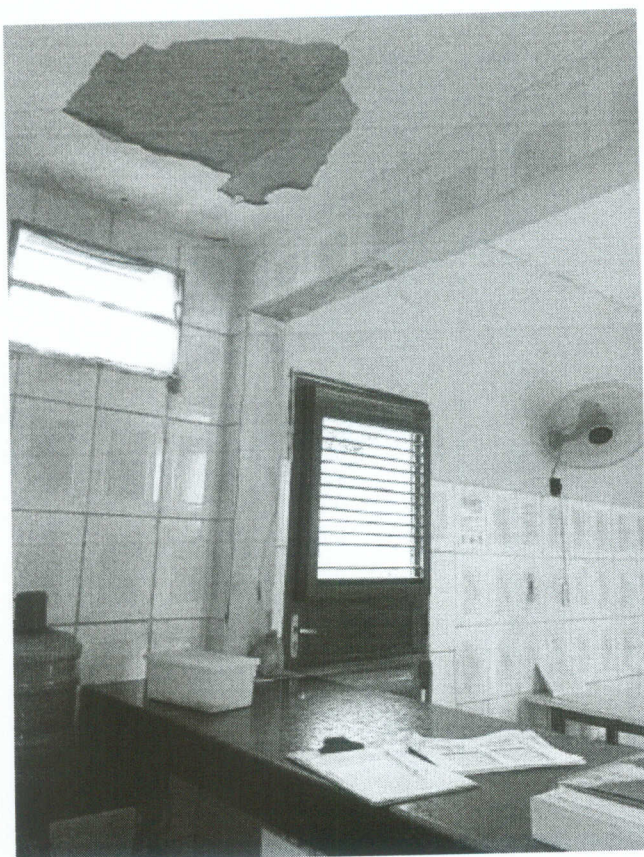
Creche Sonho Infantil 1 (ausência de tela de proteção)



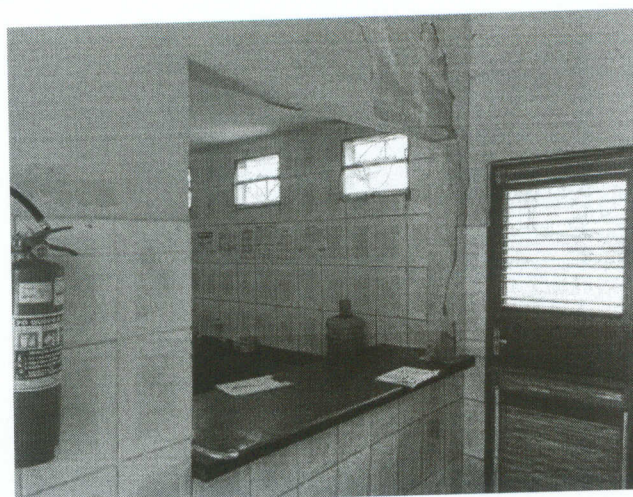
Creche Sonho Infantil 1 (utensílios em contato com o piso)



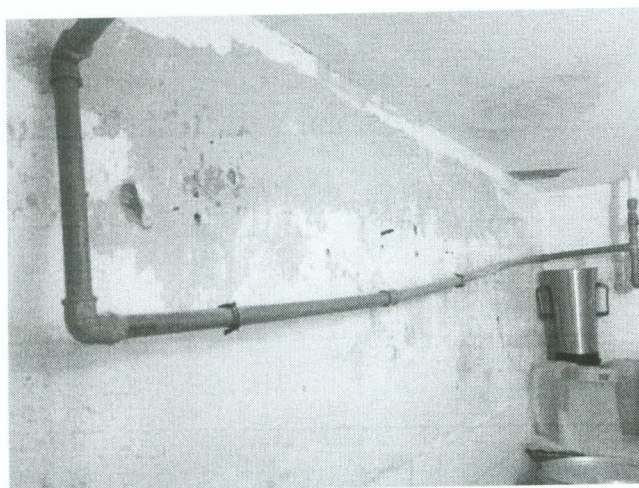
Profissional Batista



Profissional Batista



Profissional Batista (ausência de barreira de proteção)



Profissional Batista (pintura descascada, presença de umidade)



Profissional Batista (área de utensílios)



Profissional Batista (buracos na porta)



Profissional Batista (área de estoque inadequada)



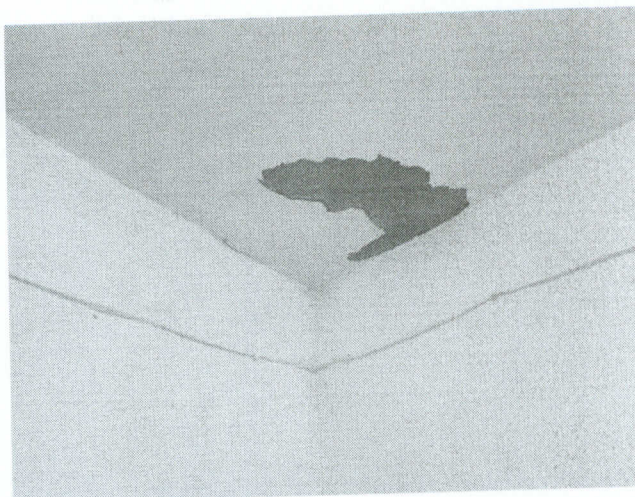
Profissional Batista (área de estoque sem ventilação)



Profissional Batista (janela quebrada)



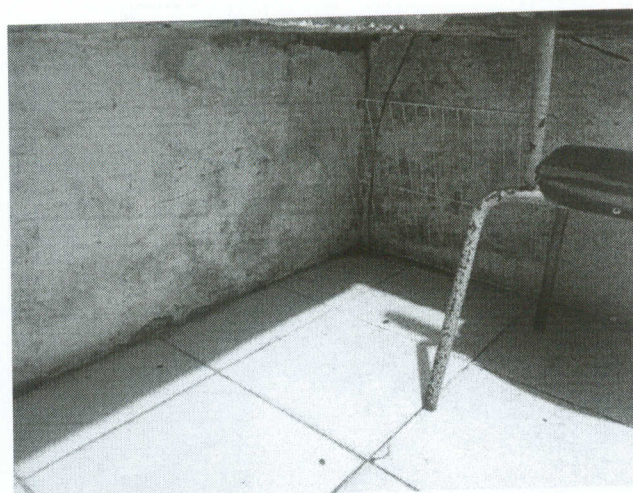
Profissional Batista (ausência de capinação nas imediações da cozinha da escola)



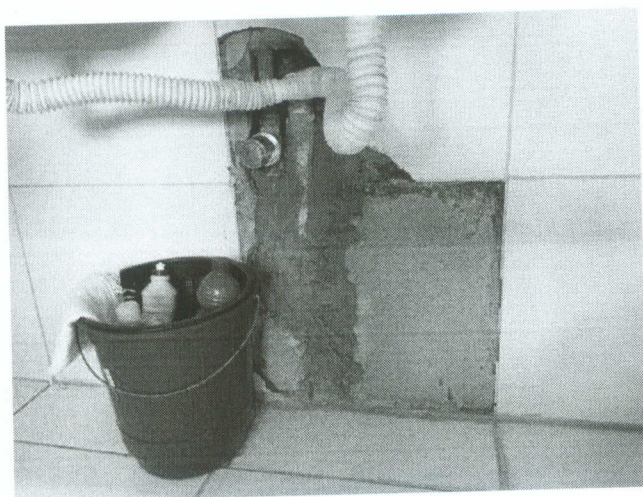
Área Alves Pereira (teto)



Área Alves Pereira (armazenamento inadequado, ausência de fichas para controle da validade dos alimentos)



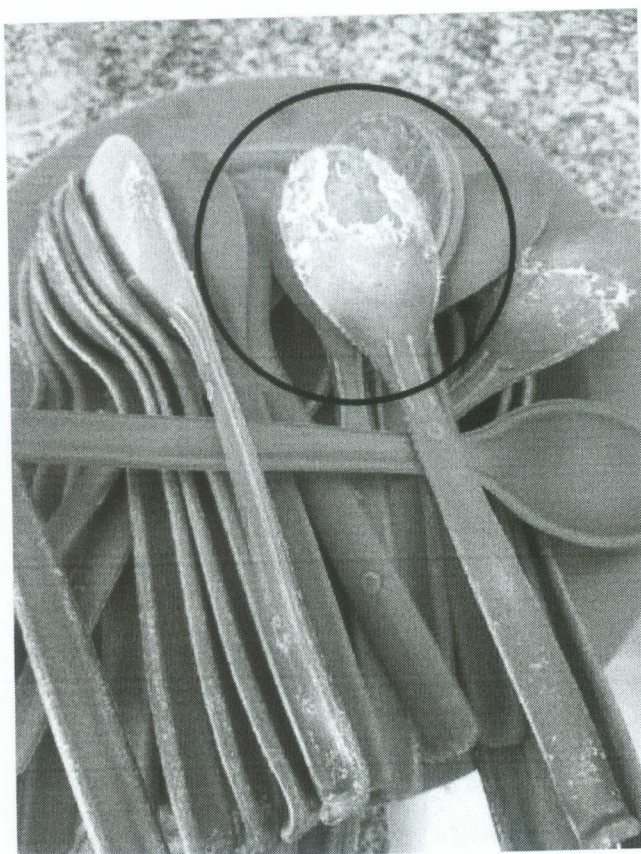
Área Alves Pereira (parede mofada na área de estoque)



Murilo Amaral (parede sem parte do azulejo)



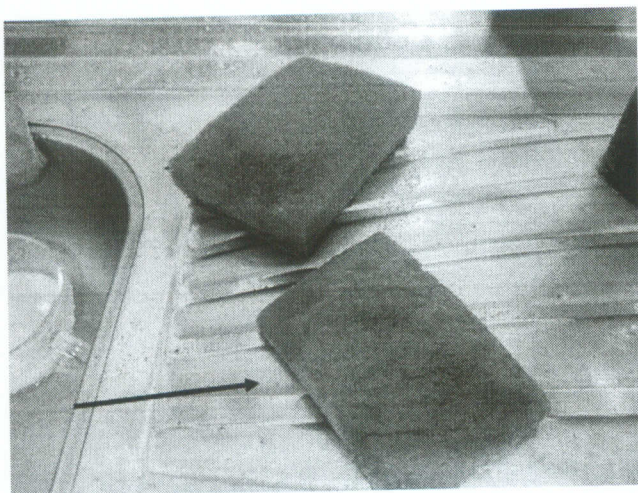
Murilo Amaral (parte do piso e parede sem revestimento)



Utensílios inadequados (risco de contaminação e ingestão dos resíduos)



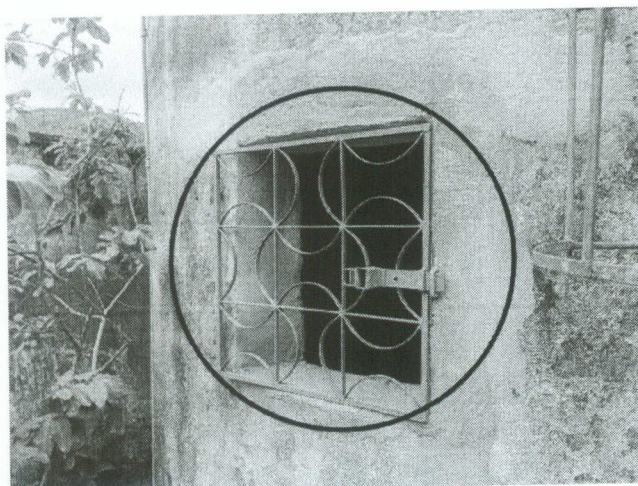
Lixeira inadequada



Uso de esponja imprópria, escassez de materiais e produtos de limpeza e higiene



Uso de produto (sabão em barra) impróprio, escassez de detergente e outros materiais



Luiz Nerys Nunes de Miranda (abertura externa da cisterna não é vedada, risco de contaminação da água)



Luiz Nerys Nunes de Miranda (visão do interior da cisterna pela abertura)