

RELATÓRIO DE VISITAS CAE

EMEF São Pedro (Av. Dep. Adão Pretto, 1190 - Lomba do Pinheiro, Porto Alegre - RS)

EEL Recreio da Divisa (Estr. João de Oliveira Remião, 6269 - Lomba do Pinheiro, Porto Alegre - RS)

No dia 17 de março de 2023 no turno da manhã as conselheiras Andréia e Paula realizaram as escolas acima citadas. Segue nossas observações:

A **EMEF São Pedro** conta com aproximadamente 1200 alunos e seis funcionárias na cozinha e refeitório e uma nutricionista.

A escola está com problemas estruturais e por este motivo está atendendo em quatro turnos. Foi inserido temporariamente o turno intermediário entre manhã e tarde.

As funcionárias da cozinha nos informaram que as refeições estão acontecendo normalmente. Apesar de precisarem oferecerem café, almoço e lanche em horários diferentes do habitual elas estão conseguindo realizar as tarefas, mas ressaltam que se tivessem mais uma funcionária as atividades ficariam mais fáceis de serem realizadas.

Conforme o questionário anexo neste relatório, veremos algumas dificuldades:

- * Uma torneira da pia de higienização de utensílios está estragada, só funciona a água quente. Já pediram conserto.
- * Autoclave: embora a escola tenha duas, ambas estão estragadas. Uma já disseram que não tem conserto e a outra já foi pedido conserto já faz um ano.
- * Em função do número de alunos, as funcionárias relatam que precisariam de uma panela de pressão grande, atualmente a escola só possui pequenas.
- * A escola recebeu uma segunda geladeira que seria para refrigerar as frutas e legumes mas ainda não foi instalada, com isso os insumos ficam em temperatura ambiente.
- * Lixo seco e orgânico são separados, mas usam sacos iguais (preto). Funcionárias relatam que a coleta seletiva não passa na escola.
- * O cardápio não está exposto para os alunos porque eles próprios tiram da parede. Conselheiras orientam.

As conselheiras presentes na visita solicitaram os certificados de desratização e desinsetização, bem como o certificado de limpeza da caixa d'água mas a direção disse que não tem na escola porque a empresa que realizou o serviço enviou para a SMED e que esta ainda não encaminhou para a escola. Nos informaram que o serviço de controle de pragas foi realizado no dia 13/03/2023 e a limpeza da caixa d'água foi realizada no dia 14/02/2023. Solicitamos que os comprovantes sejam enviados ao e-mail do CAE. Embora os certificados atuais não estejam na escola, foi entregue para as conselheiras cópias dos certificados de 2022, que ainda estão válidos na presente data.

Na **EEL Recreio da Divisa** as conselheiras foram recebidas pelo diretor Valácio de Oliveira que designou uma funcionária para acompanhar a visita.

A escola tem 77 alunos e duas funcionárias na cozinha. No refeitório as educadoras servem os alunos. Atende em turno integral.

Por ser uma escola pequena, existem algumas adaptações que, observando, consideramos adequadas mas informamos como seria a forma correta. Seguem algumas observações:

- * A pia de higienização das mãos fica na entrada da escola para todos os funcionários.
- * O banheiro é único para todos os funcionários.
- * A escola não tem lactário porque atende alunos a partir de três anos.
- * Observamos as funcionárias da cozinha usando adornos (brincos). Orientamos o não uso.
- * Há um armário onde é guardado utensílios como panelas e potes onde as prateleiras são de madeira e estão cobertas com papel pardo, dificultando a higienização adequada. Orientamos a troca das prateleiras para um material adequado.
- * O lixo é separado entre orgânico e reciclável mas a coleta seletiva não passa no local
- * A escola afirma que normalmente não sobra alimentos abertos mas identificamos na despensa um saco de cereal aberto e sem identificação de data de validade. Orientamos
- * No freezer alguns alimentos congelados, especialmente as carnes não estavam com etiquetas de identificação contendo data de fabricação e validade. Orientamos.
- * Não havia amostras de preparações, apenas uma com data de mais ou menos uma semana. Funcionárias nos disseram que foi por falta de tempo devido o afastamento por motivo de saúde de uma delas, que estava retornando naquele dia. Orientamos.
- * O controle de temperatura da geladeira não estava sendo efetuado corretamente, orientamos. Uma das geladeiras não possui termômetro. Irão providenciar.
- * Existe uma geladeira específica, fora da cozinha, para armazenamento de alimentos dos funcionários.
- * Não é feito o controle de temperatura do buffet térmico. Orientamos.

A escola possui Manual de Boas de Práticas de Fabricação elaborado pela nutricionista, o mesmo encontra-se na secretaria da escola, orientamos a direção para que seja disponibilizado para as funcionárias, para que elas possam desenvolver as atividades conforme descrito no Manual.

A direção informou que irá relatar para a nutricionista da escola a visita do CAE, bem como apresentar o check list realizado.

Certificados de controle de pragas e limpeza de caixa d'água estão anexados neste relatório.