



TERMO DE VISITA

Aos vinte e um dias do mês de novembro de dois mil e dezenove, às 09h00min, eu, Profª Sueli Aparecida Henrique Brandão Togeiro, e o Sr. Jefferson Drilard estivemos em visita na EMEF Dr. Arnolfo Azevedo, como membros do CAE e fomos recebidas gentilmente pela Diretora Profª Maria José da Silva Tabaco.

Chegamos na escola em boa hora, momento em que a merenda estava sendo servida, observamos que pelo grande número de alunos a merenda era servida em dois episódios. Neste dia o cardápio era a macarrão com almôndegas, e pelo visto estava uma delícia. Eu, Profª Sueli sentei-me ao lado dos alunos e fui perguntando se acaso o almoço estava gostoso, se eles estavam gostando, e todos disseram que sim, mas não apenas falaram como também observei que houve solicitação pelos alunos de repetições do prato. Neste dia não provei a refeição, mas o aroma realmente estava muito agradável, um momento de aceitabilidade perceptível.

Bom registrar aqui que solicitamos a exclusão da almôndega que estava sendo servida no início do ano, por apresentar grande quantidade de gordura, porém há aproximadamente 3 meses, observo que a almôndega servida hoje, na alimentação dos alunos, com certeza não é a mesma, já provei e vi que não há mais excesso de gordura no prato servido com almôndegas.

Continuando nossa visita fomos conhecer e conversar com a merendeira Ana Lúcia, e o espaço da cozinha. Ana Lúcia estava vestida adequadamente com um uniforme branco, usava touca, estava com calçado fechado e falou da certa dificuldade ao servir a merenda, pois observamos que com a troca de turma, no horário da refeição as mesas não eram higienizadas, pois o curto espaço de tempo não permitia a ela que passasse ao menos um pano com detergente. Pedimos a ela a permissão para que abrissemos os armários, geladeiras e não encontramos reserva de mantimentos armazenados, nem bola isto se dá porque toda a alimentação escolar era recebida da Cozinha Piloto, já pronta, no entanto havia bananas e maçãs, recebidas no início da semana. Perguntei a ela se acaso as frutas já estava chegando na escola há muito tempo, ela nos disse que bananas há aproximadamente 3 semanas e a maçã desde a semana passada, na geladeira, havia apenas algumas frutas e leite.

Observamos que havia em outro cômodo da cozinha uns armários cheios de mantimentos, como arroz, feijão, macarrão, milho de pipoca, molho de tomate refogado, bebida láctea em pó, entre outros com as datas de validades vigentes, estavam bem organizadas, Ana Lúcia nos falou que estes mantimentos eram entregues pela cozinha piloto para a refeição da EJA- Educação de Jovens e Adultos, e que esta refeição era feita pela merendeira da noite na escola, com um cardápio diferenciado para os alunos da noite. Perguntamos a quantos alunos havia nesta modalidade de ensino e fomos informados que eram entre 100, 120 alunos. Durante o período de vista nesta escola chegou a merenda pronta para o período da tarde, observamos como eram entregues as marmitas e perguntamos sobre a condução que era trazida esta merenda, os responsáveis

por esta entrega nos disse que era feita no caminhão frigorífico adquirido pela prefeitura, perguntei se a climatização estava em funcionamento e pedi para verificar.

Fomos pessoalmente verificar o referido caminhão e constatamos que o mesmo estava de fato refrigerando a alimentação transportada. Não foi realizado o procedimento de recolhimento de amostras da alimentação durante o período que permanecemos lá.

Verificamos que a merenda recebida estava de acordo com o cardápio exposto em local visível no refeitório, porém observamos que este refeitório não atende convenientemente as condições de higiene e limpeza.

Observamos que na verdade não há refeitório propriamente dito nesta escola, e sim um pequeno espaço com mesas no pátio coberto, local indevido para servir a merenda dos alunos. Uma questão estrutural que deve ser imediatamente organizada pelo sistema.

Em seguida fomos conversar com a Diretora da escola e solicitamos alguns documentos comprobatórios referente a última desinsetização, desratização, AVCB - Auto Vistoria do Corpo de Bombeiros, higienização das caixas d'água e com exceção da AVC, todos os documentos comprovavam serviços atualizados em prazo vigente, porém, embora a escola tenha solicitado a Auto Vistoria do Corpo de Bombeiros, em 03-09-20129, não receberam autorização desta vistoria, verificamos que todos os tubos de prevenção para incêndio estavam abastecidos, e em prazo de validade vigente. Na escola não há termômetro para aferição da adequação aos parâmetros estabelecidos no artigo 34 da Portaria CVS n°5, de 09-04-2013.

Perguntamos a Diretora se há na escola alunos que necessitam de alimentação especial, e se acaso a Cozinha Piloto fornecia estes alimentos, ela nos relatou que há uma investigação da administração da escola destes alunos, porém há poucas crianças na escola com tais necessidades. Nesta situação é conversado com a família, que leva alimentos permitidos para dieta de seus filhos, não há fornecimento especiais de alimentos da Cozinha Piloto para estes alunos, bem como nenhuma investigação realizada para alunos com necessidades alimentares especiais.

Observamos também que não houve recolhimento de amostras da merenda escolar neste dia e perguntamos a Diretora se isto não era uma ação de rotina realizada na escola, ela nos respondeu que já recebeu algumas orientações sobre as amostras, no entanto ainda não receberam material específico para este trabalho na escola.

Para terminar verificamos que a escola, embora tenha um grande problema estrutural, não há refeitório, cozinha com balcão pequeno demais, não climatizado, procurou sanar muitas das irregularidades apontadas pelo Tribunal de Contas em 2018.

Sugerimos que seja encaminhado ofício aos órgãos competentes para que sejam sanados os problemas estruturais apontados por este Conselho. Cruzeiro, 21 de novembro de 2019.