



PARECER Nº 04/2025

Relatoras: Andréa Hostins e Jéssica Lysiane Becker

Assunto: Visita técnica às unidades escolares e condições das cozinhas, refeitórios e cantinas escolares

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE), no exercício de sua função de fiscalização da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), emite o presente parecer com base nas visitas técnicas realizadas no dia 17 de julho de 2025 às seguintes unidades escolares da rede municipal de Balneário Camboriú:

- CAIC
- CEJA
- CEM Governador Ivo Silveira
- Polo Altas Habilidades
- CEM Tomaz Francisco Garcia
- CEM Vereador Santa

ESTRUTURA FÍSICA E HIGIENIZAÇÃO:

As escolas visitadas apresentaram, em sua maioria, ambientes limpos e organizados, com estruturas adequadas para o preparo e distribuição da alimentação escolar. No entanto, observou-se a recorrente ausência de telas nas janelas, vazamentos em torneiras (CEM Vereador Santa), goteiras (CEM Tomaz) e problemas nas coifas e fogões (CAIC, Polo Altas Habilidades, CEM Vereador Santa). A higienização das áreas de preparo, utensílios e sanitários foi considerada satisfatória.

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS:

Todos os estabelecimentos mantêm condições adequadas de armazenamento de alimentos secos e perecíveis.

CONTROLE DE PRAGAS:

Embora todas as unidades afirmassem ter contrato com empresas especializadas, foram observadas evidências de pragas (como baratas e roedores).

PRÉ-PREPARE E PREPARO DE ALIMENTOS:

As práticas de manipulação de alimentos foram consideradas adequadas. A distribuição das refeições segue os protocolos, com boa organização entre preparações quentes e frias. As coletas de amostras são realizadas, porém em algumas unidades não são armazenadas pelo tempo mínimo exigido.

EQUIPE E BOAS PRÁTICAS:

As equipes demonstram estar bem preparadas, com registros de treinamentos e uso adequado de EPIs. No entanto, algumas unidades apresentam falta de materiais de proteção. Todas as carteiras de saúde estão atualizadas.

CARDÁPIOS E ACEITAÇÃO:

Os cardápios são afixados e seguidos corretamente. Foi registrada boa aceitação geral.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As visitas técnicas permitiram verificar que a alimentação escolar está sendo conduzida com responsabilidade e dentro das normas sanitárias. Apesar disso, há necessidade de ações corretivas urgentes em relação à estrutura, controle de pragas, fornecimento de materiais e revisão de cardápios, visando assegurar a saúde, segurança e qualidade da alimentação oferecida aos estudantes da rede municipal.

Denize Pinheiro Carneiro

Presidenta

Conselho de Alimentação Escolar – CAE
Balneário Camboriú – SC