



# RELATÓRIO DE VISITAS TÉCNICAS DO CAE Nº 03/2026

**Período das Visitas:** 05/05/2026 a 29/05/2026

**Objeto:** Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

**Objetivo:** Fiscalização

## 1. INTRODUÇÃO

O presente relatório consolida os resultados das visitas técnicas de fiscalização realizadas pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no período de 05 a 29 de maio de 2026, com a finalidade de acompanhar e avaliar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades educacionais da rede municipal de ensino.

As fiscalizações contemplaram a verificação do fornecimento de gêneros alimentícios, oferta da alimentação escolar, cumprimento dos cardápios elaborados pelo setor de nutrição, armazenamento e controle de estoque, infraestrutura das cozinhas e depósitos, condições higiênico-sanitárias, equipamentos, recursos humanos, ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), bem como o cumprimento das normas sanitárias e operacionais aplicáveis à execução do programa.

As visitas permitiram identificar avanços, fragilidades operacionais e não conformidades que impactam diretamente a qualidade da alimentação ofertada aos estudantes e a adequada execução dos recursos públicos destinados ao PNAE.

## 2. ESCOLAS VISITADAS

Nº	Data	Escola	Região	Localização	Regime de Ensino	Nº Alunos
01	05/05/2026	CIDI – Centro Integrado de Desenvolvimento Infantil	Jurema	Urbana	Parcial e Integral	296
02	05/05/2026	E.E.I.E.F Educandário São Francisco	Jurema	Urbana	Parcial	342
03	05/05/2026	E.E.I.E.F Maria Dolores Menezes de Almeida	Sede	Urbana	Parcial e Integral	453
04	07/05/2026	E.E.I.E.F Alba Pessoa da Silva	Praia	Urbana	Parcial	670

05	08/05/2026	E.E.I.E.F Monsenhor André Viana Camurça	Jurema	Urbana	Parcial e Integral	662
06	15/05/2026	E.E.I.E.F Osmira Eduardo de Castro	BR-222	Urbana	Integral	170
07	19/05/2026	E.D.E.I.E.F Aba Tapeba	BR-222	Urbana	Parcial e Integral	651
08	20/05/2026	E.E.I.E.F Amaro Rodrigues dos Santos	Garrote	Rural	Parcial e Integral	114
09	29/05/2026	E.E.I.E.F Vivendo e Aprendendo	Garrote	Rural	Integral	50

### 3. RELATOS DAS VISITAS

#### CIDI – Centro Integrado de Desenvolvimento Infantil

A unidade encontrava-se devidamente abastecida com gêneros alimentícios suficientes para atendimento da demanda existente. A alimentação escolar era ofertada regularmente aos estudantes dos regimes parcial e integral. A cozinha apresentava boas condições estruturais, adequados padrões de higiene, equipamentos e utensílios compatíveis com a produção de refeições. O refeitório encontrava-se organizado e com mobiliário adequado. Não foi possível realizar conferência detalhada do estoque e dos controles de armazenamento devido à indisponibilidade das manipuladoras durante a visita.

#### E.E.I.E.F Educandário São Francisco

Verificou-se regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios, inclusive hortifrutigranjeiros. A alimentação escolar era ofertada regularmente e o cardápio previsto para o dia encontrava-se em execução. Entretanto, foram identificadas falhas significativas no armazenamento dos alimentos, incluindo produtos fora das embalagens originais, controle inadequado de validade, presença de alimentos vencidos e ausência de rastreabilidade. O estoque apresentava condições precárias de conservação, com presença de sujeira, cupins e deterioração estrutural. A cozinha apresentava inadequações sanitárias e deficiência na organização operacional.

#### E.E.I.E.F Maria Dolores Menezes de Almeida

A unidade apresentava abastecimento parcial dos gêneros alimentícios, com ausência de hortifrutigranjeiros. A alimentação escolar estava sendo ofertada regularmente, porém o cardápio era executado com adaptações devido à indisponibilidade de determinados produtos. O controle de estoque mostrava-se satisfatório, embora necessitasse melhorias na organização das prateleiras e identificação dos produtos. A cozinha apresentava boas condições de higiene e conservação, porém o depósito possuía limitações estruturais e de capacidade de armazenamento.

#### **E.E.I.E.F Alba Pessoa da Silva**

Foi constatado abastecimento regular de gêneros alimentícios estocáveis, porém irregularidade no fornecimento de hortifrutigranjeiros. A alimentação escolar era ofertada regularmente, contudo o cardápio vinha sendo executado apenas parcialmente. O armazenamento apresentava alimentos fracionados sem identificação adequada. O estoque encontrava-se organizado, embora a área de armazenamento apresentasse infiltrações e ferrugem nas prateleiras. A cozinha possuía problemas estruturais, equipamentos inservíveis e insuficiência de recursos humanos para atender a demanda da unidade.

#### **E.E.I.E.F Monsenhor André Viana Camurça**

A escola encontrava-se abastecida com gêneros alimentícios suficientes para manutenção da alimentação escolar. Entretanto, a execução do cardápio era comprometida pela ausência frequente de frutas e verduras. O armazenamento apresentava insuficiência de espaço físico e prateleiras, resultando na permanência de alimentos em caixas e fardos. O controle documental do recebimento dos gêneros apresentava inconsistências. A cozinha encontrava-se em condições razoáveis de higiene, porém possuía equipamentos deteriorados e insuficientes para a demanda do ensino integral.

#### **E.E.I.E.F Osmira Eduardo de Castro**

Verificou-se abastecimento regular e oferta contínua da alimentação escolar. O cardápio do dia não estava sendo executado conforme planejamento nutricional. O armazenamento apresentava alimentos em contato direto com o piso e recipientes sem identificação. Foram identificadas falhas na aplicação do sistema PVPS, ausência de balança para conferência dos hortifrutigranjeiros e inexistência de registros de controle de temperatura. A cozinha apresentava boas condições gerais, embora existissem inadequações relacionadas ao sistema de gás e controle sanitário.

#### **E.D.E.I.E.F Aba Tapeba**

A unidade encontrava-se abastecida com gêneros alimentícios suficientes para atendimento dos alunos. A alimentação escolar era ofertada regularmente, porém verificou-se execução parcial do cardápio e ausência de cardápios específicos para determinadas modalidades de ensino. O armazenamento apresentava graves falhas de organização, rastreabilidade e controle de estoque. Foram identificados alimentos sem identificação, produtos próximos ao vencimento e inadequações sanitárias no freezer. A cozinha e o depósito apresentavam problemas estruturais relevantes, além de equipamentos deteriorados e condições de higiene insatisfatórias.

#### **E.E.I.E.F Amaro Rodrigues dos Santos**

Verificou-se abastecimento satisfatório e oferta regular da alimentação escolar. O cardápio era executado parcialmente devido à indisponibilidade de alguns produtos. O armazenamento apresentava alimentos sem identificação e falhas no controle de estoque. O depósito possuía espaço

reduzido, ventilação insuficiente e quantidade limitada de prateleiras. A cozinha apresentava condições razoáveis de higiene, porém com limitações estruturais e insuficiência de utensílios adequados.

#### **E.E.I.E.F Vivendo e Aprendendo**

A unidade encontrava-se abastecida e ofertando regularmente alimentação escolar aos estudantes. O cardápio era parcialmente executado, com supressão de preparações devido à baixa aceitação dos alunos. O armazenamento apresentava alimentos sem identificação e compartilhamento de espaço com materiais diversos. Foram encontrados alimentos de servidores armazenados junto aos gêneros da alimentação escolar. A cozinha apresentava boas condições gerais de higiene, porém com deficiência de ventilação e inadequações relacionadas à manipulação dos alimentos durante a distribuição das refeições.

#### **4. NÃO CONFORMIDADES**

Verificou-se a ausência de balança para conferência dos gêneros alimentícios em todas as unidades de ensino visitadas, comprometendo o controle quantitativo dos alimentos recebidos, especialmente frutas e hortaliças.

Constatou-se inadequações de armazenamento nas unidades Educandário São Francisco, Aba Tapeba, Monsenhor André Viana Camurça, Osmira Eduardo de Castro, Amaro Rodrigues dos Santos e Vivendo e Aprendendo, caracterizadas por alimentos em contato direto com o piso, encostados em paredes, acondicionados em recipientes inadequados ou sem identificação.

Evidenciou-se fragilidade no controle de estoque nas unidades Educandário São Francisco, Aba Tapeba, Amaro Rodrigues dos Santos, Osmira Eduardo de Castro e Monsenhor André Viana Camurça, incluindo falhas na aplicação do sistema PVPS, produtos sem identificação de validade, alimentos próximos ao vencimento e registros inconsistentes.

Observou-se inadequação relacionada ao controle de per capita e execução dos cardápios nas unidades Alba Pessoa da Silva, Maria Dolores Menezes de Almeida, Aba Tapeba, Amaro Rodrigues dos Santos, Osmira Eduardo de Castro e Vivendo e Aprendendo.

Constatou-se ausência ou preenchimento inadequado dos registros da rotina nutricional (caderno da manipuladora) nas unidades Educandário São Francisco, Aba Tapeba, Osmira Eduardo de Castro e Amaro Rodrigues dos Santos.

Verificou-se comprometimento da estrutura física da cozinha nas unidades Aba Tapeba, Alba Pessoa da Silva, Educandário São Francisco e Amaro Rodrigues dos Santos, com problemas de ventilação, infiltrações, deterioração de paredes, ausência de forro e necessidade de reparos estruturais.

Observou-se inadequações em equipamentos nas unidades Aba Tapeba, Alba Pessoa da Silva, Monsenhor André Viana Camurça e Vivendo e Aprendendo, incluindo geladeiras, freezers, fogões industriais e bebedouros deteriorados ou insuficientes para a demanda.

Constatou-se insuficiência ou inadequação de utensílios nas unidades Educandário São Francisco e Amaro Rodrigues dos Santos.

Verificou-se armazenamento inadequado de gás nas unidades Alba Pessoa da Silva, Monsenhor André Viana Camurça, Osmira Eduardo de Castro e Vivendo e Aprendendo, onde os botijões permaneciam instalados dentro das cozinhas.

Evidenciou-se insuficiência de recursos humanos para execução das atividades da alimentação escolar nas unidades Alba Pessoa da Silva e Monsenhor André Viana Camurça.

Observou-se fragilidade na utilização e monitoramento dos EPIs em diversas unidades, especialmente nas escolas que apresentaram falhas de manipulação e higiene operacional.

Constatou-se inadequações estruturais nas áreas de estoque das unidades Aba Tapeba, Monsenhor André Viana Camurça, Educandário São Francisco, Alba Pessoa da Silva, Amaro Rodrigues dos Santos e Osmira Eduardo de Castro.

Verificou-se inadequações de manipulação nas unidades Educandário São Francisco, Maria Dolores Menezes de Almeida, Monsenhor André Viana Camurça, Vivendo e Aprendendo e Aba Tapeba, incluindo armazenamento de alimentos particulares juntamente aos gêneros da merenda escolar.

Observou-se deficiência de higiene nas unidades Aba Tapeba, Educandário São Francisco e Alba Pessoa da Silva, envolvendo limpeza inadequada de equipamentos, superfícies e ambientes de manipulação.

Constatou-se presença de lixeiras sem tampa ou em condições inadequadas nas unidades Alba Pessoa da Silva, Osmira Eduardo de Castro e Monsenhor André Viana Camurça.

Verificou-se compartilhamento de materiais de limpeza utilizados na cozinha com outros setores da escola na unidade Amaro Rodrigues dos Santos.

Evidenciou-se irregularidade no abastecimento de hortifrutigranjeiros nas unidades Alba Pessoa da Silva, Maria Dolores Menezes de Almeida e Monsenhor André Viana Camurça.

Constatou-se ausência de registros e comprovantes atualizados de limpeza da caixa d'água nas unidades Alba Pessoa da Silva, Monsenhor André Viana Camurça, Osmira Eduardo de Castro e Vivendo e Aprendendo.

Observou-se fragilidade no controle integrado de pragas nas unidades Educandário São Francisco, Alba Pessoa da Silva, Monsenhor André Viana Camurça e Vivendo e Aprendendo.

Verificou-se ausência de comprovação documental referente à manutenção de equipamentos de combate a incêndio e inadequações relacionadas à segurança das instalações de gás em diversas unidades escolares.

Constatou-se inadequação do mobiliário dos refeitórios nas unidades Alba Pessoa da Silva e Monsenhor André Viana Camurça.

Evidenciou-se ausência ou insuficiência de ações estruturadas de Educação Alimentar e Nutricional nas unidades Maria Dolores Menezes de Almeida e Monsenhor André Viana Camurça.

## 5. CONSTATAÇÕES

Nº	Não Conformidade	Escola
01	Ausência de balança	Todas as unidades
02	Armazenamento inadequado	Educandário São Francisco; Aba Tapeba; Monsenhor André; Osmira; Amaro Rodrigues
03	Falhas no controle de estoque	Educandário São Francisco; Aba Tapeba; Amaro Rodrigues; Osmira; Monsenhor André
04	Alimentos sem identificação	Aba Tapeba; Alba Pessoa; Osmira; Vivendo e Aprendendo
05	Alimentos vencidos	Educandário São Francisco
06	Botijão de gás na cozinha	Alba Pessoa; Monsenhor André; Osmira; Vivendo e Aprendendo
07	Insuficiência de pessoal	Alba Pessoa; Monsenhor André
08	Equipamentos deteriorados	Aba Tapeba; Alba Pessoa; Monsenhor André; Vivendo e Aprendendo
09	Falhas de higiene	Aba Tapeba; Educandário São Francisco; Alba Pessoa
10	Ausência de registros da rotina nutricional	Educandário São Francisco; Amaro Rodrigues
11	Problemas de controle de pragas	Educandário São Francisco; Alba Pessoa; Monsenhor André; Vivendo e Aprendendo
12	Irregularidade no abastecimento de hortifrutigranjeiros	Alba Pessoa; Maria Dolores; Monsenhor André

13	Mobiliário inadequado do refeitório	Alba Pessoa; Monsenhor André
14	Falhas em ações de Educação Alimentar e Nutricional	Maria Dolores; Monsenhor André
15	Caixa d'água sem comprovação de higienização	Alba Pessoa; Monsenhor André; Vivendo e Aprendendo

## 6. CONCLUSÃO

As fiscalizações realizadas pelo Conselho de Alimentação Escolar evidenciaram que as unidades escolares visitadas mantêm, de modo geral, a continuidade da oferta da alimentação escolar aos estudantes, sem interrupções significativas no atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Observou-se que a maioria das escolas apresenta abastecimento suficiente de gêneros alimentícios não perecíveis, permitindo a manutenção das refeições previstas para os diferentes regimes de ensino.

Entretanto, as inspeções revelaram a persistência de não conformidades recorrentes relacionadas principalmente à gestão dos estoques, armazenamento dos alimentos, rastreabilidade dos produtos, execução parcial dos cardápios, infraestrutura dos depósitos, insuficiência de equipamentos, inadequações no sistema de armazenamento de gás, fragilidades nos controles sanitários e deficiência de registros operacionais obrigatórios.

Destaca-se que parte significativa das inconformidades observadas possui potencial impacto sobre a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, especialmente aquelas relacionadas ao armazenamento inadequado dos gêneros alimentícios, ausência de identificação dos produtos após abertura, falhas na aplicação do sistema PVPS, deficiência dos controles de higienização, inexistência de monitoramento de temperatura dos alimentos congelados e insuficiência das medidas de controle integrado de pragas.

Também foram identificadas limitações estruturais importantes em diversas unidades, incluindo cozinhas com ventilação insuficiente, depósitos inadequados para a demanda existente, equipamentos deteriorados, mobiliário inadequado nos refeitórios e insuficiência de recursos humanos para execução das atividades da alimentação escolar.

Diante dos achados verificados, conclui-se que a execução do PNAE nas unidades fiscalizadas ocorre de forma regular quanto à oferta da alimentação escolar, porém demanda intervenções administrativas, operacionais e estruturais para adequação integral às normas sanitárias, nutricionais e de segurança vigentes, visando fortalecer os mecanismos de controle, assegurar a qualidade dos alimentos ofertados e promover condições adequadas para a execução eficiente do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Caucaia, 15 de junho de 2026

Associação dos Prof. de Moraes  
Leiveson Costa de Moraes  
Presidente do CAE

*[Handwritten signature]*

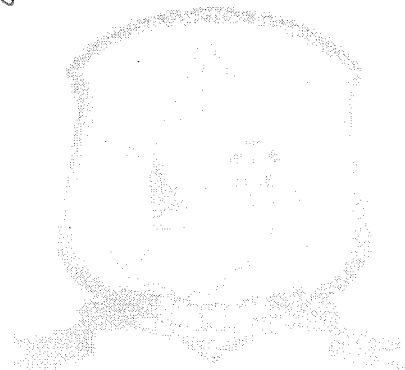
*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



*[Faded text, possibly 'Caucaia']*