

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE

MUNICÍPIO DE ARARIPE – CEARÁ

RELATÓRIO DE VISITA DE ACOMPANHAMENTO

Departamento de Distribuição da Alimentação Escolar

Data da visita	14 de agosto de 2026
Local visitado	Departamento de Distribuição da Alimentação Escolar – Município de Araripe/CE
Responsável pelo Departamento	Esaú – Chefe do Departamento
Conselheiros do CAE	Francisco José Pereira de Moraes e Antonia Lucilene Vieira
Finalidade	Acompanhamento, fiscalização e verificação das condições de armazenamento e identificação dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar

1. JUSTIFICATIVA

A visita técnica foi realizada pelos conselheiros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE), com a finalidade de acompanhar e fiscalizar as condições de recebimento, armazenamento, identificação, conservação e distribuição dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino. A ação integra as atribuições de controle social do CAE e busca contribuir para que os alimentos destinados aos estudantes sejam mantidos em condições adequadas de higiene, organização, conservação e segurança alimentar.

2. OBJETIVOS

- Verificar as condições gerais de armazenamento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar;
- Observar a organização do estoque e a separação dos diferentes produtos armazenados;
- Conferir a existência de identificação dos produtos e dos respectivos prazos de validade;
- Observar as condições de conservação de alimentos congelados e não perecíveis;
- Registrar, por meio fotográfico, as condições encontradas durante a visita;
- Reforçar a importância do controle de validade e da utilização dos produtos dentro do prazo estabelecido;
- Contribuir para o aprimoramento das práticas de gestão e distribuição da alimentação escolar.

3. DESCRIÇÃO DA VISITA E CONSTATAÇÕES

Na visita realizada em 14 de agosto de 2026, os conselheiros do CAE foram recebidos no Departamento de Distribuição da Alimentação Escolar, sob a responsabilidade do chefe do Departamento, Esaú. Foi realizada observação das áreas destinadas ao armazenamento dos gêneros alimentícios e dos equipamentos utilizados para a conservação de produtos congelados.

De modo geral, verificou-se que os gêneros alimentícios estavam organizados e armazenados em áreas próprias, com produtos acondicionados em caixas, pallets e equipamentos de refrigeração/congelamento. Também foram observadas identificações afixadas em determinados produtos, contendo informações relativas aos gêneros e aos respectivos prazos de validade.

Entre os produtos visualizados durante a visita, encontram-se carnes congeladas, frango congelado, óleo de soja, biscoitos e outros gêneros destinados à composição da alimentação escolar. Os registros fotográficos demonstram a existência de estoque e a utilização de equipamentos de conservação para os produtos perecíveis.

Quanto aos prazos de validade, foram observadas etiquetas de identificação nos produtos armazenados. Ressalta-se, contudo, que algumas datas registradas nas etiquetas fotografadas aparentam ser anteriores à data da visita, como ocorre com etiquetas visíveis de óleo de soja e biscoito. Dessa forma, recomenda-se conferência imediata dos lotes, das datas efetivas de validade e do controle de entrada e saída dos produtos, evitando qualquer possibilidade de utilização de alimento vencido.

4. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

- Os gêneros alimentícios encontravam-se armazenados de forma organizada nas áreas destinadas ao estoque;
- Foram observados produtos acondicionados sobre pallets e em caixas, reduzindo o contato direto com o piso;
- Os alimentos congelados estavam acondicionados em freezers, demonstrando a existência de estrutura destinada à conservação de produtos perecíveis;
- Foram observadas identificações de produtos e prazos de validade em parte do estoque;
- Deve ser mantido controle sistemático de validade, preferencialmente com aplicação do sistema PEPS/FEFO, priorizando a saída dos produtos com vencimento mais próximo.
- Pois todos os cuidados são observados e tem total controle sobre o manejo e a distribuição dos alimentos.

5. CONTROLE DOS PRAZOS DE VALIDADE

O controle dos prazos de validade constitui medida essencial para a segurança da alimentação escolar. Durante a visita, foram encontradas etiquetas com informações de validade, o que demonstra a adoção de mecanismo de identificação. Entretanto, considerando que algumas datas visíveis nas fotografias são anteriores à data da visita, o CAE recomenda que seja realizada uma conferência geral e documentada

de todos os lotes existentes no estoque, com retirada imediata de qualquer produto vencido ou sem condições adequadas de identificação.

6. REGISTRO FOTOGRÁFICO



Registro fotográfico 1 – Visita técnica do CAE ao Departamento de Distribuição da Alimentação Escolar.



Registro fotográfico 2 – Visita técnica do CAE ao Departamento de Distribuição da Alimentação Escolar.



Registro fotográfico 3 – Visita técnica do CAE ao Departamento de Distribuição da Alimentação Escolar.



Registro fotográfico 4 – Visita técnica do CAE ao Departamento de Distribuição da Alimentação Escolar.

7. CONCLUSÃO

A visita realizada pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar permitiu acompanhar as condições de armazenamento e conservação dos gêneros destinados à alimentação escolar do Município de Araripe/CE. De forma geral, observou-se estrutura destinada ao armazenamento e conservação dos alimentos, organização dos produtos e presença de identificações em parte do estoque.

O CAE considera importante a continuidade do acompanhamento periódico do estoque, especialmente quanto à conferência dos prazos de validade, integridade das embalagens, condições de conservação dos alimentos congelados, organização do armazenamento e registros de entrada e saída. A verificação das datas identificadas nas etiquetas deve ser reforçada, sobretudo diante das datas aparentes registradas em alguns produtos fotografados.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os conselheiros registram a importância da atuação conjunta entre o CAE, a gestão municipal e o Departamento de Alimentação Escolar para garantir a qualidade, a segurança e a regularidade da alimentação oferecida aos estudantes. Recomenda-se a manutenção das boas práticas observadas e o fortalecimento dos procedimentos de controle de validade, identificação, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios.

Este relatório é elaborado para fins de registro das atividades de acompanhamento e fiscalização do CAE, podendo subsidiar as providências administrativas que se mostrarem necessárias e os próximos acompanhamentos do Conselho.

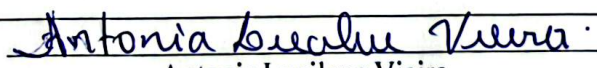
9. ENCAMINHAMENTOS RECOMENDADOS

- Mesmo não encontrando nenhuma das situações abaixo descritos no que se refere ao controle:
- Recomenda-se manter a separação adequada entre alimentos, embalagens e demais materiais,

preservando as condições de higiene e conservação;

- Realizar conferência geral e atualizada dos prazos de validade de todos os gêneros armazenados;
- Registrar e separar imediatamente produtos vencidos, avariados ou sem identificação adequada;
- Manter planilha ou livro de controle de entrada, saída, lote e validade dos produtos;
- Adotar rotina de conferência periódica dos freezers e demais equipamentos de conservação;
- Manter os produtos organizados e sobre pallets ou estruturas apropriadas, evitando contato direto com o piso;
- Fortalecer o sistema de rotação de estoque, priorizando produtos com vencimento mais próximo;
- Manter registros das visitas e das providências adotadas após as recomendações do CAE.

Araripe – Ceará, 14 de agosto de 2026.

 Francisco José Pereira de Moraes Conselheiro do CAE	 Antonia Lucilene Vieira Conselheira do CAE
---	---