PREFEITURA
ITUIUTABA
Faz acontecer

OFÍCIO SMG. Nº 123/2025 Ituiutaba - MG, 13 de outubro de 2025.

Exmo. Senhor
Francisco Tomaz de Oliveira Filho
DD. Presidente da Câmara Municipal de Ituiutaba.

Assunto: Resposta ao Ofício nº 384 / 2025 (faz)

Excelentíssimo Senhor Presidente da Câmara Municipal,

Em resposta ao requerimento CM nº 104/2025, de autoria do Ilustre Vereador Yata Anderson Cunha Muniz, constante do processo administrativo nº 10.632/2025, requerendo que seja enviada à Câmara, as cópias dos laudos, relatórios e alvarás sanitários das escolas municipais de educação, vimos apresentar para apreciação de V.Exa. a resposta apresentada pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, em anexo, juntamente com a documentação requerida.

No ensejo, apresentamos protestos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

Thamiris I. L. Prado

Thamiris Isabel Lemos Prado
Secretária de Governo em substituição

Recebi 16/10/2025

NOME:

Vinícius Oliveira e Silva
Assessor Especial
CPF 055.080.566-45

MUNICIPIO DE ITUIUTABA
Prefeitura Municipal de Ituiutaba
Capa de Processo

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE ITUIUTABA

SPCP - SISTEMA DE PROTOCOLO E CONTROLE DE PROCESSOS

Número do Processo: 10632 / 2025 Data de Abertura: 27/05/2025 15:45:28

Contribuinte:MUNICIPIO DE ITUIUTABA
Órgão Solicitante:CÂMARA MUNICIPAL ITUIUTABA
Endereço:
Telefone:
C.N.P.J ou C.P.F:18.457.218/0001-35

Assunto do Processo: ENVIO DE CÓPIA DE REQUERIMENTO

Complemento do Assunto: - OFÍCIO Nº: 384/2025
- CÓPIA DO REQUERIMENTO: CM/104/2025
VEREADOR: YATA ANSERSON CUNHA MUNIZ

Ó o Responsável: SETOR DE PROTOCOLO

Atendido por: ANA CAROLINA DO NASCIMENTO E AZEVEDO FERREIRA

00

CÂMARA
MUNICIPAL DE ITUIUTABA

INOVANDO COM **EXPERIÊNCIA E TRANSPARÊNCIA.**

Ofício: 384/2025
Referência: Solicitação (faz)
Presidência da Câmara

Ituiutaba, 20 de maio de 2025.

Ilma. Senhora Secretária,

Tem este o objetivo de enviar uma cópia do Requerimento CM/104/2025, anexo, para sua devida apreciação de autoria do vereador Yata Anderson Cunha Muniz.

Aproveito para apresentar-lhes meus votos de máxima estima e consideração.

Atenciosamente,

Francisco Tomaz de Oliveira Filho
Presidente da Câmara Municipal de Ituiutaba

A/C
Ilma. Senhora Erika Ferreira Lima Franco
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.
NESTA

A Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária)

Solicitamos a emissão dos respectivos laudos. Após retorne a Smeel.

Smeel, 23/07/25

Erika Ferreira Lima Franco
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer

Foram realizadas inspeções sanitárias em todas as Escolas Municipais, no período de julho a setembro de 2025, bem como nos Centros Municipais de Educação Infantil em atendimento ao ofício 788/2025/SMEEL (Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer), recebido na sede da Repartição de vigilância sanitária em 08/07/2025.

Segue em anexo os Relatórios de inspeção sanitária e os termos de notificação expedidos a cada uma das instituições.

Salienta-se que as mesmas receberam a lista de documentos para requererem os respectivos Alvarás sanitários ao Licenciamento das atividades, sendo este um documento obrigatório.

As instituições que protocolaram a solicitação os Alvarás sanitários foram emitidos com pendência de adequações com base no Artigo 17 e 18 da Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017, sendo que na ocasião de renovação dos respectivos Alvarás sanitários com validade de um ano cada, as adequações solicitadas deverão terem sido realizadas.

Elaine de Oliveira Cardoso 26/09/2025
Fiscal Sanitarista
Matrícula 9754

SMEEL

Segue em anexo os relatórios solicitados juntamente com os respectivos termos de notificações.

Adrielle S. Barbosa

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367 SMS/Itutaba

29/09/2025

Requerimento Nº104/2025
Assunto: Requer informações sobre laudos, relatórios e alvarás de fiscalização sanitária nas escolas municipais.
Autor: Prof. Yata

Senhor Presidente,
Senhores (as) Vereadores *(as)*,

Com fundamento o no que rege o Regimento Interno da Câmara Municipal, apresenta-se ao Plenário o seguinte REQUERIMENTO.

Requer à **Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer,** que envie para esta Casa de Leis cópias dos laudos, relatórios e alvarás sanitários das escolas municipais de educação.

Aguardo aprovação,

Sala das Sessões, em 13 de maio de 2025.

Yata Anderson Cunha Muniz – Prof. Yata
Vereador

Aprovado (a) por 13 votos favorável e 00 contrário(s).
13/05/2025
Presidente

À SMG:

Admiramos a iniciativa do nobre vereador *Yata Anderson Cunha Muniz*. Achamos muito útil e justa a presente Indicação.

Face ao exposto, informamos que foram realizadas inspeções sanitárias em todas as unidades municipais de ensino, entre os meses de julho/2025 a setembro/2025, em atendimento ao nosso Ofício nº 788/2025/SMEEL), encaminhado para a sede da repartição de Vigilância Sanitária em 08/07/2025.

Ressaltamos que seguem, anexos a este P.A., todos os RELATÓRIOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, bem como os TERMOS DE NOTIFICAÇÃO expedidos a cada uma das unidades municipais de ensino *(escolas municipais, Centros Integrados Municipais de Educação / CIMEs e Centros Municipais de Educação Infantil / CMEIs)*.

Durante as inspeções sanitárias, salienta-se que as instituições receberam a lista de documentos necessários para requererem os respectivos Alvarás Sanitários ao licenciamento das atividades, sendo este um documento obrigatório, conforme informações prestadas pela Fiscal Sanitarista, em despacho datado de 26/09/2025.

Estamos cientes de que as instituições que protocolaram os pedidos, os Alvarás Sanitários já foram emitidos **"com pendência de adequações"**, com base nos artigos 17 e 18 da Resolução SES/MG nº 5.711, de 02 de maio de 2017, sendo que na ocasião de renovação dos respectivos Alvarás Sanitários, **com validade de UM ANO cada**, as **adequações solicitadas deverão ter sido realizadas.**

À consideração superior, para deliberar.

(06/10/2025)

ÉRIKA FERREIRA LIMA FRANCO

Secretária Municipal de Educação, Esporte e Lazer

OFÍCIO Nº: 073/2025/VISA/SMS/Ituiutaba

Em 30 de setembro de 2025.

Ilma. Sra.
Érika Ferreira Lima Franco
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer

Assunto: Resposta ao Requerimento do Ofício 788/2025/SMEEL e Processo 10632/2025.

Com meus cordiais cumprimentos, em resposta ao requerimento do ofício e processo supracitados, foram realizadas inspeções sanitárias em todas as Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil solicitados.

Segue apensado ao processo n° 10632/2025 todos os Relatórios emitidos para as instituições, bem como os Termos de Notificação correspondentes, constando as adequações necessárias em cada instituição com os prazos formais de até 30 dias para providências, porém, sabendo da realidade e dificuldade para atendimento de todas as demandas no prazo estipulado e da necessidade de as instituições conseguirem o credenciamento e recredenciamento de que tratam as Resoluções CEE N° 472, de 19 de dezembro de 2019 e Resolução CEE N° 496, de 21 de dezembro de 2023, os Alvarás Sanitários para as que protocolaram os documentos necessários ao seu requerimento foram emitidos com pendência de adequações , com base no artigo 17 e 18 da Resolução SES/MG N° 5711, DE 02 de maio de 2017, sendo que na ocasião de renovação dos respectivos Alvarás Sanitários com validade de uma ano cada, as adequações solicitadas deverão terem sido realizadas.

Em tempo consta-se que o relatório e termo de notificação da Escola municipal Archidamiro Parreira de Souza localizada na zona rural do município foi enviado sem a assinatura da respectiva diretora, uma vez que até o momento da expedição deste ofício a mesma não havia comparecido na sede da repartição de Vigilância Sanitária para assinar os documentos, sendo que eles continuarão à disposição dela na sede da repartição, podendo receber sua assinatura em momento pertinente.

Atenciosamente,

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
SMS/Ituiutaba

Adrielle S. Barbosa

Adrielle Silva Barbosa

Coordenadora da Vigilância Sanitária

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO – ALTO RISCO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3268-5486 / (34) 99867-3046
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Aída Andrade Chaves	**E-mail:** aidaandradechaves@yahoo.com.br
Nome Fantasia: Caixa Escolar Aída Andrade Chaves	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 01.626.546/0001-15	**Responsável Legal:** Maria José Lemes
C.N.A.E: 85.50-3/01	**Data da Inspeção:** 30/07/2025
Endereço: Rua Gurinhatã, nº 80 - Satélite Andradina	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 31/07/2025	**Termo de Inspeção:** 036306

2. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- ( ) Solicitação de Alvará inicial - estabelecimentos alto risco;
- ( ) Inspeção inicial - baixo risco já licenciado (baixo risco B);
- ( ) Solicitação de renovação de alvará - Protocolo n° ____/____;
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncias;
- ( ) Denúncia - Estabelecimento dispensado de Alvará Sanitário (baixo risco A);
- **(x) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).

3. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- ✓ Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Lei Municipal nº 3237, de 11 de junho de 1997 - Institui o código sanitário do município de Ituiutaba - MG e dá outras providências;
- ✓ Resolução SES/MG nº 5710, de 2 de maio de 2017 - Instituir procedimentos para avaliação do risco sanitário no âmbito do Estado de Minas Gerais, para os tipos de estabelecimentos que menciona, conforme o disposto no art. 85-A da Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Resolução SES nº 8115, de 18 de abril de 2022 - Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;
- ✓ RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002 - Dispões sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- ✓ RDC nº 51, de 06 de outubro de 2011 - Dispões sobre os requisitos mínimos para análise, avaliação e aprovação dos projetos físicos de estabelecimentos de saúde no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e dá outras providências;

- ✓ RDC nº 63, de 25 de novembro de 2011 - Dispõe sobre os recursos de Boas Práticas de Funcionamento para serviços de saúde;
- ✓ RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- ✓ RDC nº 222, de 28 de março de 2018 - Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Saúde e dá outras providências;
- ✓ Portaria nº 321, de 26 de maio de 1988 - Esta norma tem por objetivo estabelecer os requisitos gerais de projetos arquitetônicos para construção, instalação o e funcionamento de creches, assim com o fixar medidas de segurança para a criança que convive nesses ambientes, procurando proporcionar condições ideais para o seu crescimento e desenvolvimento;
- ✓ Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 - Para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Decreto Federal nº 8262, de 31 de maio de 2014 - O Decreto 8262/2014 estabeleceu a proibição do uso de cigarros ou afins nos recintos coletivos fechados, ainda que apenas parcialmente fechados por toldos, divisórias ou telhados, sejam locais públicos ou privados, desde que acessíveis ao público em geral.

4. PESSOA CONTACTADA

- Maria José Lemes (Diretora).

5. INTRODUÇÃO

O estabelecimento trata-se de uma Caixa Escolar - Educação Infantil - Creche, sob responsabilidade da Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Localizado no bairro Satélite Andradina.

E estabelecimento realiza atividades de ensino voltadas ao desenvolvimento integral da criança, atendendo à faixa etária de 0 a 5 anos de idade.

A inspeção foi desencadeada por interesse da Vigilância Sanitária na data de 30/07/2025.

A equipe foi acompanhada pela Diretora Maria José Lemes.

Foram avaliados os aspectos físicos, assistenciais, administrativos, estruturais e técnico-operacionais, com base no roteiro disponibilizado no Portal da Vigilância em Saúde.

Na instituição, havia 80 crianças matriculadas, na faixa etária de 0 a 5 anos, distribuídas em 04 salas e 01 Berçário. O atendimento ocorre de segunda-feira a sexta-feira, das 06:45 às 16:30 horas.

6. DESENVOLVIMENTO

6.1. RECURSOS HUMANOS

No dia da inspeção a instituição possuía a distribuição de profissionais da seguinte forma:

- 01 Diretora Pedagógica;

- 01 Supervisora;
- 01 Secretária Escolar;
- 01 Auxiliar administrativa;
- 05 Professoras;
- 01 Professora de Apoio (Educação Especial);
- 01 Inspetora de Aluno;
- 03 Monitoras Escolar;
- 02 Cozinheiras;
- 04 Serv. Escolar.

Totalizando 20 funcionários.

As profissionais da cozinha são terceirizadas da empresa (PLENA).

6.2. DOCUMENTAÇÃO

Foram disponibilizadas as seguintes documentações:

- ✓ Situação cadastral da instituição;
- ✓ Extintores (01-ABC), com validade de até 09/2026 (os demais foram recolhidos para manutenção);
- ✓ Controle de análise da qualidade da água (SAE);
- ✓ Troca do elemento filtrante (filtros e bebedouros) (casas dos filtros), válido até 09/07/2026;
- ✓ Cardápio fornecido semanalmente pela nutricionista da empresa terceirizada (PLENA).

Conforme orientado durante a inspeção, os seguintes documentos devem ser apresentados posteriormente, por meio físico ou digital:

- ✓ Apresentação do projeto arquitetônico da instituição;
- ✓ Alvará de localização e funcionamento;
- ✓ AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro);
- ✓ Registro fotográfico dos extintores de incêndio;
- ✓ Certificado de limpeza de caixa d'água;
- ✓ Certificado de dedetização;
- ✓ Registro de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (ar-condicionado);
- ✓ Registro de manutenção preventiva e limpeza (ventiladores);
- ✓ PGR (Programa de gerenciamento de risco);
- ✓ Registro de capacitação dos colaboradores - Certificados de cursos de manipuladores de alimentos, entre outros (Empresa PLENA);
- ✓ POP (Manual de normas e rotinas) - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos.

6.3. ESTRUTURA FÍSICA

A instituição possui uma área ampla, com identificação externa visível. Os ambientes, de um modo geral, estavam limpos e adaptados às atividades.

A estrutura física é composta por: 1 secretaria; 1 sala dos professores; 1 almoxarifado para acondicionar os colchonetes e outros materiais; 5 salas: berçário, maternal I, maternal II, pré I e pré II.

No berçário, há: 1 sanitário (fraldário) para banho, equipado com pia para higienização das mãos, banheira suspensa com chuveiro, um trocador de granito e um vaso adaptado para faixa etária; 1 lactário anexo ao berçário, equipado com pia para preparo de fórmulas lácteas, refrigerador, forno micro-ondas, armário para guarda dos utensílios e lavatório exclusivo para higienização das mãos.

Havia também: 2 sanitários adaptados para crianças, para utilização e banho, separados por gênero (somente na hora dos banhos); 1 sanitário para os colaboradores; 1 depósito de material de limpeza (DML); 1 despensa para alimentos, equipada com armário impermeabilizado; 1 cozinha para preparo das refeições, equipada com uma pia exclusiva para lavagem das mãos, uma pia de inox para manipulação dos alimentos, um fogão industrial com botijão de gás, um armário, uma geladeira, dois freezers (vertical e horizontal) e uma mesa com cadeiras; 1 refeitório, equipado com mesas e bancos alongados adaptados para as crianças e cadeiras de alimentação para bebês do berçário; 1 grande área verde no fundo, com espaço amplo onde fica o parquinho para as crianças; 1 lavanderia, equipada com tanques de concreto, uma máquina de lavar e um tanquinho; 2 depósitos de materiais diversos; 1 videoteca, equipada com TV, armários e livros infantis.

- **RECEPÇÃO / SECRETARIA**

Constitui apenas um espaço com corredor de entrada principal da instituição juntamente com a sala administrativa.

- **ALMOXARIFADOS**

Os locais de guarda dos colchonetes, materiais diversos e produtos de higiene estavam organizados. Os colchonetes presentes estavam em bom estado de conservação, porém, alguns precisavam passar por manutenção no revestimento.

- **BERÇÁRIO**

O Berçário possui: 1 sala com oito berços, colchões com capas impermeáveis e piso de tatame; 1 lactário, com pia exclusiva para higienização das mãos, e uma pia com balcão de mármore, destinado à limpeza, preparo, esterilização e guarda de mamadeiras, principalmente de fórmulas lácteas. O lactário conta com armário suspenso de metal, para guarda dos utensílios, refrigerador, forno de micro-ondas, porém, as janelas não são teladas; 1 fraldário, equipado com banheira suspensa de granito e chuveiro, balcão de pedra com acolchoado para trocador, armário e um vaso sanitário adaptado a faixa etária. Porém, os ralos não possuem sistema escamoteável (fechamento). O berçário possui capacidade para atendimento de 12 bebês que são atendidos na instituição a partir de seis meses de idade.

- **SALA DO MATERNAL I**

Em atendimento de 10 crianças e equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, TV, armários para guarda de materiais didáticos e outros itens, um ventilador de parede. Porém, as janelas não possuem telas de proteção.

Possui também uma sala de depósito anexa, para guarda dos colchões e caminhas rasteiras de fácil higienização.

- **SALA DO MATERNAL II**

Em atendimento de 17 crianças e equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, TV, armários para guarda de materiais didáticos e outros itens, climatizada com ventilador de parede. Porém, as janelas não possuem telas de proteção.

- **SALA DO PRÉ I**

Em atendimento de 21 crianças e equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, armários para guarda de materiais didáticos e outros itens, climatizada com ventilador de parede. A sala possui um espaço para guarda das camas infantis empilháveis de poliéster e PVC, de materiais impermeáveis e de fácil higienização. Porém, as janelas não possuem telas de proteção.

- **SALA DO PRÉ II**

Em atendimento de 23 crianças e equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, armários para guarda de materiais didáticos e outros itens, climatizada com ventilador de parede. A sala possui um espaço para guarda das camas infantis empilháveis de poliéster e PVC, de materiais impermeáveis e de fácil higienização. Porém, as janelas não possuem telas de proteção. Todas as salas de atividades também são utilizadas como sala de repouso.

- **SANITÁRIOS PARA USO DAS CRIANÇAS**

São dois sanitários no mesmo padrão de construção, sendo um masculino e um feminino.

Masculino: Equipado com dois vasos sanitários; uma pia para higienização das mãos; uma banheira de concreto impermeável suspensa e com chuveiro; um chuveiro, tudo adaptado para faixa etária. Porém, os ralos não possuíam sistema escamoteável (com fechamento).

Feminino: Equipado com dois vasos sanitários; uma pia para higienização das mãos; uma banheira de concreto impermeável suspensa e com chuveiro; um chuveiro, tudo adaptado para faixa etária. Porém, os ralos também não possuíam sistema escamoteável (com fechamento).

- **COZINHA**

Equipada com uma pia exclusiva para lavagem das mãos, uma pia de inox para manipulação dos alimentos, um fogão industrial com botijão de gás, um armário, uma geladeira e dois freezers (vertical e horizontal) e mesa com cadeiras. Porém, o ambiente tem a climatização insatisfatória (não possui exaustor), as geladeiras e freezers não possuem controle de temperatura e os ralos não possuía sistema escamoteável (com fechamento).

- **DESPENSA**

Destinado à guarda de alimentos, mantimentos e equipamentos e utensílios da cozinha. Equipada com armários de prateleira impermeáveis. O ambiente encontrava-se limpo e organizado. Porém a janela não apresentava tela de proteção.

- **REFEITÓRIO**

Espaço amplo equipado com mesas adaptadas à faixa etária com banquinhos alongados, para alimentação das crianças e cadeirinhas de material impermeável para alimentação dos bebês do berçário. Foi verificado que no refeitório possuía uma lista informativa das crianças que possuem intolerâncias alimentares.

- **SANITÁRIOS EXCLUSIVO PARA OS COLABORADORES**

Equipados com dois vasos sanitários; uma pia para higienização das mãos; um chuveiro. Porém, os ralos não possuíam sistema escamoteável (com fechamento).

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)**

Destinado à guarda de materiais de limpeza. Equipado com armários impermeáveis. O local apresentava um ambiente limpo, organizado e com a porta trancada por motivo de segurança.

- **LAVANDERIA**

A lavanderia é equipada com uma máquina de lavar e um tanquinho. O local também funciona como depósito, com armários para a guarda de produtos e outros utensílios, armazenamento dos botijões de gás e um armário para DML. O ambiente estava limpo e organizado, porém as paredes e tetos apresentavam sinais de infiltrações. Segundo a Diretora Maria José Lemes, as infiltrações ocorreram após um episódio de tempestade e ventania que destelhou boa parte do telhado, mas já foi realizado o conserto. Ainda falta resolver a parte de pintura.

A rouparia atualmente está sendo higienizada na própria instituição, e os lençóis e toalhas são higienizados diariamente.

- **VIDEOTECA**

A sala está equipada com armários e prateleiras para a disposição dos diversos livros infantis. Além dos livros didáticos, a videoteca conta com uma TV e mesas digitais. Também há um pequeno espaço com algumas mesas e banquinhos, destinado para leitura.

- **ÁREA EXTERNA**

Composta por um pátio aberto com uma área pavimentada para realização de atividades diversas e uma extensa área verde no fundo, sem pavimentação e arborizada, onde se encontra os brinquedos do parquinho infantil.

7. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes, e tendo em vista as condições encontradas durante a inspeção sanitária no estabelecimento, a equipe fiscal responsável, entende que o

estabelecimento atende boa parte da legislação vigente, sendo que as não conformidades verificadas, não implicam em risco iminente à saúde da população.

Diante disso, o Alvará Sanitário será liberado com o cumprimento das ações corretivas, listadas no Termo de Notificação anexo; assim como, a apresentação do projeto arquitetônico, devendo seguir os prazos deferidos por esta Coordenadoria.

TERMO DE NOTIFICAÇÃO

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3268-5486 / (34) 99867-3046
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Aída Andrade Chaves	**E-mail:** aidaandradechaves@yahoo.com.br
Nome Fantasia: Caixa Escolar Aída Andrade Chaves	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 01.626.546/0001-15	**Responsável Legal:** Maria José Lemes
C.N.A.E: 85.50-3/01	**Data da Inspeção:** 30/07/2025
Endereço: Rua Gurinhatã, nº 80 - Satélite Andradina	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 31/07/2025	**Termo de Inspeção:** 036306

INFRAESTRUTURA FÍSICA				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Apresentar o projeto arquitetônico, em conformidade com as atividades desenvolvidas e aprovado pela vigilância sanitária.		X	60 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 13, I; 17.
Realizar manutenção corretiva e preventiva da pintura das paredes com tinta plástica lavável.		X	60 dias	Portaria nº 321/1988, 10.1 a, b, c, d, e, f, g; RDC nº 63/2011, art. 23, VII; art. 42.
Realizar o reparo ou substituição dos colchões danificados.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 48; Portaria nº 321/1988, 9.3.4.
Instalar os tampos de assento nos sanitários das crianças e dos colaboradores.		X	IMEDIATO	Portaria nº 321/1988, 9.1.2. a, b, c.
Insumos necessários para a higiene, em todos os sanitários da instituição.		X	IMEDIATO	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 23; art. 24; Portaria nº 321/1988, 11 a, d, e; RDC nº 216/2004, Item 4.1.4.
Realizar manutenção dos chuveiros, nos banheiros.		X	30 dias	
Substituir todos os ralos, para os de modelo escamoteável (com fechamento), nos banheiros e na cozinha.		X	30 dias	

Instalação de telas de proteção em todas as janelas da cozinha e do refeitório.		X	30 dias	
DOCUMENTAÇÃO				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Realizar protocolo do Requerimento de Concessão e Renovação de Alvará Sanitário no setor VISA/SMS/Ituiutaba, apresentando as seguintes documentações: • 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; • 01 Via termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; • 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); • 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); • Prova de habilitação legal válida do Responsável Técnico (RT); • 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; • 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto a RFB (data de expedição inferior a 30 dias); • Declaração, assinada pelo responsável legal, de todas as atividades prestadas pelo estabelecimento.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.
Apresentar o Alvará de Localização e Funcionamento.		X	30 dias	Lei Municipal nº 3237/1997, art. 116.
Apresentar o AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro).		X	30 dias	Lei Municipal 3237/1997; Resolução SES/MG nº 8115/2022.
Apresentar o certificado de limpeza de caixa d'água.		X	30 dias	RDC nº 63/2011, art. 39 § 1º e § 2º.
Apresentar o certificado de dedetização de (vetores e pragas urbanas).		X	15 dias	RDC nº 63/2011, art. 23, VIII.
Apresentar o PGR (Programa de gerenciamento de risco).		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/22, art. 57.

Apresentar os POPs (manual de normas e rotinas) - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos.		X	30 dias	RDC nº 216/2004, 2.11; 2.18; 4.11.1; 4.11.4.
Apresentar o comprovante da troca do elemento filtrante do bebedouro do refeitório.		X	IMEDIATO	RDC nº 63/2011, art. 23.
Registro de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (ar-condicionado).		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 11; 13, IX.
Realizar manutenção dos ventiladores, para o bem estar e conforto das crianças.		X	IMEDIATO	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 30.
RECURSOS HUMANOS / CAPACITAÇÃO				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Apresentar os certificados de cursos de manipuladores de alimentos dos colaboradores da cozinha.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 6º, inciso II, alínea a, e art. 13, inciso V; Portaria nº 321/1988.

Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.

Termo de Notificação finalizado em 01 de agosto de 2025.

Autoridade Sanitária	Matrícula	Assinatura
Fábio Moreira Azevedo Enfermeiro - Fiscalização	4143	Fábio Moreira Azevedo Matrícula 4143 Autoridade Sanitária
Welington Arantes Filho Engenheiro Fiscalização	6167	Welington Arantes Filho Matrícula 6167 Autoridade Sanitária

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367 SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa

Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de Notificação entregue em 27 **de** Agosto **de 2025.**

Maria José Lemes

Responsável Legal / Responsável Técnico

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO – ALTO RISCO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3268-1049 / (34) 3269-6532 / (34) 98802-6270
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Aureliano Joaquim da Silva	**E-mail:** caicituiutaba@hotmail.com
Nome Fantasia: CAIC	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 01.306.611/0001-25	**Responsável Legal**: Keila Alfaiate Borges
C.N.A.E: 85.11-2/00	**Data da Inspeção:** 23/07/2025
Endereço: Rua Aurea Muniz de Oliveira, 175 - Novo Tempo II	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 28/07/2025	**Termo de Inspeção:** 036304

2. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- ( ) Solicitação de Alvará inicial - estabelecimentos alto risco;
- ( ) Inspeção inicial - baixo risco já licenciado (baixo risco B);
- ( ) Solicitação de renovação de alvará - Protocolo n° ____/____;
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Denúncia - Estabelecimento dispensado de Alvará Sanitário (baixo risco A);
- **(x) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).

3. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- ✓ Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Lei Municipal nº 3237, de 11 de junho de 1997 - Institui o código sanitário do município de Ituiutaba - MG e dá outras providências;
- ✓ Resolução SES/MG nº 5710, de 2 de maio de 2017 - Instituir procedimentos para avaliação do risco sanitário no âmbito do Estado de Minas Gerais, para os tipos de estabelecimentos que menciona, conforme o disposto no art. 85-A da Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Resolução SES nº 8115, de 18 de abril de 2022 - Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;
- ✓ RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002 - Dispões sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- ✓ RDC nº 51, de 06 de outubro de 2011 - Dispões sobre os requisitos mínimos para análise, avaliação e aprovação dos projetos físicos de estabelecimentos de saúde no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e dá outras providências;

- ✓ RDC nº 63, de 25 de novembro de 2011 - Dispõe sobre os recursos de Boas Práticas de Funcionamento para serviços de saúde;
- ✓ RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- ✓ RDC nº 222, de 28 de março de 2018 - Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Saúde e dá outras providências;
- ✓ Portaria nº 321, de 26 de maio de 1988 - Esta norma tem por objetivo estabelecer os requisitos gerais de projetos arquitetônicos para construção, instalação o e funcionamento de creches, assim com o fixar medidas de segurança para a criança que convive nesses ambientes, procurando proporcionar condições ideais para o seu crescimento e desenvolvimento;
- ✓ Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 - Para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Decreto Federal nº 8262, de 31 de maio de 2014 - O Decreto 8262/2014 estabeleceu a proibição do uso de cigarros ou afins nos recintos coletivos fechados, ainda que apenas parcialmente fechados por toldos, divisórias ou telhados, sejam locais públicos ou privados, desde que acessíveis ao público em geral.

4. PESSOA CONTACTADA

- ➢ Camila Rodrigues de Miranda (Monitora).

5. INTRODUÇÃO

A instituição trata-se de uma Escola de Educação Infantil (Creche), sob responsabilidade da Prefeitura Municipal de Ituiutaba (Caixa Escolar).

O estabelecimento realiza atividades de ensino voltadas ao desenvolvimento integral da criança, atendendo a faixa etária de 6 meses a 5 anos de idade.

A inspeção foi realizada por interesse da Vigilância Sanitária na data de 23/07/2025.

A equipe foi acompanhada pela monitora da creche, Camila Rodrigues de Miranda, devido à ausência da Diretora e Responsável Legal, Keila Alfaiate Borges, em virtude do período de recesso das aulas, quando o funcionamento está reduzido.

Durante a avaliação, foram considerados aspectos físicos, assistenciais, administrativos, estruturais e técnico-operacionais, com base no roteiro disponibilizado no Portal da Vigilância em Saúde.

Na instituição, estavam matriculadas 190 crianças, em faixa etária de 6 meses a 5 anos, distribuídas em 10 salas e 01 Berçário. O atendimento ocorre de (segunda-feira a sexta-feira) das 07:00 às 18:00 horas.

Porém, a instituição NÃO possui o projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária.

6. DESENVOLVIMENTO

6.1. RECURSOS HUMANOS

No dia da inspeção a instituição possuía a distribuição de profissionais da seguinte forma:

- 01 Diretora;
- 01 Coordenadora Pedagógica;
- 01 Supervisora;
- 01 Especialista em Educação Básica;
- 11 Professoras;
- 03 Professoras em Educação Especial;
- 09 Inspetor de Alunos;
- 01 Servente Escolar;
- 02 Cozinheiras;
- 02 Serviços Gerais.

Totalizando 32 funcionários.

As profissionais da cozinha são terceirizadas da empresa (PLENA).

6.2. DOCUMENTAÇÃO

Foram disponibilizadas as seguintes documentações:

- ✓ Situação cadastral da instituição;
- ✓ Cardápio fornecido semanalmente pela nutricionista da empresa terceirizada (PLENA).

Conforme orientado durante a inspeção, os seguintes documentos devem ser apresentados posteriormente por meio físico ou digital:

- ✓ Apresentação do projeto arquitetônico da instituição;
- ✓ Alvará de localização e funcionamento;
- ✓ AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro);
- ✓ Registro fotográfico dos extintores de incêndio;
- ✓ Certificado de limpeza de caixa d'água;
- ✓ Certificado de dedetização;
- ✓ Troca do elemento filtrante (filtros e bebedouros);
- ✓ Registro de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (ares-condicionados);
- ✓ Registro de manutenção preventiva e limpeza (ventiladores);
- ✓ PGR (Programa de gerenciamento de risco);
- ✓ Registro de capacitação dos colaboradores - Certificados de cursos de manipuladores de alimentos, entre outros (Empresa PLENA);
- ✓ POP (Manual de normas e rotinas) - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos;
- ✓ Declaração que a instituição gera resíduos exclusivamente do grupo D.

6.3. ESTRUTURA FÍSICA

A instituição possui uma área física ampla e arejada, com identificação externa visível. Os ambientes estavam limpos e adaptados ao tipo de atividade, proporcionando a segurança sanitária dos alunos e dos funcionários.

Há acessibilidade para pessoas com deficiência física ou com mobilidade reduzida.

A estrutura física é composta por: 01 sala da direção, 01 sala de atividades pré I (B), 01 sala de atividades pré II (C), 01 cozinha e 02 despensas, encontram-se em outro pavilhão; 01 sala dos professores; 08 salas de atividades, dividas em: 02 Maternal I (A e B), 03 Maternal II (A, B e C), 01 pré I (A), 02 pré II (A e B) e 01 berçário, com solário e com espaço destinado para banho e troca de fraldas (fraldário); 01 lactário, para manipulação da dieta conforme a idade; 01 lavanderia, onde fica o armário guarda volumes (para a guarda dos pertences dos colaboradores); 01 sala administrativa; 01 sanitário para uso dos colaboradores (misto: masculino e feminino); 02 sanitários adaptados para uso das crianças (masculino e feminino); 01 refeitório; 01 bebedouro de inox com três torneiras; 01 pátio descoberto para atividades recreativas diversas, onde existe vários brinquedos apropriados para parquinho.

A instituição possui ar-condicionado instalado na sala administrativa e na sala dos professores. Nas salas de aula, há ventiladores de parede.

O cardápio da instituição é disponibilizado semanalmente pela empresa terceirizada (PLENA).

➢ BERÇÁRIO

O berçário possui capacidade para atender até 20 bebês, e atualmente a instituição atende 15 bebês a partir de seis meses de idade. O espaço é equipado com piso de tatame, berços e colchões revestidos com material impermeável, além de uma TV para interação infantil. Alguns colchões apresentavam rasgos e necessitam de manutenção. O ambiente apresenta organização e limpeza satisfatórias. O berçário também conta com um espaço com pia para higienização das mãos, uma banheira suspensa destinada ao banho e um espaço para troca de fraldas (fraldário). Em anexo, há um espaço externo com solário, porém, uma árvore no local está causando danos ao chão, com várias rachaduras e deformidades no piso. Os tatames são higienizados toda sexta-feira, os lençóis são trocados e higienizados diariamente, e as toalhas de banho são trocadas semanalmente. O ambiente é climatizado com três ventiladores de parede, que estavam necessitando de limpeza.

➢ SALA DO MATERNAL I

Maternal I (turmas A e B) atende, respectivamente, 17 crianças em cada turma. As salas são equipadas com pisos de tatame e possuem armários para guarda de materiais didáticos e outros itens. Cada sala possui um banheiro anexo, equipado com dois vasos sanitários, um chuveiro em uma banheira suspensa de alvenaria (com acesso por escadas e barra de segurança), dois lavatórios para higienização das mãos, um suporte em ganchos para toalhas e um armário para guarda de materiais e produtos de higiene pessoal. A sala também conta com um espaço destinado ao armazenamento de camas infantis empilháveis feitas de poliéster e PVC, materiais impermeáveis e de fácil higienização. Porém, os banheiros não apresentavam ralos com sistema escamoteável (com fechamento).

- **SALA DO MATERNAL II**

Maternal II (turmas A, B e C), atende respectivamente, 15, 16 e 15 crianças em cada turma. As salas são equipadas com pisos de tatame e possuem armários para guarda de materiais didáticos e outros itens. Cada sala possui um banheiro em anexo, equipado com dois vasos sanitários, um chuveiro em banheira suspensa de alvenaria (com acesso por escadas e barra de segurança), dois lavatórios para higienização das mãos, um suporte em ganchos para toalhas e armário para guarda dos materiais e produtos de higiene pessoal. A sala também conta com um espaço para guarda das camas infantis empilháveis de poliéster e PVC, materiais impermeáveis e de fácil higienização. Porém, os banheiros não apresentavam ralos com sistema escamoteável (com fechamento).

- **SALA DO PRÉ I**

Pré I (turmas A e B), atende respectivamente, 20 crianças em cada turma. As salas são equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, e armários para guarda de materiais didáticos e outros itens. A sala também conta com um espaço para guarda dos colchonetes, com capa de material impermeável e de fácil higienização.

- **SALA DO PRÉ II**

Pré II (turmas A, B e C), atende respectivamente, 19, 20 e 16 crianças em cada turma. As salas são equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, e armários para guarda de materiais didáticos e outros itens. Cada sala possui um banheiro em anexo, equipado com dois vasos sanitários, um chuveiro, dois lavatórios para higienização das mãos, um suporte em ganchos para toalhas e armário para guarda dos materiais e produtos de higiene pessoal. A sala também conta com um espaço para guarda dos colchonetes, com capa de material impermeável e de fácil higienização. Porém, os banheiros não apresentavam ralos com sistema escamoteável (com fechamento).

Todas as salas são decoradas com materiais didáticos que auxiliam no aprendizado e desenvolvimento das crianças, e possuem uma área externa de extensão, como um solário. No entanto, as portas dessa área estavam fechadas no momento da avaliação.

As salas são climatizadas por ventiladores de parede, mas estavam necessitando de limpeza devido à sujeira.

As camas e colchonetes estavam em bom estado de conservação. Além disso, todas as salas de atividades também são utilizadas como sala de repouso.

- **LACTÁRIO**

O lactário é um espaço destinado à manipulação da dieta de acordo com a idade das crianças. Ele é equipado com uma pia exclusiva para a higienização das mãos, duas pias para o preparo de fórmulas lácteas, uma geladeira para armazenamento de leite e mamadeiras, um fogão com botijão de gás, um armário em prateleira e de parede para utensílios de cozinha, além de uma mesa e uma bancada.

- **SANITÁRIOS PARA USO DAS CRIANÇAS**

Existem dois sanitários para uso das crianças com o mesmo padrão estrutural, sendo um masculino e um feminino.

Ambos são equipados com um vaso sanitário adaptados para faixa etária e um lavatório para higienização das mãos. Porém, não haviam os tampos dos sanitários e nem os insumos de higiene, como: papel toalha, sabonete líquido e papel higiênico.

Os monitores acompanham todas as crianças durante o uso do sanitário.

- **SANITÁRIOS EXCLUSIVO PARA OS COLABORADORES**

Existe um sanitário (misto: masculino e feminino), equipado com um vaso sanitário e um lavatório para higienização das mãos, com dispenser de papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido. O banheiro também é utilizado como um depósito improvisado, contendo armários com materiais diversos e vários brinquedos (a instituição não possuir um espaço destinado para depósito). O ambiente encontrava-se limpo e organizado.

- **COZINHA**

A cozinha é equipada com uma pia exclusiva para higienização das mãos, com três pias para manipulação dos alimentos, armários, fogão e forno industrial e uma bancada, climatizada e com exaustor.

As instalações físicas como piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável. Íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, descascamentos. Os utensílios e equipamentos estavam limpos e em ótimos condições.

A instalação permite o fluxo ordenado e sem cruzamento das etapas de preparação dos alimentos.

As refeições dos alunos do ensino fundamental e da creche são fornecidas pela empresa PLENA (terceirizada). O cardápio é disponibilizado semanalmente. Os alimentos são preparados e manipulados na cozinha da própria instituição pelos colaboradores da PLENA, e depois são transportados para os refeitórios utilizando carrinhos específicos para transporte, especialmente na creche.

Verificou-se que os ralos eram do tipo lineares, não possuindo o sistema escamoteável de fechamento e as janelas não apresentavam telas milimétricas.

- **DESPENSA**

A despensa é destinada à guarda de alimentos, mantimentos, equipamentos e utensílios da cozinha. Ela é compatível com a quantidade de alimentos armazenados e os alimentos são estocados de acordo com a data de validade. A despensa possui geladeiras e um freezer horizontal para armazenamento de carnes, leites e ovos, além de armários de prateleiras para panelas e utensílios. Ao lado, há uma câmara fria para o acondicionamento de verduras e frutas. No lado externo, há outra despensa equipada com armários de prateleiras para os mantimentos. Além disso, a instituição possui um espaço externo com uma hortinha, que faz parte de um projeto de matemática. O local apresenta uma boa estrutura, com limpeza e organização.

- **REFEITÓRIO**

Espaço amplo com mesas e cadeiras adaptadas a faixa etária, tipo banco alongado de material lavável e cadeirinhas para alimentação das crianças do berçário de material impermeável e uma TV, climatizado com dois ventiladores de parede.

Os alimentos e as refeições são feitos na cozinha e transportados em carrinhos até o refeitório da creche.

Verificou-se que dentro da instituição existia a presença de animais (gatos), os animais devem ser mantidos em locais distantes dos alunos e principalmente de locais como refeitório (devido ao risco de proliferação de doenças e contaminação de alimentos), destinados a locais apropriados.

- **LAVANDERIA**

Equipada com duas máquinas de lavar roupas e dois tanques, para o atendimento das roupas da instituição (lençóis, toalhas, panos de pratos, aventais), e em algumas emergências das crianças, como por exemplo roupas com fezes e vômito.

No ambiente possui um armário guarda volumes (para a guarda dos pertences dos colaboradores) e um fogão adaptado.

Possui também um espaço externo para higienização dos tatames e para lavagem dos materiais de limpeza.

- **ÁREA DESCOBERTA**

Composta por um pátio descoberto de área pavimentada, com brinquedos diversos e parquinho em ótimo estado de conservação, espaço destinado a recreação e atividades diversas.

7. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes, e tendo em vista as condições encontradas durante a inspeção sanitária no estabelecimento, a equipe fiscal responsável, entende que o estabelecimento atende boa parte da legislação vigente, sendo que as não conformidades verificadas, não implicam em risco iminente à saúde da população.

O Alvará Sanitário será liberado com o cumprimento das ações corretivas, listadas no Termo de Notificação anexo; assim como, a apresentação do projeto arquitetônico, devendo seguir os prazos deferidos por esta Coordenadoria.

TERMO DE NOTIFICAÇÃO

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3268-1049 / (34) 3269-6532 / (34) 98802-6270
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Aureliano Joaquim da Silva	**E-mail:** caicituiutaba@hotmail.com
Nome Fantasia: CAIC	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 01.306.611/0001-25	**Responsável Legal**: Keila Alfaiate Borges
C.N.A.E: 85.11-2/00	**Data da Inspeção:** 23/07/2025
Endereço: Rua Aurea Muniz de Oliveira, 175 - Novo Tempo II	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 28/07/2025	**Termo de Inspeção:** 036304

INFRAESTRUTURA FÍSICA				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Apresentar o projeto arquitetônico, em conformidade com as atividades desenvolvidas e aprovado pela vigilância sanitária.		X	60 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 13, I; 17.
Realizar manutenção corretiva e preventiva da pintura das paredes com tinta plástica lavável.		X	60 dias	Portaria nº 321/1988, 10.1 a, b, c, d, e, f, g; RDC nº 63/2011, art. 23, VII; art. 42.
Realizar o reparo ou substituição dos colchões do berçário.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 48; Portaria nº 321/1988, 9.3.4.
Instalar os tampos de assento nos sanitários das crianças.		X	IMEDIATO	Portaria nº 321/1988, 9.1.2. a, b, c.
Insumos necessários para a higiene, em todos os sanitários da instituição.		X	IMEDIATO	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 23; art. 24; Portaria nº 321/1988, 11 a, d, e; RDC nº 216/2004, Item 4.1.4.
Substituir todos os ralos, para os de modelo escamoteável (com fechamento), nos banheiros e na cozinha.		X	30 dias	
Instalação de telas de proteção em todas as janelas da cozinha e do refeitório.		X	30 dias	

Os animais devem ser mantidos em locais distantes dos alunos e principalmente de locais como refeitório, destinados a locais apropriados à sua permanência.		X	IMEDIATO	RDC nº 216/2004, Item 4.1.7.
RECURSOS HUMANOS / CAPACITAÇÃO				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Apresentar os certificados de cursos de manipuladores de alimentos dos colaboradores da cozinha.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 6º, inciso II, alínea a, e art. 13, inciso V; Portaria nº 321/1988.
DOCUMENTAÇÃO				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Realizar protocolo do Requerimento de Concessão e Renovação de Alvará Sanitário no setor VISA/SMS/Ituiutaba, apresentando as seguintes documentações: • 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; • 01 Via termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; • 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); • 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); • Prova de habilitação legal válida do Responsável Técnico (RT); • 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; • 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto a RFB (data de expedição inferior a 30 dias); • Declaração, assinada pelo responsável legal, de todas as atividades prestadas pelo estabelecimento.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.
Apresentar o Alvará de Localização e Funcionamento (atualizado).		X	30 dias	Lei Municipal nº 3237/1997, art. 116.
Apresentar o AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro).		X	30 dias	Lei Municipal 3237/1997; Resolução SES/MG nº 8115/2022.

Apresentar o certificado de limpeza de caixa d'água.		X	30 dias	RDC nº 63/2011, art. 39 § 1º e § 2º.
Apesentar o certificado de troca dos elementos filtrantes dos (filtros e bebedouros).		X	IMEDIATO	RDC nº 63/2011, art. 23.
Apresentar o certificado de dedetização de (vetores e pragas urbanas).		X	15 dias	RDC nº 63/2011, art. 23, VIII.
Apresentar o PGR (Programa de gerenciamento de risco).		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/22, art. 57.
Apresentar os POPs (manual de normas e rotinas) - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos.		X	30 dias	RDC nº 216/2004, 2.11; 2.18; 4.11.1; 4.11.4.
Registro de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (ar-condicionado).		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 11; 13, IX.
Realizar manutenção dos ventiladores, para o bem estar e conforto das crianças.		X	IMEDIATO	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 30.

Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.

Termo de Notificação finalizado em 28 julho de 2025.

Autoridade Sanitária	Matrícula	Assinatura
Fábio Moreira Azevedo Enfermeiro - Fiscalização	4143	Fábio Moreira Azevedo Matrícula 4143 Autoridade Sanitária
Welington Arantes Filho Engenheiro Fiscalização	6167	Welington Arantes Filho Matrícula 6167 Autoridade Sanitária

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367 SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa

Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de Notificação entregue em 30 **de** Julho **de 2025.**

Ana Paula Batista Gonçalves

Responsável Legal / Responsável Técnico

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO – ALTO RISCO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3269-4210 / (34) 99999-4593
Razão Social: Caixa Escolar Centro Municipal de Educação Infantil Maria Floripes Alves Machado	**E-mail:** cmeimariafloripes@outlook.com
Nome Fantasia: CMEI - Maria Floripes Alves Machado	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 22.969.775/0001-02	**Responsável Legal:** Simone Batista Alves Pinheiro
C.N.A.E: 85.11-2/00	**Data da Inspeção:** 25/08/2025
Endereço: Avenida C 1, nº 211 - Residencial Canaã I	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 26/08/2025	**Termo de Inspeção:** 036310

2. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- ( ) Solicitação de Alvará inicial - estabelecimentos alto risco;
- ( ) Inspeção inicial - baixo risco já licenciado (baixo risco B);
- ( ) Solicitação de renovação de alvará - Protocolo n° ____/____;
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncias;
- ( ) Denúncia - Estabelecimento dispensado de Alvará Sanitário (baixo risco A);
- **(x) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).

3. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- ✓ Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Lei Municipal nº 3237, de 11 de junho de 1997 - Institui o código sanitário do município de Ituiutaba - MG e dá outras providências;
- ✓ Resolução SES/MG nº 5710, de 2 de maio de 2017 - Instituir procedimentos para avaliação do risco sanitário no âmbito do Estado de Minas Gerais, para os tipos de estabelecimentos que menciona, conforme o disposto no art. 85-A da Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Resolução SES nº 8115, de 18 de abril de 2022 - Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;
- ✓ RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002 - Dispões sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- ✓ RDC nº 51, de 06 de outubro de 2011 - Dispões sobre os requisitos mínimos para análise, avaliação e aprovação dos projetos físicos de estabelecimentos de saúde no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e dá outras providências;
- ✓ RDC nº 63, de 25 de novembro de 2011 - Dispõe sobre os recursos de Boas Práticas de Funcionamento para serviços de saúde;
- ✓ RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- ✓ RDC nº 222, de 28 de março de 2018 - Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Saúde e dá outras providências;

- ✓ Portaria nº 321, de 26 de maio de 1988 - Esta norma tem por objetivo estabelecer os requisitos gerais de projetos arquitetônicos para construção, instalação o e funcionamento de creches, assim com o fixar medidas de segurança para a criança que convive nesses ambientes, procurando proporcionar condições ideais para o seu crescimento e desenvolvimento;
- ✓ Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 - Para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Decreto Federal nº 8262, de 31 de maio de 2014 - O Decreto 8262/2014 estabeleceu a proibição do uso de cigarros ou afins nos recintos coletivos fechados, ainda que apenas parcialmente fechados por toldos, divisórias ou telhados, sejam locais públicos ou privados, desde que acessíveis ao público em geral.

4. PESSOA CONTACTADA

- Simone Batista Alves Pinheiro (Diretora).

5. INTRODUÇÃO

O estabelecimento trata-se de uma Caixa Escolar - Educação Infantil - Creche, sob responsabilidade da Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Localizado no bairro Residencial Canaã I.

O estabelecimento realiza atividades de ensino voltadas ao desenvolvimento integral da criança, atendendo à faixa etária de 0 a 3 anos de idade.

A inspeção foi desencadeada por interesse da Vigilância Sanitária na data de 25/08/2025.

A equipe foi acompanhada pela Diretora Simone Batista Alves Pinheiro.

Foram avaliados os aspectos físicos, assistenciais, administrativos, estruturais e técnico-operacionais, com base no roteiro disponibilizado no Portal da Vigilância em Saúde.

Na instituição, havia 93 crianças matriculadas, na faixa etária de 0 a 3 anos, distribuídas em 5 turmas (4 salas e 1 Berçário). O atendimento ocorre de segunda-feira a sexta-feira, das 07:00 às 18:00 horas. No horário noturno, as salas atendem à demanda das aulas do EJA.

6. DESENVOLVIMENTO

6.1. RECURSOS HUMANOS

No dia da inspeção a instituição possuía a distribuição de profissionais da seguinte forma:

- 01 Diretora Pedagógica;
- 01 Auxiliar administrativa;
- 18 Professoras de Educação Básica (PEB II);
- 04 Professoras de Educação Básica (PEB IV);
- 01 Especialista (EE);
- 03 Inspetoras de Aluno;
- 07 Monitoras Escolar;
- 06 Serv. Escolar;
- 03 Cozinheiras;
- 02 Vigilantes.

Totalizando 46 funcionários.

As profissionais da cozinha são terceirizadas da empresa (PLENA).

6.2. DOCUMENTAÇÃO

Foram disponibilizadas as seguintes documentações:

- ✓ Situação cadastral da instituição;
- ✓ Extintores (foram recolhidos para manutenção);
- ✓ Troca do elemento filtrante (filtros e bebedouros) (casas dos filtros), válido até 10/11/2025;
- ✓ Certificado de desinsetização, emitido pela empresa AACP Ambiental, realizado em 18/12/2024 (vencido);
- ✓ Cardápio fornecido semanalmente pela nutricionista da empresa terceirizada (PLENA).

Conforme orientado durante a inspeção, os seguintes documentos devem ser apresentados posteriormente, por meio físico ou digital:

- ✓ Apresentação do projeto arquitetônico da instituição;
- ✓ Alvará de localização e funcionamento;
- ✓ AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro);
- ✓ Registro fotográfico dos extintores de incêndio;
- ✓ Certificado de limpeza de caixa d'água;
- ✓ Certificado de dedetização;
- ✓ Registro de manutenção preventiva e limpeza (ventiladores);
- ✓ PGR (Programa de gerenciamento de risco);
- ✓ Registro de capacitação dos colaboradores - Certificados de cursos de manipuladores de alimentos, entre outros (Empresa PLENA);
- ✓ POP (Manual de normas e rotinas) - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos.

6.3. ESTRUTURA FÍSICA

A instituição possui uma área ampla, com identificação externa visível. Os ambientes, de um modo geral, estavam limpos e adaptados às atividades.

A estrutura física é composta por: 1 sala de recepção; 1 secretaria; 1 sala dos professores; 1 almoxarifado para acondicionar materiais didáticos e outros materiais; 5 salas de atividades: 1 berçário, 2 maternais I, 2 maternais II. O berçário possui: 1 espaço destinado para fraldário e banho. Havia também: 2 sanitários adaptados para crianças, para utilização e banho, separados por gênero; 2 sanitários para os colaboradores; 1 brinquedoteca; 1 cozinha para preparo das refeições; 1 despensa para alimentos, equipada com armários impermeabilizados; 1 lactário para preparo das fórmulas lácteas; 1 refeitório; 1 depósito de material de limpeza (DML); 1 lavanderia e 1 espaço amplo onde fica o parquinho e brinquedos diversos para as crianças.

➢ RECEPÇÃO / SECRETARIA

Constitui apenas um espaço de entrada principal da instituição juntamente com a sala administrativa.

➢ BERÇÁRIO

O berçário atualmente atende 15 bebês. O ambiente possui teto de forro PVC, sendo climatizado com um ventilador de parede, equipado com piso de tatame, armários para guarda de brinquedos e materiais didáticos, 15 berços com colchões, com revestimentos em material impermeável, uma bancada com pia para higienização das mãos e um filtro, além de TV para interação infantil e um espaço destinado para fraldário, equipado com banheira suspensa de alvenaria e chuveiro com água aquecida, um espaço para

troca de fraldas, bancadas com armários embutidos e material de higiene individual (identificado por bebê). Porém, o forro do teto necessita de manutenção e as janelas não possuíam telas de proteção. Os ambientes apresentam organização e limpeza satisfatórias. Os tatames são higienizados diariamente, os lençóis são trocados e higienizados diariamente, e as toalhas de banho são trocadas semanalmente.

- **SALA DO MATERNAL I**

Maternal I (turmas A e B) atendem, respectivamente, 18 e 20 crianças em cada turma.

Os ambientes possuem teto de forro PVC, sendo climatizados com ventiladores de parede, equipados com mesas e cadeiras adaptadas à faixa etária, camas em material impermeável, uma bancada com pia e filtro, e copos com identificação dos alunos, além de armário de material didático. Porém, o forro do teto necessita de manutenção e as janelas não possuíam telas de proteção. Na sala do Maternal 1 A, o ventilador de parede estava com defeito, e havia um ventilador comum improvisado.

- **SALA DO MATERNAL II**

Maternal II (turmas A e B) atendem, respectivamente, 20 e 16 crianças em cada turma.

Os ambientes possuem teto de forro PVC, sendo climatizados com ventiladores de parede, equipados com mesas e cadeiras adaptadas à faixa etária, camas em material impermeável, uma bancada com pia e filtro, e copos com identificação dos alunos, além de armário de material didático. Porém, as janelas não possuíam telas de proteção.

Todas as salas de atividades também são utilizadas como sala de repouso.

- **SANITÁRIOS PARA USO DAS CRIANÇAS**

São dois sanitários no mesmo padrão de construção, sendo um masculino e um feminino.

Masculino: Equipado com quatro vasos sanitários (os vasos sanitários possuíam assentos com tampo); um lavatório com três pias para higienização das mãos (duas com defeito/quebradas); local de banho, com piso elevado (suspenso) com três chuveiros e barra de apoio; tudo adaptado para faixa etária. Porém, os ralos não possuíam sistema escamoteável (com fechamento).

Feminino: Equipado com quatro vasos sanitários (um com defeito e os vasos sanitários não possuem assentos com tampo); um lavatório com três pias para higienização das mãos; local de banho, com piso elevado (suspenso) com três chuveiros e barra de apoio; tudo adaptado para faixa etária. Porém, a lixeira não possuía tampa com acionamento de pedal e os ralos também não possuíam sistema escamoteável (com fechamento).

- **COZINHA**

Equipada com uma pia exclusiva para lavagem das mãos, duas pias para manipulação dos alimentos e duas pias para lavagem dos utensílios, um fogão industrial com botijão de gás, um forno elétrico, uma geladeira para carnes e um freezer (horizontal) para carnes e mandiocas, caixas organizadoras sobre pallets para armazenamento de frutas, mesas de bancada e armários para os utensílios de cozinha. A higienização do local é realizada diariamente. Todas as refeições são preparadas no local pela empresa terceirizada (PLENA).

- **DESPENSA**

Destinado à guarda de alimentos, mantimentos, equipamentos e utensílios da cozinha. Equipada com armários e prateleiras de material impermeável, uma geladeira para armazenamento de carnes e verduras. O ambiente está localizado em anexo à cozinha e não possuía tela de proteção na janela, o mesmo encontrava-se limpo e organizado.

- **LACTÁRIO**

Equipado com uma pia exclusiva para lavagem das mãos, uma pia com balcão de mármore, destinado à limpeza, preparo, esterilização e guarda de mamadeiras, principalmente de fórmulas lácteas, dois fornos de micro-ondas e um refrigerador. As janelas não apresentam telas de proteção. O ambiente estava limpo e organizado. Porém, o ralo não possuía sistema escamoteável (com fechamento).

- **REFEITÓRIO**

Espaço amplo e coberto equipado com mesas adaptadas à faixa etária com cadeiras, para alimentação das crianças, uma TV, lavatórios para higienização das mãos, um bebedouro e um escaninho guarda volumes.

- **SANITÁRIOS EXCLUSIVO PARA OS COLABORADORES**

Possuem dois sanitários, cada um deles equipado com um vaso sanitário (sem assento e tampo); uma pia para higienização das mãos; dois chuveiros. Porém, os ralos não possuíam sistema escamoteável (com fechamento) e funcionam também como depósito, com materiais e objetos em desuso armazenados nos ambientes.

- **ALMOXARIFADO**

Depósito para guarda de materiais didáticos e pedagógicos. O ambiente estava com organização satisfatória.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)**

Destinado à guarda de materiais de limpeza. O local não possuía iluminação.

- **LAVANDERIA / ROUPARIA**

A lavanderia é equipada com uma máquina de lavar e dois tanques e armários.

A rouparia atualmente está sendo higienizada na própria instituição, e os lençóis e toalhas são higienizados diariamente.

- **BRINQUEDOTECA**

A sala é climatizada por um ventilador e está equipada com uma mesa redonda e cadeiras, armários para disposição dos diversos livros infantis. Além dos livros didáticos, a biblioteca conta com brinquedos diversos. Segundo a diretora Simone, a biblioteca ainda está passando por melhorias.

- **ÁREA EXTERNA**

Composta por um pátio aberto descoberto com uma área pavimentada, e parte dele com piso de gramado, ambiente arborizado, para realização de atividades diversas, com os brinquedos do parquinho infantil e com brinquedos de material impermeável. Conta também com um espaço destinado à produção de uma hortinha.

7. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes, e tendo em vista as condições encontradas durante a inspeção sanitária no estabelecimento, a equipe fiscal responsável, entende que o estabelecimento atende boa parte da legislação vigente, sendo que as não conformidades verificadas, não implicam em risco iminente à saúde da população.

Diante disso, o Alvará Sanitário será liberado com o cumprimento das ações corretivas, listadas no Termo de Notificação anexo; assim como, a apresentação do projeto arquitetônico, devendo seguir os prazos deferidos por esta Coordenadoria.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

TERMO DE NOTIFICAÇÃO

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3269-4210 / (34) 99999-4593
Razão Social: Caixa Escolar Centro Municipal de Educação Infantil Maria Floripes Alves Machado	**E-mail:** cmeimariafloripes@outlook.com
Nome Fantasia: CMEI - Maria Floripes Alves Machado	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 22.969.775/0001-02	**Responsável Legal:** Simone Batista Alves Pinheiro
C.N.A.E: 85.11-2/00	**Data da Inspeção:** 25/08/2025
Endereço: Avenida C 1, nº 211 - Residencial Canaã I	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 26/08/2025	**Termo de Inspeção:** 036310

INFRAESTRUTURA FÍSICA				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Realizar manutenção dos sanitários, pias e chuveiros, dos banheiros.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 23; art. 24; Portaria nº 321/1988, 11 a, d, e; RDC nº 216/2004, Item 4.1.4.
Substituir todos os ralos, para os de modelo escamoteável (com fechamento), em todos os banheiros.		X	30 dias	
Substituição ou conserto da lixeira de acionamento de pedal da cozinha.		X	IMEDIATO	
Instalação de telas de proteção em todas as janelas das salas e cozinha.		X	30 dias	
Retirar e organizar todos os materiais e objetos que estejam em desuso dos ambientes, como os banheiros, e destinar para apenas um local de deposito.		X	IMEDIATO	
DOCUMENTAÇÃO				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Realizar protocolo do Requerimento de Concessão e Renovação de Alvará Sanitário no setor VISA/SMS/Ituiutaba, apresentando as seguintes documentações: • 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; • 01 Via termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária;		X	30 dias	

• 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); • 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); • Prova de habilitação legal válida do Responsável Técnico (RT); • 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; • 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto a RFB (data de expedição inferior a 30 dias); • Declaração, assinada pelo responsável legal, de todas as atividades prestadas pelo estabelecimento.				Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.
Apresentar o projeto arquitetônico, em conformidade com as atividades desenvolvidas e aprovado pela vigilância sanitária.		X	60 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 13, I; 17.
Apresentar o Alvará de Localização e Funcionamento.		X	30 dias	Lei Municipal nº 3237/1997, art. 116.
Apresentar o AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro).		X	30 dias	Lei Municipal 3237/1997; Resolução SES/MG nº 8115/2022.
Apresentar o certificado de limpeza de caixa d'água.		X	30 dias	RDC nº 63/2011, art. 39 § 1º e § 2º.
Apresentar o certificado de dedetização de (vetores e pragas urbanas).		X	15 dias	RDC nº 63/2011, art. 23, VII
Apresentar o PGR (Programa de gerenciamento de risco).		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/22, art. 57.
Apresentar os POPs (manual de normas e rotinas) - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos.		X	30 dias	RDC nº 216/2004, 2.11; 2.18; 4.11.1; 4.11.4.
Registro de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (ar-condicionado).		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 11; 13, IX.

Realizar manutenção dos ventiladores, para o bem estar e conforto das crianças.		X	IMEDIATO	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 30.
RECURSOS HUMANOS / CAPACITAÇÃO				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Apresentar os certificados de cursos de manipuladores de alimentos dos colaboradores da cozinha.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 6º, inciso II, alínea a, e art. 13, inciso V; Portaria nº 321/1988.

Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.

Termo de Notificação finalizado em 05 de setembro de 2025.

Autoridade Sanitária	Matrícula	Assinatura
Fábio Moreira Azevedo Enfermeiro - Fiscalização	4143	Fábio Moreira Azevedo Matrícula 4143 Autoridade Sanitária
Welington Arantes Filho Engenheiro Fiscalização	6167	Welington Arantes Filho Matrícula 6167 Autoridade Sanitária

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367
SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa

Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de Notificação entregue em 23 **de** setembro **de 2025.**

Responsável Legal / Responsável Técnico

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO – ALTO RISCO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3262-4800 / (34) 99891-4400
Razão Social: Caixa Escolar Nair Ferrari Clemente	**E-mail:** cmeinairferrariclemente@outlook.com
Nome Fantasia: CMEI - Nair Ferrari Clemente	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 35.739.088/0001-42	**Responsável Legal:** Aretuza Ramalho Vieira Teixeira
C.N.A.E: 85.50-3/01	**Data da Inspeção:** 20/08/2025
Endereço: Rua Trinta e Sete, nº 1091 - Setor Sul	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 20/08/2025	**Termo de Inspeção:** 036309

2. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- ( ) Solicitação de Alvará inicial - estabelecimentos alto risco;
- ( ) Inspeção inicial - baixo risco já licenciado (baixo risco B);
- ( ) Solicitação de renovação de alvará - Protocolo n° ____/____;
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncias;
- ( ) Denúncia - Estabelecimento dispensado de Alvará Sanitário (baixo risco A);
- **(x) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).

3. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- ✓ Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Lei Municipal nº 3237, de 11 de junho de 1997 - Institui o código sanitário do município de Ituiutaba - MG e dá outras providências;
- ✓ Resolução SES/MG nº 5710, de 2 de maio de 2017 - Instituir procedimentos para avaliação do risco sanitário no âmbito do Estado de Minas Gerais, para os tipos de estabelecimentos que menciona, conforme o disposto no art. 85-A da Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Resolução SES nº 8115, de 18 de abril de 2022 - Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;
- ✓ RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002 - Dispões sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- ✓ RDC nº 51, de 06 de outubro de 2011 - Dispões sobre os requisitos mínimos para análise, avaliação e aprovação dos projetos físicos de estabelecimentos de saúde no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e dá outras providências;
- ✓ RDC nº 63, de 25 de novembro de 2011 - Dispõe sobre os recursos de Boas Práticas de Funcionamento para serviços de saúde;
- ✓ RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- ✓ RDC nº 222, de 28 de março de 2018 - Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Saúde e dá outras providências;

- ✓ Portaria nº 321, de 26 de maio de 1988 - Esta norma tem por objetivo estabelecer os requisitos gerais de projetos arquitetônicos para construção, instalação o e funcionamento de creches, assim com o fixar medidas de segurança para a criança que convive nesses ambientes, procurando proporcionar condições ideais para o seu crescimento e desenvolvimento;
- ✓ Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 - Para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Decreto Federal nº 8262, de 31 de maio de 2014 - O Decreto 8262/2014 estabeleceu a proibição do uso de cigarros ou afins nos recintos coletivos fechados, ainda que apenas parcialmente fechados por toldos, divisórias ou telhados, sejam locais públicos ou privados, desde que acessíveis ao público em geral.

4. PESSOA CONTACTADA

- Mônica Aparecida da Costa Cintra (Secretária).

5. INTRODUÇÃO

O estabelecimento trata-se de uma Caixa Escolar - Educação Infantil - Creche, sob responsabilidade da Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Localizado no bairro Setor Sul.

O estabelecimento realiza atividades de ensino voltadas ao desenvolvimento integral da criança, atendendo à faixa etária de 0 a 3 anos de idade.

A inspeção foi desencadeada por interesse da Vigilância Sanitária na data de 20/08/2025.

A equipe foi acompanhada pela Secretária Mônica Aparecida da Costa Cintra.

Foram avaliados os aspectos físicos, assistenciais, administrativos, estruturais e técnico-operacionais, com base no roteiro disponibilizado no Portal da Vigilância em Saúde.

Na instituição, havia 160 crianças matriculadas, na faixa etária de 0 a 3 anos, distribuídas em 9 turmas (6 salas e 3 Berçários). O atendimento ocorre de segunda-feira a sexta-feira, das 06:30 às 18:00 horas.

6. DESENVOLVIMENTO

6.1. RECURSOS HUMANOS

No dia da inspeção a instituição possuía a distribuição de profissionais da seguinte forma:

- 01 Diretora Pedagógica;
- 01 Supervisora;
- 01 Sup. (Especialista);
- 01 Secretária Escolar;
- 33 Professoras;
- 01 Professora de Apoio (Educação Especial);
- 22 Monitoras Escolar;
- 02 Cozinheiras;
- 05 Serv. Gerais.

Totalizando 67 funcionários.

As profissionais da cozinha são terceirizadas da empresa (PLENA).

6.2. DOCUMENTAÇÃO

Foram disponibilizadas as seguintes documentações:

- ✓ Situação cadastral da instituição;
- ✓ Extintores (foram recolhidos para manutenção);
- ✓ Troca do elemento filtrante (filtros e bebedouros) (casas dos filtros), realizados em 10/02/2025;
- ✓ Cardápio fornecido semanalmente pela nutricionista da empresa terceirizada (PLENA).

Conforme orientado durante a inspeção, os seguintes documentos devem ser apresentados posteriormente, por meio físico ou digital:

- ✓ Apresentação do projeto arquitetônico da instituição;
- ✓ Alvará de localização e funcionamento;
- ✓ AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro);
- ✓ Registro fotográfico dos extintores de incêndio;
- ✓ Certificado de limpeza de caixa d'água;
- ✓ Certificado de dedetização;
- ✓ Registro de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (ar-condicionado);
- ✓ Registro de manutenção preventiva e limpeza (ventiladores);
- ✓ PGR (Programa de gerenciamento de risco);
- ✓ Registro de capacitação dos colaboradores - Certificados de cursos de manipuladores de alimentos, entre outros (Empresa PLENA);
- ✓ POP (Manual de normas e rotinas) - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos.

6.3. ESTRUTURA FÍSICA

A instituição possui uma área ampla, com identificação externa visível. Os ambientes, de um modo geral, estavam limpos e adaptados às atividades.

A estrutura física é composta por: 1 sala de recepção; 1 secretaria; 1 sala dos professores; 1 almoxarifado para acondicionar materiais didáticos e outros materiais; 9 salas de atividades: 3 berçários, 3 maternais I, 3 maternais II. Os três berçários (A, B e C) possuem: 1 sanitário (fraldário) para banho, assim como o Maternal I A, que possui um banheiro em anexo. Havia também: 2 sanitários adaptados para crianças, para utilização e banho, separados por gênero; 1 sanitário para os colaboradores; 1 depósito de materiais diversos; 1 brinquedoteca; 1 cozinha para preparo das refeições; 1 despensa para alimentos, equipada com armários impermeabilizados; 1 lactário para preparo das fórmulas lácteas; 1 refeitório; 1 depósito de material de limpeza (DML); 1 lavanderia; 1 rouparia; 1 espaço amplo onde fica o parquinho e brinquedos diversos para as crianças e 2 piscinas com entrada restrita nos fundos.

➢ RECEPÇÃO / SECRETARIA

Constitui apenas um espaço de entrada principal da instituição juntamente com a sala administrativa.

➢ BERÇÁRIO

Os berçários (turmas A, B e C) atendem, respectivamente, 16, 16 e 15 bebês em cada turma. Os ambientes são climatizados com ar condicionado e ventiladores, equipados com piso de tatame, camas e berços com colchões, com revestimentos em material impermeável, uma bancada com pia para higienização das mãos e um filtro (os copos são identificados), além de TV para interação infantil e escaninhos na entrada com identificação dos alunos. Cada ambiente conta com um solário e um fraldário

em anexo. Os fraldários são equipados com pia para higienização das mãos, com banheira suspensa e chuveiro com água aquecida, destinada ao banho e um espaço para troca de fraldas, além de armários para guarda de brinquedos e materiais didáticos. Porém, foi identificado que não possuíam telas de proteção nas janelas dos berçários, apenas em uma, porém não estava totalmente vedada, necessitava de manutenção. Os ambientes apresentam organização e limpeza satisfatórias. Os tatames são higienizados diariamente, os lençóis são trocados e higienizados diariamente, e as toalhas de banho são trocadas semanalmente.

- **SALA DO MATERNAL I**

Maternal I (turmas A, B e C) atendem, respectivamente, 19, 19 e 18 crianças em cada turma.

Os ambientes são climatizados com ar condicionado, equipados com mesas e cadeiras adaptadas à faixa etária, camas em material impermeável, uma bancada com filtro e copos com identificação dos alunos, armário de material didático.

Cada ambiente conta com um solário em anexo. A sala do Maternal 1A é a única que possui um banheiro em anexo, equipado com dois vasos sanitários; um lavatório para higienização das mãos; local de banho, com piso elevado (suspenso) com três chuveiros; tudo adaptado para faixa etária e um escaninho com identificação. Porém, as janelas não possuem telas de proteção e, na área destinada ao solário, há vazamento nas mangueiras e drenos dos ar condicionados, formando poças de água, o que pode trazer risco de queda (piso escorregadio).

- **SALA DO MATERNAL II**

Maternal II (turmas A, B e C) atendem, respectivamente, 20, 19 e 18 crianças em cada turma.

Os ambientes são climatizados com ar condicionados, equipados com carteiras adaptadas à faixa etária, camas em material impermeável, uma bancada com jarro d'água e copos com identificação dos alunos, armário de material didático. Porém, as janelas não possuem telas de proteção.

Todas as salas de atividades também são utilizadas como sala de repouso.

- **SANITÁRIOS PARA USO DAS CRIANÇAS**

São dois sanitários no mesmo padrão de construção, sendo um masculino e um feminino.

Masculino: Equipado com quatro vasos sanitários (um com defeito); uma pia para higienização das mãos; local de banho, com piso elevado (suspenso) com três chuveiros; tudo adaptado para faixa etária. Porém, os ralos não possuíam sistema escamoteável (com fechamento).

Feminino: Equipado com quatro vasos sanitários; uma pia para higienização das mãos; local de banho, com piso elevado (suspenso) com três chuveiros; tudo adaptado para faixa etária. Porém, os ralos também não possuíam sistema escamoteável (com fechamento).

- **COZINHA**

Equipada com uma pia exclusiva para lavagem das mãos, duas pias para manipulação dos alimentos e duas pias para lavagem dos utensílios, um fogão industrial com botijão de gás, um exaustor, uma geladeira e um freezer (horizontal) para carnes e verduras, caixas organizadoras sobre pallets para armazenamento de frutas e legumes, bancadas em granito e armários de prateleiras em granito para guarda das panelas e utensílios de cozinha. O local não possui ralos e a sua higienização é realizada diariamente. Todas as refeições são preparadas no local pela empresa terceirizada (PLENA). Porém, a lixeira de acionamento por pedal estava com a tampa quebrada.

- **DESPENSA**

Destinado à guarda de alimentos, mantimentos, equipamentos e utensílios da cozinha. Equipada com armários de prateleiras em granito. O ambiente encontrava-se limpo e organizado.

- **LACTÁRIO**

Equipado com uma pia exclusiva para lavagem das mãos, uma pia com balcão de mármore, destinado à limpeza, preparo, esterilização e guarda de mamadeiras, principalmente de fórmulas lácteas, armários suspensos de metal para os utensílios de cozinha, um forno de micro-ondas, uma geladeira e lixeira com acionamento de pedal. As janelas apresentam telas de proteção. O ambiente estava limpo e organizado.

- **REFEITÓRIO**

Espaço amplo e coberto equipado com mesas adaptadas à faixa etária com banquinhos alongados, para alimentação das crianças. Lavatórios para higienização das mãos e um bebedouro inox com duas torneiras.

- **SANITÁRIOS EXCLUSIVO PARA OS COLABORADORES**

Equipados com dois vasos sanitários; uma pia para higienização das mãos; um chuveiro. Porém, os ralos não possuíam sistema escamoteável (com fechamento).

- **ALMOXARIFADOS**

Depósitos para guarda de materiais didáticos, materiais diversos e produtos de higiene. Os ambientes estavam organizados.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)**

Destinado à guarda de materiais de limpeza. Equipado com bancadas de granito. O local apresentava um ambiente limpo.

- **LAVANDERIA / ROUPARIA**

A lavanderia é equipada com uma máquina de lavar, um tanquinho e dois tanques de inox. O ambiente estava limpo e organizado.

A rouparia atualmente está sendo higienizada na própria instituição, e os lençóis e toalhas são higienizados diariamente.

- **BRINQUEDOTECA**

A sala possui climatização de ar condicionado e está equipada com bancadas e prateleiras para a disposição dos diversos livros infantis. Além dos livros didáticos, a biblioteca conta com uma TV e brinquedos diversos. Também há um espaço com algumas carteiras e um quadro, pois, no horário noturno, a sala atende à demanda das aulas do EJA.

- **ÁREA EXTERNA**

Composta por um pátio aberto descoberto com uma área pavimentada, e parte dela com piso de material emborrachado, para realização de atividades diversas, com os brinquedos do parquinho infantil, e uma área coberta com brinquedos de material impermeável.

Nos fundos possuem duas piscinas para atividades aquáticas, que ficam em uma área restrita. As mesmas passam por manutenção semanal.

7. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes, e tendo em vista as condições encontradas durante a inspeção sanitária no estabelecimento, a equipe fiscal responsável, entende que o estabelecimento atende boa parte da legislação vigente, sendo que as não conformidades verificadas, não implicam em risco iminente à saúde da população.

Diante disso, o Alvará Sanitário será liberado com o cumprimento das ações corretivas, listadas no Termo de Notificação anexo; assim como, a apresentação do projeto arquitetônico, devendo seguir os prazos deferidos por esta Coordenadoria.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

TERMO DE NOTIFICAÇÃO

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3262-4800 / (34) 99891-4400
Razão Social: Caixa Escolar Nair Ferrari Clemente	**E-mail:** cmeinairferrariclemente@outlook.com
Nome Fantasia: CMEI - Nair Ferrari Clemente	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 35.739.088/0001-42	**Responsável Legal:** Aretuza Ramalho Vieira Teixeira
C.N.A.E: 85.50-3/01	**Data da Inspeção:** 20/08/2025
Endereço: Rua Trinta e Sete, nº 1091 - Setor Sul	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 20/08/2025	**Termo de Inspeção:** 036309

INFRAESTRUTURA FÍSICA				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Apresentar o projeto arquitetônico, em conformidade com as atividades desenvolvidas e aprovado pela vigilância sanitária.		X	60 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 13, I; 17.
Manutenção e conserto das mangueiras dos drenos dos ares-condicionados estão apresentando vazamento na área do solário, gerando risco de queda das crianças.		X	IMEDIATO	Portaria nº 321/1988, 5.2.
Realizar manutenção dos chuveiros, nos banheiros.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 23; art. 24; Portaria nº 321/1988, 11 a, d, e; RDC nº 216/2004, Item 4.1.4.
Substituir todos os ralos, para os de modelo escamoteável (com fechamento), em todos os banheiros.		X	30 dias	
Substituição ou conserto da lixeira de acionamento de pedal da cozinha.		X	IMEDIATO	
Instalação de telas de proteção em todas as janelas das salas e cozinha.		X	30 dias	
DOCUMENTAÇÃO				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Realizar protocolo do Requerimento de Concessão e Renovação de Alvará Sanitário no setor VISA/SMS/Ituiutaba, apresentando as seguintes documentações:		X	30 dias	

• 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; • 01 Via termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; • 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); • 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); • Prova de habilitação legal válida do Responsável Técnico (RT); • 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; • 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto a RFB (data de expedição inferior a 30 dias); • Declaração, assinada pelo responsável legal, de todas as atividades prestadas pelo estabelecimento.				Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.
Apresentar o Alvará de Localização e Funcionamento.		X	30 dias	Lei Municipal nº 3237/1997, art. 116.
Apresentar o AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro).		X	30 dias	Lei Municipal 3237/1997; Resolução SES/MG nº 8115/2022.
Apresentar o certificado de limpeza de caixa d'água.		X	30 dias	RDC nº 63/2011, art. 39 § 1º e § 2º.
Apresentar o certificado de dedetização de (vetores e pragas urbanas).		X	15 dias	RDC nº 63/2011, art. 23, VIII.
Apresentar o PGR (Programa de gerenciamento de risco).		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/22, art. 57.
Apresentar os POPs (manual de normas e rotinas) - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos.		X	30 dias	RDC nº 216/2004, 2.11; 2.18; 4.11.1; 4.11.4.
Registro de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos (ar-condicionado).		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 11; 13, IX.

Realizar manutenção dos ventiladores, para o bem estar e conforto das crianças.		X	IMEDIATO	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 30.
RECURSOS HUMANOS / CAPACITAÇÃO				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Apresentar os certificados de cursos de manipuladores de alimentos dos colaboradores da cozinha.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 6º, inciso II, alínea a, e art. 13, inciso V; Portaria nº 321/1988.

Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.

Termo de Notificação finalizado em 27 de agosto de 2025.

Autoridade Sanitária	Matrícula	Assinatura
Fábio Moreira Azevedo Enfermeiro - Fiscalização	4143	Fábio Moreira Azevedo Matrícula 4143 Autoridade Sanitária
Welington Arantes Filho Engenheiro Fiscalização	6167	Welington Arantes Filho Matrícula 6167 Autoridade Sanitária

Adrielle S. Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5397
SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa

Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de Notificação entregue em 23 **de** Setembro **de 2025.**

Responsável Legal / Responsável Técnico

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO – ALTO RISCO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3261-3391 / (34) 99968-4814
Razão Social: Caixa Escolar do CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Professora Celina Dib de Ituiutaba	**E-mail:** cmeicelinadib@outlook.com
Nome Fantasia: CMEI - Professora Celina Dib	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 35.740.163/0001-95	**Responsável Legal:** Ema Lúcia Fratari
C.N.A.E: 85.50-3/01; 85.11-2/00	**Data da Inspeção:** 01/07/2025
Endereço: Rua Canela, nº 215 - Alvorada	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 01/07/2025	**Termo de Inspeção:** 036301

2. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- ( ) Solicitação de Alvará inicial - estabelecimentos alto risco;
- ( ) Inspeção inicial - baixo risco já licenciado (baixo risco B);
- ( ) Solicitação de renovação de alvará - Protocolo n° ____/____;
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncias;
- ( ) Denúncia - Estabelecimento dispensado de Alvará Sanitário (baixo risco A);
- **(x) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).

3. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- ✓ Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Lei Municipal nº 3237, de 11 de junho de 1997 - Institui o código sanitário do município de Ituiutaba - MG e dá outras providências;
- ✓ Resolução SES/MG nº 5710, de 2 de maio de 2017 - Instituir procedimentos para avaliação do risco sanitário no âmbito do Estado de Minas Gerais, para os tipos de estabelecimentos que menciona, conforme o disposto no art. 85-A da Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;
- ✓ Resolução SES nº 8115, de 18 de abril de 2022 - Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;
- ✓ RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002 - Dispões sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- ✓ RDC nº 51, de 06 de outubro de 2011 - Dispões sobre os requisitos mínimos para análise, avaliação e aprovação dos projetos físicos de estabelecimentos de saúde no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e dá outras providências;

- ✓ RDC nº 63, de 25 de novembro de 2011 - Dispõe sobre os recursos de Boas Práticas de Funcionamento para serviços de saúde;
- ✓ RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- ✓ RDC nº 222, de 28 de março de 2018 - Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Saúde e dá outras providências;
- ✓ Portaria nº 321, de 26 de maio de 1988 - Esta norma tem por objetivo estabelecer os requisitos gerais de projetos arquitetônicos para construção, instalação o e funcionamento de creches, assim com o fixar medidas de segurança para a criança que convive nesses ambientes, procurando proporcionar condições ideais para o seu crescimento e desenvolvimento;
- ✓ Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 - Para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- ✓ Decreto Federal nº 8262, de 31 de maio de 2014 - O Decreto 8262/2014 estabeleceu a proibição do uso de cigarros ou afins nos recintos coletivos fechados, ainda que apenas parcialmente fechados por toldos, divisórias ou telhados, sejam locais públicos ou privados, desde que acessíveis ao público em geral.

4. PESSOA CONTACTADA

- ➢ Dalila Lúcia Alves (Secretária Escolar),
- ➢ Anice Alves Guimarães (Serv. Escolar),
- ➢ Simone Borges de Souza (Supervisora).

5. INTRODUÇÃO

O estabelecimento trata-se de uma Caixa Escolar - Educação Infantil - Creche, sob responsabilidade da Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Localizado no bairro Alvorada.

E estabelecimento realiza atividades de ensino voltadas ao desenvolvimento integral da criança, atendendo à faixa etária de 0 a 5 anos de idade.

A inspeção foi desencadeada por interesse da Vigilância Sanitária na data de 01/07/2025.

A equipe foi acompanhada pela Supervisora Simone Borges de Souza e pela Servidora Escolar Anice Alves Guimarães, autorizadas pela Responsável Legal e Diretora, Ema Lúcia Fratari, que não estava presente no momento da inspeção.

Foram avaliados os aspectos físicos, assistenciais, administrativos, estruturais e técnico-operacionais, com base no roteiro disponibilizado no Portal da Vigilância em Saúde.

Na instituição, havia 79 crianças matriculadas, na faixa etária de 0 a 5 anos, distribuídas em 05 salas. O atendimento ocorre de segunda-feira a sexta-feira, das 07:00 às 16:50 horas.

6. DESENVOLVIMENTO

6.1. RECURSOS HUMANOS

No dia da inspeção a instituição possuía a distribuição de profissionais da seguinte forma:

- 01 Diretora Pedagógica;
- 01 Supervisora;
- 01 Secretária Escolar;
- 01 Auxiliar administrativa;
- 01 Professora de Educação Básica (PEB I);
- 13 Professoras de Educação Básica (PEB II);
- 04 Professoras de Educação Básica (PEB IV);
- 01 Especialista em Educação Básica (EEB);
- 02 Inspetoras de Aluno;
- 06 Monitoras Escolar;
- 06 Serv. Escolar.

Constituídos por 19 profissionais no turno da manhã e 18 profissionais no turno vespertino.

As profissionais da cozinha são terceirizadas da empresa (PLENA).

6.2. DOCUMENTAÇÃO

Foram disponibilizadas as seguintes documentações:

- ✓ Alvará de localização (329/2023) - validade de 07/05/2023 (vencido);
- ✓ Extintores (03-AP), com validade até 02/2025 (vencidos);
- ✓ Situação cadastral da instituição;
- ✓ Certificado de desinsetização, emitido pela empresa AACP Ambiental, realizado em 18/12/2024;
- ✓ POP - Higienização das instituições, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens; Boas práticas de manipulação de alimentos;
- ✓ Cardápio fornecido semanalmente pela nutricionista da empresa terceirizada (PLENA).

Conforme orientado durante a inspeção, os seguintes documentos devem ser apresentados posteriormente, por meio físico ou digital:

- ✓ Apresentação do projeto arquitetônico da instituição;
- ✓ Alvará de localização (atualizado);
- ✓ AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro);
- ✓ Certificado de limpeza de caixa d'água;
- ✓ Troca do elemento filtrante;
- ✓ Registro de capacitação dos colaboradores.

6.3. ESTRUTURA FÍSICA

A instituição possui uma área ampla, com identificação externa visível. Os ambientes, de um modo geral, estavam limpos e adaptados às atividades.

A estrutura física é composta por: 1 secretaria; 1 almoxarifado para acondicionar os colchonetes e outros materiais; 1 sala dos professores; 5 salas: berçário, maternal I, maternal II, pré I e pré II.

No berçário, há: 1 sanitário (fraldário) para banho, equipado com banheira suspensa com chuveiro, trocador de alvenaria e armário com identificação para guarda dos pertences dos bebês; 1 lactário anexo ao berçário, equipado com pia para preparo de fórmulas lácteas, refrigerador, forno micro-ondas e lavatório exclusivo para higienização das mãos; 1 solário em anexo ao berçário, para banho de sol; e 1 pátio descoberto para atividades diversas, com brinquedos apropriados para o parquinho.

Havia também: 2 sanitários adaptados para crianças, para utilização e banho, separados por gênero (meninos e meninas); 1 sanitário para os colaboradores; 1 depósito de material de limpeza (DML); 1 despensa para alimentos, equipada com armário impermeabilizado; 1 sanitário exclusivo para as funcionárias da cozinha; 1 cozinha para preparo das refeições, equipada com uma pia exclusiva para lavagem das mãos, duas pias para manipulação dos alimentos, um tanque de inox e mais dois tanques no anexo da cozinha utilizados para lavagem de panelas maiores, um fogão industrial, um forno micro-ondas, um armário, um ventilador de parede, duas geladeiras, dois freezers e bancada fixa de pedra.

Além disso, havia: 1 pequena área de serviço equipada com dois tanques de concreto e uma mesa; 1 refeitório, equipado com TV, mesas e cadeiras adaptadas para as crianças, cadeiras de alimentação para bebês do berçário e um bebedouro; 1 grande área verde no fundo, com espaço amplo onde fica o parquinho para as crianças maiores; 1 lavanderia (desativada), equipada com tanque de concreto e um tanquinho, utilizada como depósito; 1 brinquedoteca; 1 depósito de materiais diversos; 1 biblioteca equipada com armários e livros infantis; e 1 depósito de materiais de construção e manutenção em geral.

- **RECEPÇÃO**

Constitui apenas um espaço com corredor de entrada principal da instituição, equipado com banquinho de material impermeável e de fácil higienização.

- **ALMOXARIFADO**

O local de guarda dos colchonetes e materiais diversos estava organizado. Os colchonetes presentes estavam em bom estado de conservação, porém, alguns precisavam passar por manutenção no revestimento.

- **BERÇÁRIO**

O Berçário está dividido em quarto ambientes: 1 sala com onze berços e colchonetes com capas impermeáveis; 1 lactário com pia e balcão de mármore, destinado à limpeza, preparo, esterilização e guarda de mamadeiras, principalmente de fórmulas lácteas. O lactário conta com armário suspenso, refrigerador pequeno, forno de micro-ondas, uma janela telada, um lavatório exclusivo para higienização das mãos e suporte para sabonete líquido. Porém, apresentava desorganização, com brinquedos guardados em cima e em baixo do lavatório; 01 fraldário, equipado com banheira suspensa de concreto impermeabilizado e chuveiro, balcão de pedra com acolchoado para trocador, armário com identificação para guarda dos pertences dos bebês e um vaso sanitário adaptado a faixa etária. Porém, o ralo não possuía sistema escamoteável. 01 solário, equipado com alguns balanços infantis e brinquedos de material impermeável. O

berçário possui capacidade para atendimento de 11 bebês que são atendidos na instituição a partir de onze meses de idade.

- **SALA DO MATERNAL I**

Em atendimento de 16 crianças e equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, armários para guarda de materiais didáticos e outros, um ventilador de teto. Porém, as telas de proteção das janelas apresentavam partes danificadas.

- **SALA DO MATERNAL II**

Em atendimento de 21 crianças e equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, armários para guarda de materiais didáticos e outros, um ventilador de teto. Porém, as telas de proteção das janelas apresentavam partes danificadas.

- **SALA DO PRÉ I**

Em atendimento de 13 crianças e equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, armários para guarda de materiais didáticos e outros, um ventilador de teto. Porém, as telas de proteção das janelas apresentavam partes danificadas.

- **SALA DO PRÉ II**

Em atendimento de 18 crianças e equipadas com cadeiras e mesas para faixa etária, armários para guarda de materiais didáticos e outros, um ventilador de teto. Porém, as telas de proteção das janelas apresentavam partes danificadas.

Todas as salas de atividades são utilizadas também como sala de repouso.

- **SANITÁRIOS PARA USO DAS CRIANÇAS**

São dois sanitários no mesmo padrão de construção, sendo um masculino e um feminino.

Masculino: Equipado com três vasos sanitários; um lavatório com três torneiras; uma banheira de concreto impermeável suspensa e com chuveiro, mais três chuveiros, tudo adaptado para faixa etária. Porém, o ralo não possuía sistema escamoteável.

Feminino: Equipado com três vasos sanitários; um lavatório com três torneiras; uma banheira de concreto impermeável suspensa e com chuveiro, mais três chuveiros, tudo adaptado para faixa etária. Porém, um chuveiro estava com defeito e o ralo não possuía sistema escamoteável.

- **SANITÁRIOS PARA USO EXCLUSIVO DA COZINHA**

Equipado apenas com vaso sanitário e um armário para guarda dos pertences dos funcionários da cozinha. Estava equipado com todos os insumos básicos de higiene. O lavatório é localizado na parte de fora, próxima à entrada do mesmo.

- **COZINHA**

Equipada com uma pia exclusiva para lavagem das mãos, duas pias para manipulação dos alimentos, um tanque de inox e mais dois tanques no anexo da cozinha utilizados para lavagem de panelas maiores, um fogão industrial, um forno de micro-ondas, um armário, um ventilador de parede, duas geladeiras e dois freezers e bancada fixa de pedra. Porém, o ambiente tem a climatização insatisfatória (não possui exaustor), as geladeiras e freezers não possuem controle de temperatura e o ralo não possuía sistema escamoteável.

- **REFEITÓRIO**

Espaço amplo equipado com mesas adaptadas à faixa etária, um bebedouro de inox com cinco torneiras, cadeirinhas para alimentação das crianças do berçário de material impermeável e TV.

- **SANITÁRIOS EXCLUSIVO PARA OS COLABORADORES**

Divididos em dois compartimentos, cada um com um vaso sanitário e lixeiras com tampa. Do lado de fora, um lavatório que atende aos dois sanitários. Porém, não possui portas nos compartimentos sanitários.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)**

Destinado à guarda de materiais de limpeza. Equipado com armários impermeáveis. O local apresentava um ambiente limpo, organizado e com a porta trancada por motivo de segurança. Porém, não tinha identificação na porta.

- **DESPENSA**

Destinado à guarda de alimentos, mantimentos e equipamentos e utensílios da cozinha. Equipada com armários impermeáveis. O ambiente encontrava-se limpo e organizado. Porém, não havia um programa de controle de validade.

- **LAVANDERIA**

A lavanderia está desativada por tempo indeterminado, e a rouparia atualmente está sendo higienizada na casa de uma das colaboradoras. O local está sendo utilizado como depósito, com armários para guarda de produtos e outros utensílios, um cesto com rodos, vassouras, pá e outros utensílios utilizados na limpeza do estabelecimento.

Os lençóis e as toalhas são disponibilizados pelos pais das crianças e são trocadas semanalmente, indo nos finais de semanas para casa das respectivas crianças para serem lavados e retornarem na semana seguinte.

A rouparia que a creche oferece às crianças é de forma eventual, nos casos em que alguns pais esqueçam de enviar a rouparia, ou caso as crianças sujem no decorrer do dia, e são guardadas em armário exclusivo.

- **BRINQUEDOTECA**

Equipada com armários para guarda dos diversos brinquedos e materiais didáticos utilizados nas salas de aulas.

- **BIBLIOTECA**

Equipada com prateleiras e baús para disposição dos diversos livros infantis. Na entrada da mesma, possui um pequeno espaço com algumas mesas e banquinhos destinada para leitura.

- **ÁREA EXTERNA**

Composta por um pátio aberto com acesso ao corredor das salas de aula; um espaço do jardim com uma extensa área verde sem pavimentação; no fundo, uma área pavimentada onde se encontra o parquinho infantil e uma área aberta para realização das atividades de educação física.

7. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes, e tendo em vista as condições encontradas durante a inspeção sanitária no estabelecimento, a equipe fiscal responsável, entende que o estabelecimento atende boa parte da legislação vigente, sendo que as não conformidades verificadas, não implicam em risco iminente à saúde da população.

Diante disso, o Alvará Sanitário será liberado com o cumprimento das ações corretivas, listadas no Termo de Notificação anexo; assim como, a apresentação do projeto arquitetônico, devendo seguir os prazos deferidos por esta Coordenadoria.

Secretaria Municipal de Saúde

PREFEITURA ITUIUTABA Faz acontecer

TERMO DE NOTIFICAÇÃO

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Educação Infantil - Creche	**Telefone:** (34) 3261-3391 / (34) 99968-4814
Razão Social: Caixa Escolar do CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Professora Celina Dib de Ituiutaba	**E-mail:** cmeicelinadib@outlook.com
Nome Fantasia: CMEI - Professora Celina Dib	**Resp. Técnico:** ----------
CNES: ----------	**Nº Registro:** ----------
CNPJ/CPF: 35.740.163/0001-95	**Responsável Legal:** Ema Lúcia Fratari
C.N.A.E: 85.50-3/01; 85.11-2/00	**Data da Inspeção:** 01/07/2025
Endereço: Rua Canela, nº 215 - Alvorada	**Equipe:** Fábio e Welington
Vigirisco: 01/07/2025	**Termo de Inspeção:** 036301

INFRAESTRUTURA FÍSICA				
ADEQUAÇÕES	**S**	**N**	**PRAZO**	**INSTRUMENTO NORMATIVO**
Apresentar o projeto arquitetônico, em conformidade com as atividades desenvolvidas e aprovado pela vigilância sanitária.		X	60 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 13, I; 17.
Realizar reparo nas telas de proteção das janelas das salas de atividades e lactário (telas danificadas).		X	30 dias	Portaria nº 321/1988, 11 a, d, e.
Realizar manutenção dos ventiladores, para o bem estar e conforto das crianças.		X	IMEDIATO	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 30.
Realizar manutenção dos chuveiros, no sanitário feminino.		X	30 dias	RDC nº 63/2011, art. 23.
Substituir todos os ralos, para os de modelo escamoteável (com fechamento), nos banheiros e na cozinha.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 23; Portaria nº 321/1988.
DOCUMENTAÇÃO				
Realizar protocolo do Requerimento de Concessão e Renovação de Alvará Sanitário no setor VISA/SMS/Ituiutaba, apresentando as seguintes documentações: • 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário;	X		04/09/2025	Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.

• 01 Via termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; • 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); • 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); • Prova de habilitação legal válida do Responsável Técnico (RT); • 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; • 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto a RFB (data de expedição inferior a 30 dias); • Declaração, assinada pelo responsável legal, de todas as atividades prestadas pelo estabelecimento.				
Apresentar o Alvará de Localização e Funcionamento (atualizado).	X		04/09/2025	Lei Municipal nº 3237/1997, art. 116.
Apresentar o AVCB (auto de vistoria do corpo de bombeiro).		X	30 dias	Lei Municipal 3237/1997; Resolução SES/MG nº 8115/2022.
Apresentar o certificado de limpeza de caixa d'água.		X	30 dias	RDC nº 63/2011, art. 39 § 1º e § 2º.
Apresentar o comprovante da troca do elemento filtrante do bebedouro do refeitório.		X	IMEDIATO	RDC nº 63/2011, art. 23.
RECURSOS HUMANOS / CAPACITAÇÃO				
Apresentar os certificados de cursos de manipuladores de alimentos dos colaboradores da cozinha.		X	30 dias	Resolução SES/MG nº 8115/2022, art. 6º, inciso II, alínea a, e art. 13, inciso V.

Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.

Termo de Notificação finalizado em 02 julho de 2025.

Autoridade Sanitária	Matrícula	Assinatura
Fábio Moreira Azevedo Enfermeiro - Fiscalização	4143	Fábio Moreira Azevedo Matrícula 4143 Autoridade Sanitária
Welington Arantes Filho Engenheiro Fiscalização	6167	Welington Arantes Filho Matrícula 6167 Autoridade Sanitária

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa

Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de Notificação entregue em 10 **de** Julho **de 2025.**

Núbia Paula Nunes Generino

Responsável Legal / Responsável Técnico

CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Prof.ª Celina Dib
Lei 4.486 de 13 de 2017

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Keila Cristina Alves Carneiro
Razão Social: Caixa Escolar da E. M. P. Camilo Chaves Junior de Educação Infantil	**CPF:** 024.919.936-00
Nome Fantasia: -	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 94.30-8-00 – Atividades de Associações de defesa de direitos sociais	**Data da Inspeção:** 29/07/2025
CNPJ/CPF: 07.979.365/0001-59	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício
Endereço: Rua Aldorando Jorge Amuy, 145	**VigiRisco:** 31/07/2025 – Com Risco
Bairro: Universitário – **Telefone:** (34) 9 8811-9006	**Termo de Inspeção:** Nº 036590

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- **(X) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de Abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de uma escola com atividades de ensino infantil com atendimento nos períodos matutino e vespertino. Atualmente a instituição atende 120 alunos em cada turno, totalizando 240 alunos divididos em turmas de Pré 1 e Pré 2, contando com 70 colaboradores divididos entre os turnos.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, referente à solicitação do Alvará Sanitário. A equipe fiscal foi atendida por três funcionários atuantes no período vespertino, tendo sido acompanhada na inspeção pela Senhora Patrícia Aparecida de Araújo, inspetora de alunos, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas pelas fiscais.

V. ESTRUTURA FÍSICA

Atualmente a escola que tem sua sede na Avenida trinta e nove, 1.432 – Setor Sul encontra-se instalada há 03 meses na Rua Aldorando Jorge Amuy, 145 – Universitário, sendo suas atividades exercidas de forma adaptada em um prédio que apresenta muitas deficiências diante da necessidade estrutural requerida pelo fluxo de alunos atendidos, pois, trata-se de um prédio composto por: 01 Secretaria com 01 banheiro anexo; 01 Sala da Supervisora; 01 Corredor de acesso ao pátio; 01 Pátio/Refeitório; 07 Salas de aula; 01 Depósito de alimentos; 01 Depósito de produtos saneantes; 01 Cozinha adaptada (minúscula); 01 Área de serviço adaptada; 02 Banheiros para adultos; 02 Banheiros para crianças; 01Parque e 01 Piscina.

Todas as salas estavam equipadas com mobiliário com superfície impermeável em bom estado de conservação, com armário para guarda dos materiais utilizados pelos professores e com ventiladores.

Conforme informado pelos funcionários que se encontravam no local, o prédio oficial da escola foi condenado por profissionais que o avaliaram tendo sido considerado inseguro e ou impróprio ao uso e passará por uma demolição para que seja novamente construído.

Deficiências do espaço

O novo prédio adaptado para o atendimento das crianças não conta com Sala dos professores, os profissionais utilizam duas mesas instaladas no pátio onde se reúnem e fazem suas refeições, juntamente com as crianças. Não existe Refeitório no local, o pátio foi equipado com algumas mesas e bancos para que as crianças os utilizem no momento do lanche. O piso de um modo geral apresentava-se encardido, tendo sido informado pelos funcionários que a escola não está recebendo os devidos materiais de limpeza para que seja mantida a higiene do local, sendo que em alguns momentos, devido à grande necessidade, alguns funcionários têm levado produtos saneantes de suas próprias casas para serem utilizados na limpeza da escola. O local não conta com cômodo para depósito de materiais e objetos utilizados em algumas das atividades tendo grande quantidade de objetos sido acondicionada em uma parte do pátio (palco) e sobre o teto do depósito de produtos saneantes, fato que dificulta bastante mantê-los devidamente limpos, além do fato de terem sido acondicionados junto a esses objetos alguns dos produtos de higiene pessoal – embalagens contendo papel higiênico. Uma área de serviço foi improvisada ao lado dos banheiros utilizados pelos adultos, o que acabou por inativar o lavatório de higienização das mãos devido à falta de espaço para acondicionar o armário utilizado para guardar produtos e utensílios. O corredor existente entre o muro de divisa da escola e a parede das salas de aula, notoriamente estreito, antes era utilizado para a realização de atividades com as crianças, educação física, entretanto, devido a uma reclamação dos vizinhos sobre o barulho gerado pelas crianças deixaram de utilizá-lo, restringindo ainda mais o espaço disponível para uso dos alunos.

- **SECRETARIA**

Cômodo pequeno equipado com mobiliário adequado para a atividade realizada e com um banheiro anexo.

Irregularidades

- Ventilador apresentando sujidades em sua superfície;
- Banheiro: Presença de toalha de tecido – caracterizando uso coletivo; Presença de um pacote contendo papel higiênico e de alguns frascos de produto desinfetante acondicionados sobre o espelho do lavatório; o portal da porta de acesso está enferrujado dificultando a abertura dela.

- **SALA DA SUPERVISÃO**

Sala devidamente equipada com o mobiliário necessário à realização da atividade (mesas, cadeiras e armários), contando também com aparelho de ar condicionado.

Irregularidades

- O ambiente encontrava-se desorganizado, com presença de caixas acondicionadas diretamente no piso – Foi informado que os funcionários estavam organizando a escola para a volta às aulas;
- Não foi identificada etiqueta afixada no aparelho de ar condicionado referente à sua manutenção.

- **CORREDOR DE ACESSO AO PÁTIO**

Neste ambiente foram instalados 02 armários de metal, os quais já apresentavam danificações em sua base uma vez que não contam com "pés" que permitiriam o seu distanciamento do piso bem como facilitariam a higienização do local, a qual encontrava-se precária conforme listado no campo "Deficiências do espaço": piso encardido pela falta dos produtos saneantes necessários para a realização do processo de higienização.

O bebedouro encontra-se instalado no final desse corredor, próximo ao pátio.

Irregularidades

- Bebedouro com data de validade do elemento filtrante até 23/11/2023.

- **SALAS DE AULA**

Salas mobiliadas em um mesmo padrão apresentando mesas e cadeiras com superfície impermeável e armários para acondicionamento do material utilizado pelas professoras. Presença de ventiladores instalados nas paredes e uma das salas conta também com sistema artificial de ventilação – aparelho de ar condicionado.

Irregularidades

- Presença de um rolo de papel higiênico desprovido de qualquer proteção e de uma embalagem já violada contendo rolos de papel higiênico acondicionados sobre a base do quadro branco;
- Frascos de álcool e de sabonete acondicionados nas bases de algumas janelas – aparentemente em determinado período do dia há a incidência de luz solar sobre eles;
- Flanelas de limpeza dependuradas nas janelas e sobre os materiais pedagógicos;
- Rolos de papel higiênico acondicionados dentro do armário, junto aos demais materiais, desprovidos de qualquer embalagem de proteção;
- Colchonetes com capas rasgadas.

- **PÁTIO**

Ambiente bastante espaçoso adaptado para ser utilizado como refeitório, tendo a parte do palco sido utilizada para acondicionar os materiais da brinquedoteca. Existe no local uma geladeira informada como de uso exclusivo dos colaboradores.

O local estava passando por processo de higienização/organização no momento da inspeção.

Irregularidades

- Materiais de higiene pessoal acondicionados de forma indiscriminada – as embalagens contendo papel higiênico apresentavam muita sujidade acumulada em suas superfícies – Por falta de espaço os materiais foram acondicionados sobre o teto de depósito de produtos saneantes;
- Presença de um frasco de produto saneante fracionado desprovido de identificação/rotulagem.

- **ÁREA DE SERVIÇO**

Ambiente adaptado em uma área externa no final do corredor de acesso às salas de aula equipado com 01 tanque, 01 armário de metal, 01 lavatório (sem forma de uso devido à falta de espaço para acondicionar o armário) e 01 tanquinho elétrico.

Irregularidades

- Presença de sabão em barra caseiro;
- Ambiente desorganizado, com produtos saneantes acondicionados sobre o armário, ficando expostos a incidência de luz solar, produtos saneantes acondicionados diretamente no chão, tendo também um colchonete com capa rasgada sido acondicionado sobre o lavatório existente no local.

Observação: Alguns dos produtos saneantes encontrados no local foram adquiridos por meio de doações, uma vez que, conforme informado pelos colaboradores, a escola não tem recebido do poder público os produtos saneantes necessários para a devida higienização das instalações.

- **BANHEIROS (USO DOS COLABORADORES)**

Existem no local, situados no final do corredor de acesso as salas de aula, ao lado da área de serviço, dois banheiros identificados como masculino e feminino de uso dos colaboradores, sendo equipados cada um dos pequenos cômodos com um vaso sanitário. Um dos banheiros encontrava-se trancado, tendo sido possível inspecionar apenas o outro, o qual apresentava lixeira dotada de tampa sem acionamento manual revestida com saco plástico.

Irregularidades

- Não havia suporte para acondicionar o papel higiênico. Havia no local 02 rolos do material de higiene pessoal, acondicionados em registros existentes na parede. Os rolos apresentavam porções de papel desenrolada e pendurada espalhando-se pelo chão;
- Presença de um frasco de produto saneante acondicionado no piso ao lado do vaso sanitário;
- Não é possível utilizar o lavatório existente na área externa dos banheiros uma vez que o armário utilizado para acondicionar os materiais e utensílios de limpeza foi instalado na frente do lavatório por falta de espaço, não possibilitando que ele seja acessado. Do mesmo modo não havia sabonete líquido nem toalha descartável para a higienização das mãos;
- O corredor existente ao lado dos banheiros encontrava-se desorganizado com rodos e vassouras espalhados, bem como outros objetos como mesa, brinquedos, balde plástico – ambiente descoberto.

- **BANHEIROS (USO DOS ALUNOS)**

Existem no local 02 banheiros para uso dos alunos, cada um deles equipado com 03 vasos sanitários adaptados para a faixa etária e 02 lavatórios. As lixeiras apresentavam tampa sem acionamento manual e estavam revestidas com saco plástico para a retirada (descarte) segura dos resíduos. Havia em cada um dos banheiros um frasco de sabonete líquido.

Irregularidades

- Rolos de papel higiênico fora dos suportes: acondicionados nos registros de água. Observação: Os banheiros apresentavam o suporte para o devido acondicionamento de um rolo de papel higiênico, os rolos que estavam acondicionados de forma indiscriminada tratam-se dos rolos sobressalentes – podendo ser adquirido um suporte tripo como o existente no banheiro anexo a secretaria para que os rolos de reposição sejam acondicionados;
- Ausência de toalha descartável em alguns dos suportes;
- Portal da porta do banheiro das meninas enferrujado.

- **COZINHA e DEPÓSITO DE ALIMENTOS – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

Para a instalação da cozinha foi adaptado um minúsculo cômodo existente no local, o qual conta com 01 única pia para higienização de utensílios grandes e pequenos bem como para higienização/preparo das

variadas matérias primas utilizadas nas refeições, 01 lavatório, 01 bancada fixa com armários embutidos, 01 armário instalado em uma das paredes, 01 fogão e 01 geladeira.

O depósito de alimentos encontrava-se bastante organizado, algumas matérias-primas já estavam sendo estocadas no local para a volta às aulas. O depósito estava equipado com: 02 freezers, 01 geladeira, prateleiras plásticas, paletes, 01 banco utilizado para acondicionar alguns vegetais (abóboras), 01 prateleira e 01 armário de metal.

Os colaboradores da empresa Plena estavam higienizando e organizando o ambiente para a retomada do trabalho na próxima semana.

Irregularidades

- Cozinha: Presença de 02 utensílios com cabos de madeira; Presença de um pedaço de sabão em barra caseiro; Ovos desprovidos de dados obrigatórios de rotulagem (prazo de validade); Parte do piso apresentava trincas/deformidades;
- Depósito de alimentos: presença de utensílios em desuso; objetos pessoais acondicionado junto a alguns utensílios (copos, pratos plásticos em desuso); cartelas de papelão dentro da geladeira – ovos.

Observação: O ambiente onde foi adaptada a cozinha não possui ventilação adequada – as aberturas externas não foram teladas e, conforme informado pelo Senhor Jesus, no momento do preparo das refeições o ambiente é mantido fechado – porta e demais aberturas, não havendo qualquer tipo de circulação de ar. Conforme observado durante a inspeção, o ambiente não permite uma livre movimentação dos colaboradores durante o preparo das refeições, uma vez que o espaço é bastante restrito à instalação do mobiliário necessário para a realização da atividade proposta, fato que se agrava quando da necessidade de transporte de utensílios (panelas grandes) dentro do ambiente. Outra deficiência do espaço se caracteriza na falta de um local adequado para a higienização das panelas grandes, uma vez a cozinha conta apenas com uma pia rasa.

Foi informado para a equipe fiscal que a nutricionista responsável pela verificação da devida execução dos procedimentos higiênico sanitários na escola é a Senhora Luciana. A nova cozinheira, Senhora Darla, informou também que é nova na atividade e que receberá o treinamento sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ainda nesta semana, tendo também sido orientada pela equipe fiscal a fazer a leitura da RDC 216/2004.

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Foram apresentados os seguintes documentos pela empresa Plena:

Apresentação Plena – Boas Práticas de Manipulação; MBP Manual de Boas Práticas Ituiutaba 2025 e Registro de treinamento dos funcionários, no qual consta o nome do Colaborador Jesus.

- **ALMOXARIFADO (DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA)**

Trata-se de um pequeno e estreito cômodo equipado com algumas prateleiras de madeira e alguns armários de metal. Além dos produtos saneantes o local também foi utilizado para acondicionar materiais didáticos/de papelaria entre outros objetos.

Irregularidades

- Ambiente desorganizado, com várias caixas acondicionadas diretamente no piso;
- Presença de produtos saneantes desprovidos de dados obrigatórios de rotulagem (álcool gel) e de produtos saneantes com o prazo de validade expirado (álcool gel e sabonete líquido);
- Caixas de produtos saneantes (desinfetante) acondicionados diretamente no piso;
- As embalagens contendo os pacotes com papel higiênico estavam acondicionados de forma indiscriminada, diretamente no piso do cômodo em meio a outros materiais;
- Presença de colchonetes com as capas impermeáveis rasgadas.

Observação: Uma vez que o ambiente estava passando por processo de higienização e organização para a retomada das atividades na próxima semana, a equipe fiscal orientou à Senhora Patrícia que todos os produtos com o prazo de validade expirado deveriam ser descartados.

- **PARQUE / PISCINA**

Espaço de médio porte com piso gramado contando com alguns brinquedos constituídos de plástico e de madeira com metal.

Conforme informações dos funcionários a grama morreu por falta de cuidados uma vez que o imóvel se encontrava fechado há algum tempo e atualmente há uma certa dificuldade em cuidar da mesma devido à falta de equipamentos específicos – Ex.: um irrigador aspersor giratório. Outro fato informado por eles foi a invasão de alguns gatos, os quais, devido a falta de um guarda, passam a noite nas dependências da escola, deixando o local ao amanhecer com a chegada dos usuários.

A piscina apresentava muitas folhas em seu interior, contendo uma pequena quantidade de água de cor turva. Os colaboradores afirmaram que a estrutura tem passado por manutenção contínua, sendo o Senhor Matheus o responsável pelo tratamento da água. A manutenção atualmente é financiada por uma doação dos pais de alguns alunos, pois a gestão pública cortou o pagamento do serviço já há algum tempo.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, apresentando deficiências quanto a parte estrutural como falta de espaço para organização dos ambientes, e quanto a execução dos procedimentos higiênicos sanitários, evidenciando-se durante a inspeção a falha no fornecimento dos produtos saneantes para a realização de tais procedimentos, ressaltando ainda que quando encontrados no local apresentavam o prazo de validade expirado.

Assim, será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias no local, bem como os documentos que devem ser providenciados e mantidos atualizados. Quanto as irregularidades encontradas na cozinha, cabe à direção da escola cobrar da empresa terceirizada qualidade em seus serviços, bem como a equipe fiscal entrará em contato com a Senhora Luciana de modo que elas sejam sanadas.

Relatório de Inspeção elaborado por:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Relatório de Inspeção entregue em:

07/08/25

Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036590/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Keila Cristina Alves Carneiro
Razão Social: Caixa Escolar da E. M. P. Camilo Chaves Junior de Educação Infantil	**CPF:** 024.919.936-00
Nome Fantasia: -	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 94.30-8-00 – Atividades de Associações de defesa de direitos sociais	**Data da Inspeção:** 29/07/2025
CNPJ/CPF: 07.979.365/0001-59	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício
Endereço: Rua Aldorando Jorge Amuy, 145	**VigiRisco:** 31/07/2025 – Com Risco
Bairro: Universitário – **Telefone:** (34) 9 8811-9006	**Termo de Inspeção:** Nº 036590

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde deve desenvolver ações no sentido de promover a qualidade, o que envolve estrutura, processo e resultado na gestão dos serviços. Devem seguir as Boas Práticas de Funcionamento a fim de prevenir e reduzir os riscos à saúde.	Art. 5°; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
2. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível.	Art. 7°; Anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022	IMEDIATO
3. Os serviços terceirizados devem estar regularizados perante o órgão sanitário competente.	Parágrafo Único; Art. 8º; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
4. O serviço de interesse da saúde deve prover infraestrutura física, recursos humanos, equipamentos, insumos e materiais necessários à operacionalização do serviço de acordo com a demanda, modalidade de atividade prestada e a legislação vigente.	Art. 11; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
5. O serviço de interesse da saúde deve manter disponível, a autoridade sanitária competente, segundo o seu tipo de atividade, documentação e registro referentes à: Controle de qualidade da água potável; Execução da limpeza de reservatório de água; Controle de saúde periódico dos funcionários, quando couber; Controle de vetores e pragas urbanas - Cozinha; Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; Normas, rotinas e procedimentos; Certificado de capacitação dos manipuladores de alimentos nas Boas Práticas de Fabricação. Alvará Sanitário da empresa terceirizada para a prestação dos serviços alimentícios.	Art. 13; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
6. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros e em bom estado de conservação.	Art. 20; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
7. O serviço de interesse da saúde deve manter as instalações físicas dos ambientes externos e internos em boas condições de conservação, segurança, organização, conforto e limpeza, bem como livres de materiais em desuso ou alheios à atividade.	Art. 21; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
8. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
9. As instalações sanitárias devem **possuir lavatórios** e estar supridas dos produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, dispensador de **sabonete líquido**, porta **papel toalha** com os seus devidos insumos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. Providenciar suporte para o devido acondicionamento dos rolos de papel higiênico, para os de uso e para os de reposição que ficam acondicionados nos banheiros. Ativar o lavatório anexo aos banheiros dos colaboradores e supri-lo com os produtos de higiene pessoal – sabonete líquido e papel toalha.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
10. Todos os produtos e equipamentos sujeitos à vigilância sanitária utilizados na prestação do serviço devem estar regularizadas junto à ANVISA. A utilização desses produtos e equipamentos deve obedecer à legislação vigente e as instruções e restrições de uso do fabricante. É vedada a mistura/acréscimo de outros produtos químicos ao produto sujeito ao controle sanitário, alterando a sua formulação, a não ser se previsto nas orientações do fabricante. Os produtos fracionados para facilidade de uso deverão ser devidamente identificados com os dados de rotulagem descritos no rótulo da embalagem original do produto, embalagem essa que deverá ser mantida no local até seu uso total de modo a garantir a comprovação de procedência do produto.	Art. 28; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
11. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. Apresentar documento comprovando a troca e validade do elemento filtrante do bebedouro.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	IMEDIATO
12. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registrados e realizados conforme legislação específica. Apresentar documento comprovando a realização de manutenção dos aparelhos de ar condicionado.	Art. 30; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
13. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	Art. 32; Anexo Único; resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
14. Devem ser utilizados produtos de limpeza e desinfecção devidamente registrados	Art. 33; Anexo	

junto à ANVISA, de acordo com as instruções do fabricante, dentro do prazo de validade, disponibilizados em quantidade suficiente e armazenados em local adequado. O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP	Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
15. O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
16. O serviço de interesse da saúde deve garantir que os colchonetes e demais mobiliários almofadados sejam revestidos de material lavável e impermeável, **não apresentando furos, rasgos, sulcos e reentrâncias.**	Art. 48; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
17. O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação; • As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade (Ex.: Ovos); • As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente (Ex.: utensílios como copos e pratos que não são utilizados); • Organizar o armário utilizado para o acondicionamento dos objetos pessoais dos colaboradores de modo que não sejam acondicionados junto aos utensílios (copos e pratos – indicados como em desuso); • Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. **Os produtos saneantes devem ser identificados** e guardados em local reservado para essa finalidade; • A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção; • O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações; • As instalações físicas como **piso,** parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser **mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas,** goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos; • A **ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente** livre de fungos, gases, fumaças, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento; • Os **utensílios** que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	IMEDIATO

não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.		
PROTEÇÃO À SAÚDE DO TRABALHADOR		
18. O serviço de interesse da saúde deve garantir mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho, incluindo adoção de medidas coletivas, equipamentos de proteção, bem como o fornecimento de EPIs, certificados e em número suficiente e compatível com as atividades desenvolvidas pelos trabalhadores conforme as orientações do fabricante, sempre que necessário.	Art. 57; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
19. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, QUANDO NECESSÁRIO, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

***Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.**
Segue em Anexo a este Termo de Notificação o registro fotográfico realizado durante a inspeção.

Termo de notificação elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367 SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:

07/08/25

Leila Cristina dos Santos
Responsável Técnico / Responsável Legal

Anexo I – Registro Fotográfico realizado durante a inspeção – 57 Imagens

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Keila Cristina Alves Carneiro
Razão Social: Caixa Escolar da E. M. P. Camilo Chaves Junior de Educação Infantil	**CPF:** 024.919.936-00
Nome Fantasia: -	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 94.30-8-00 – Atividades de Associações de defesa de direitos sociais	**Data da Inspeção:** 29/07/2025
CNPJ/CPF: 07.979.365/0001-59	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício
Endereço: Rua Aldorando Jorge Amuy, 145	**VigiRisco:** 31/07/2025 – Com Risco
Bairro: Universitário – **Telefone:** (34) 9 8811-9006	**Termo de Inspeção:** Nº 036590

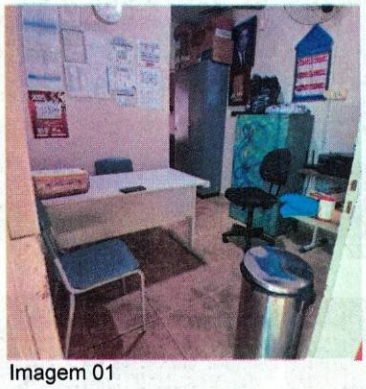


Imagem 01

Imagem 02

Imagem 03

Imagem 04

Imagem 05

Imagem 06

Imagem 07

Imagem 08

Imagem 09

Imagem 10

Imagem 11

Imagem 12

Imagem 13

Imagem 14

Imagem 15

Imagem 16

Imagem 17

Imagem 18

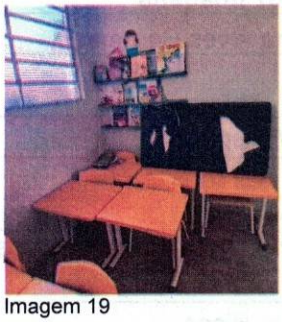


Imagem 19

Imagem 20

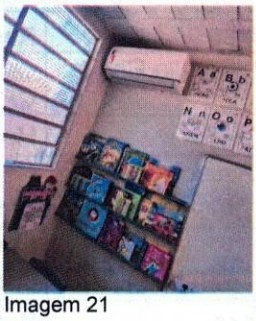


Imagem 21

Imagem 22

Imagem 23

Imagem 24

Imagem 25

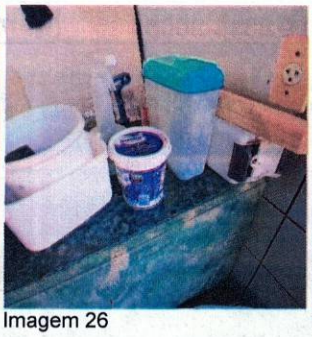


Imagem 26

Imagem 27

Imagem 28

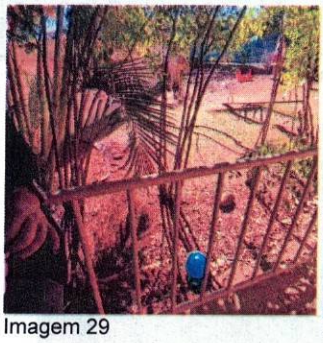


Imagem 29

Imagem 30

Imagem 31

Imagem 32

Imagem 33

Imagem 34

Imagem 35

Imagem 36

Imagem 37

Imagem 38

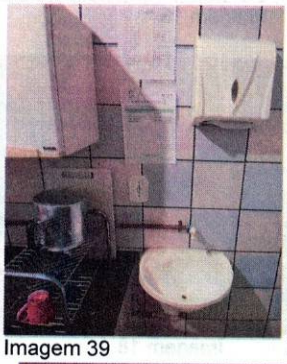


Imagem 39

Imagem 40

Imagem 41

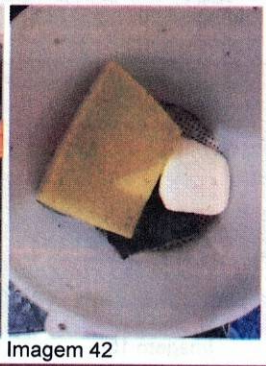


Imagem 42

Imagem 43

Imagem 44

Imagem 45

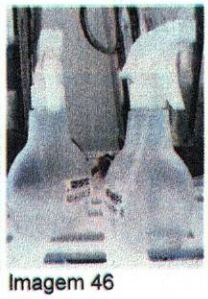


Imagem 46

Imagem 47

Imagem 48

Imagem 49

Imagem 50

Imagem 51

Imagem 52

Imagem 53

Imagem 54

Imagem 55

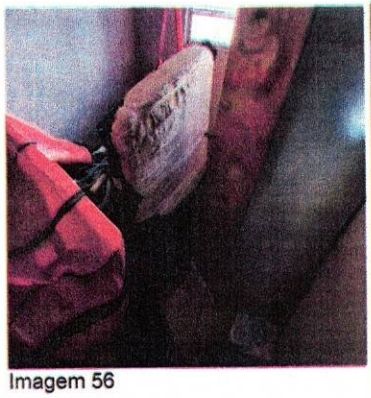


Imagem 56

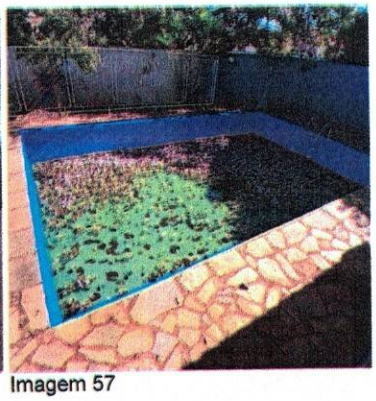


Imagem 57

Anexo elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle S. Barbosa
Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367
SMS/Ituiutaba

Termo de notificação entregue em:

07/08/25
Kila Cristina Alves Carneiro.
Responsável Técnico / Responsável Legal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Léa Tatiane Risse de Paula Arantes.
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Nadime Derze Jorge.	**CPF:** 000.516.71-70
Nome Fantasia: Nadime Derze Jorge	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.13-9-00 (Ensino Fundamental)	**Data da Inspeção:** 19/08/2025
CNPJ/CPF: 05.038.334/0001-78	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Rua Sebastião Piorra, 284	**Vigi Risco:** 09/08/2025.
Bairro: Jerônimo Mendonça – **Telefone:** (34) 3268-25-76	**Termo de Inspeção:** Nº 036613

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(x) Pedido da Secretaria Municipal de Educação**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

- *Lei Lucas (Lei nº 13.722/2018), torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros para professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil em todo o país.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento de ensino que oferta a Educação infantil- pré- Escola, com atendimento a turmas de pré I e pré II e Ensino Fundamental com turmas de 1° ao o 5° ano com 246 alunos matriculados na modalidade de ensino por período integral.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Lea Tatiana Risse de Paula Arantes, CPF: 000516716-70 diretora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas, sendo que em alguns momentos da inspeção a vice diretora Daiane de Lima Soares Silveira também, acompanhou a inspeção.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica só consta a atividade de CNAE 85.13-9-00- Ensino Fundamental.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram nos seguintes CNAEs:
Educação Infantil- pré-escola CNAE 8512-1/00 e Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00, ambos são descritos e classificados como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 02 salas administrativas sendo uma da supervisão e uma sala de direção e vice direção); 01 Sala de professores, 01 biblioteca; 01 sala da psicóloga e Assistente Social, 01 sala de informática, 01 sala de reforço, 01 Pátio amplo coberto, sendo um com parque bem estruturado com brinquedos de plástico a céu aberto; 01 quadra poliesportiva coberta; 1 banheiro masculino, 1 banheiro feminino para uso dos alunos, 1 banheiro masculino e um banheiro feminino de uso dos colaboradores; 01 Almoxarifado, 01 depósito de materiais diversos; 01 Depósito de material de limpeza; 12 salas de aula; 1 Sala de Recurso – AEE (Atendimento Educacional Especializado); 02 Cozinhas sendo uma dos colaboradores da escola e uma de produção dos lanches servidos aos alunos; 01 refeitório, um depósito de alimentos anexo. 03 Bebedouros (um no pátio coberto entre os banheiros, um na sala dos professores e um no corredor mais próximo da cozinha e no caminho da quadra), dois estacionamentos sendo um utilizado por carros e outro por motos, espaço de quintal amplo sem edificações nas imediações da quadra. Um parquinho desativado com brinquedos de metal em péssimas condições de uso. Uma área externa ampla não pavimentada entre as instalações da escola e da quadra poliesportiva, espaço este que daria para construir novas salas para atender mais educandos na escola.

- **ALMOXARIFADO**

Uma sala localizada no pavilhão de chegada escola, com ambiente equipado com mobiliário para a atividade realizada com armários onde são armazenados materiais diversos e enfeites de desfile, festa junina entre outros.

- **DEPÓSITO DE MATERIAIS DIVERSOS**

Uma sala localizada no pavilhão de chegada escola, com ambiente equipado com mobiliário para a atividade realizada com armários onde são armazenados materiais diversos, como escadas, cestos, caixas grandes plásticas entre outras.

- **SALA DA DIREÇÃO**

Uma sala localizada no pavilhão de chegada escola, equipada com materiais e mobiliários de escritório. Armários de aço, mesas com cadeiras, ventiladores, computadores, máquina de xerox e registro de ponto.

As condições de iluminação, ventilação e organização estavam satisfatórias.

- **SALA DE PROFESSORES**

Também localizada no pavilhão de chegada da escola. Uma sala ampla de professores equipada com uma mesa ampla com cadeiras, uma mesa menor onde estão garrafas de café e chá, outra mesa também menor com bebedouro e copos descartáveis armazenados em seus devidos suportes, lixeira com tampa e pedal em inox, quadro para afixar avisos, uma geladeira, um ventilador, um armário para guarda dos pertences dos colaboradores. A sala é acessada tanto pelo corredor de acesso as demais salas administrativas quanto pelo pátio.

- **SALA DE ATENDIMENTO DA PSICÓLOGA E ASSISTENTE SOCIAL**

Também localizada no pavilhão de chegada da escola. E os atendimentos são previamente agendados e acontecem uma vez por semana. Sala pequena com mobiliários de escritório.

BIBLIOTECA

É acessada pelo pátio da escola. Os livros estão armazenados em sua grande maioria em prateleiras apropriadas e de forma organizada. Presença de algumas mesas e cadeiras de plástico para as atividades no local, vários enfeites deixando o ambiente agradável e lúdico. No local também são realizadas pequenas comemorações de aniversários. A sala é ampla e apresenta boas condições de iluminação. Esta equipada com um ar condicionado.

- **SALA DE RECURSO/ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO**

Ambiente equipado com mobiliário para a realização da atividade proposta, apresentando um armário de metal com prateleiras metálicas onde são armazenados os matérias didáticos. Uma mesa com cadeira para o professor, uma mesa com computador, uma mesa pequena com cadeira acessível, uma mesa quadrada com duas cadeiras, não possuindo tamanho apropriado para uso infantil. A Sala está equipada com

instrumentos e mobiliários de consultório odontológico, inclusive pia, lavatório, autoclave e dispenseiros de sabonete líquido e papel toalha. A diretora informou que no local funcionava um consultório odontológico que está desativado, antes era utilizado para atendimento das crianças da escola. As condições de iluminação, ventilação e higiene são satisfatórias.

- **SALA DE INFORMÁTICA**

Localizada no corredor de acesso à cozinha. Ambiente equipado com mobiliário para a atividade realizada com armários e mesas e demais próprios para escritório. Vários computadores, divididos em baias para uso individua. Ar condicionado. As condições de iluminação, ventilação e higiene são satisfatórias.

- **DEPÓSITO DA COZINHA DA ESCOLA**

Localizado no corredor de acesso a cozinha, no local estão armazenadas vasilhas e outros pertencente a cozinha da escola e não da atual empresa que presta os serviços de produção dos alimentos dos alunos. Equipada com prateleiras de madeira acopladas na parede. Parte dos equipamentos da escola estão armazenados ao final do corredor de acesso a cozinha (Dois freezers e uma mesa de refeitório com bancos).

- **COZINHA DOS COLABORADORES DA ESCOLA**

Equipada com duas geladeiras, um forno a gás, um tanque que foi adaptado para ser utilizado como pia, tendo sido colocado sobre ele uma pedra de mármore, um fogareiro de 4 chamas e uma máquina de lavar roupa e um armário de aço para guarda de pertences pessoais. O local possui uma porta de acesso para a cozinha principal da escola, porém, a mesma é mantida fechada.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

São dois os depósitos: um localizado quase em frente ao depósito de matérias da cozinha da escola, equipado também com prateleiras e armários de aço apoiados na parede, no local são armazenados produtos saneantes diversos, papel higiênico, utensílios de limpeza entre outros. E o outro localizado ao final do corredor da cozinha. Durante a inspeção foram entregues produtos de limpeza na escola, porém, os mesmos estavam em falta, principalmente, detergente e sabão de barra e em pó. A diretora informou que as funcionárias da limpeza estavam trazendo de casa esses insumos para uso na limpeza da escola, inclusive mostrou à equipe fiscal onde os mesmos são guardados de forma organizada e separada pelas próprias funcionárias em seus armarinhos individuais localizados no depósito ao lado da porta da cozinha no final do corredor. No final da inspeção a equipe fiscal esteve averiguando quais eram os produtos saneantes que haviam chegado na escola entregues pela prefeitura municipal, constatando que mais uma vez não haviam detergente ou outros sabões para uso na limpeza.

- **SALAS DE AULA**

Ambientes equipados com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação e as salas apresentavam também armários e prateleiras para acondicionar os materiais utilizados nas atividades. A diretora informou que recentemente a prefeitura municipal enviou para a escola mesas e cadeiras novos adaptadas a faixa etária atendida.

Nas salas havia uma mesa especifica para que as crianças acondicionassem as garrafinhas de água de uso individual.

As turminhas permanecem na escola o dia todo em período integral e, portanto, tiram um cochilo (descanso entre o turno da manha e o da tarde). Para o descanso há as camas de plástico empilhável com superfície telada e material impermeável de fácil higienização em algumas salas de aula.

Segundo a diretora as roupas de cama das crianças vêm de casa somente na época do frio nas respectivas mochilas, sendo que na época do calor não utilizam roupa de cama nenhuma por não haver a necessidade.

Todas as salas possuem janelas e boa iluminação, porém, os ventiladores de algumas salas não estão em boas condições de uso, e o ambiente principalmente no período da tarde torna-se com temperaturas muito acima do desejado para o bem estar e conforto dos alunos e professores. Exemplos sala do 1° ano, 2° ano B, 4° ano, 1° ano B. As demais salas encontram-se com ventiladores funcionando, mais não em número suficiente para atendimento da demanda de calor. Em algumas salas a equipe constatou a presença de ventiladores de coluna que segundo a diretora são adquiridos com verba da própria escola e que eles são bons uma vez que apresentam a possibilidade de direcionar melhor o vento, do que os afixados nas paredes, que eles apresentam menos defeitos e melhor durabilidade. Informou ainda que sempre prioriza adquirir ventiladores para ir substituindo os que vão dando defeito, uma vez que entende que faz muito calor na cidade, sendo indispensável para o conforto e bem estar dos estudantes e educadores.

- **BANHEIROS**

São quatro banheiros na escola sendo dois localizados no pavilhão das salas administrativas e de uso dos professores e demais colaboradores, sendo um masculino e um feminino no mesmo padrão de construção equipados com dois vasos sanitários e um lavatório cada, ambos dotados com itens básicos de higiene, e os outros dois localizados no pátio da escola, sendo um masculino e um feminino de uso das crianças.

Banheiro masculino equipado com 5 vasos sanitários, 4 lavatórios, um compartimento para banho de crianças menores, porém, não utilizado, não apresentando chuveiro. Dois compartimentos para banho de crianças maiores, apresentando chuveiro. Os banhos são esporádicos e acontecem só em casos de acidentes com sujeiras maiores. No momento da inspeção 3 dos cinco vasos sanitários estavam entupidos e, portanto, interditados. O espelho de dois lavatórios estava quebrado, colados com fita. Embaixo da pia de dois lavatórios havia uma bacia para recolher a água que vaza. Uma das torneiras do lavatório estava sem funcionar.

Banheiro feminino equipado com 4 vasos sanitários 4 lavatórios, um compartimento para banho.

No momento da inspeção um dos vasos sanitários estava entupido e, portanto, interditado.

A diretora informou que os banheiros foram reformados recentemente com verba da escola.

Sobre o uso dos banheiros é importante ressaltar que a **limpeza adequada das mãos após o uso dos mesmos é crucial para evitar diversos tipos de doenças e principalmente antes de ir fazer as refeições evitando-se assim a contaminação da comida por meio das mãos mau higienizadas. Ressaltando ainda que assim todo o trabalho de preparo de refeições saudáveis e seguras na cozinha fica prejudicado.**

Segundo Guimarães (2020), a lavagem das mãos é a principal intervenção na prevenção de várias doenças, a Organização Mundial de Saúde chama isso de "a medida de saúde mais importante para prevenir a propagação de infecções". A presença de agentes infecciosos nas mãos é facilitada pela má higienização e pouco cuidado dos alunos, podendo oferecer agravos à saúde e facilitando a contaminação dos estudantes (GOMES *et al.*,2014).

- **ÁREA DE LIMPEZA**

Localizada em frente a copa dos colaboradores da escola, não possui cobertura telhada. O tanque utilizado é compartilhado com a copa dos colaboradores.

São cinco as colaboradoras da limpeza sendo duas no período da manhã e três no período da tarde. São funcionárias cedidas pela prefeitura municipal de Ituiutaba para atuarem na limpeza geral na escola com exceção da cozinha da escola, cuja limpeza é feita pela própria colaboradora da cozinha.

- **PÁTIO COBERTO**

Espaço relativamente amplo localizado entre os dois pavilhões de salas de aula. Devidamente coberto e pavimentado, enfeitado e pintado com cores lúdicas, possuindo alguns bancos coloridos de cimento. Por ele há o acesso aos banheiros de uso dos educandos, sala dos professores, Biblioteca, sala de AEE e os dois pavilhões principais da escola. No momento da inspeção o local apresentava boas condições de estrutura e higiene.

- **QUADRA POLIESPORTIVA**

A quadra é ampla, possui boa estrutura física e não possui o piso modular que foi averiguado em outras escolas municipais, porém, o piso original da quadra está em boas condições. A quadra é toda coberta e as laterais protegidas com protegidas com o próprio telhado.

Os banheiros da quadra poliesportiva estão necessitando de uma reforma, não são utilizados a cerca de oito anos uma vez que não possui energia elétrica, e nem água, faltam alguns vasos sanitários a estrutura física foi se desgastando com o tempo. A diretora informou que com a verba arrecadada pela escola com a festa junina tem como prioridade fazer pequenos reparos, pintura na escola e compra de ventiladores e não é o suficiente para fazer os reparos necessários nos banheiros da quadra. Sendo necessário esses reparos, reformas e demais demandas de maior valor serem custeados pela Prefeitura Municipal.

- **PARQUE ABERTO DESCOBERTO**

O Parquinho é localizado em frente ao Pátio da escola e foi conseguido em parceria com o Ministério Público. Os brinquedos são de boa qualidade e estão em boas condições de uso. Seria melhor ainda se possuísse cobertura, uma vez que só é utilizado em momentos de sol mais brando e não chuvoso.

- **REFEITÓRIO**

Espaço amplo equipado com mesas e cadeiras de fácil higienização, em boas condições satisfatórias de uso e conservação, pisos paredes e tetos em boas condições, boas condições de iluminação com lâmpadas e janelas de vidro.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A cozinha apresenta boa estrutura física com espaço adequado para a atividade. Esta equipada com duas pias com tampo e balcão de pedra de mármore, sendo que uma das pias também é utilizada para a lavagem de mãos. Ao lado das pias há um balcão de inox com prateleira que está servindo para armazenar parte dos utensílios utilizados como panelas. Um fogareiro grande com 10 chamas. Dois frízeres horizontais onde são armazenadas as matérias primas de forma organizada. Um balcão de pedra de mármore que

divide o espaço da área de preparo de alimentos com a área do refeitório onde os mesmos são servidos, sendo que de um lado fica a colaboradora da cozinha servindo e do outro as crianças pegando os pratos servidos. Abaixo da pia há um pallet de plástico onde estão armazenados os produtos de limpeza (água sanitária, detergente, álcool e produto para desinfetante clorado para frutas, legumes e verduras). armazenando os pratos, bandejas e copos de plástico que são disponibilizados para servir os lanches.

Há de fácil acesso à colaboradora da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. No lavatório o cartaz de informação de higienização das mãos.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento das funcionárias da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

As cozinheiras que atuam no local são duas a Valquíria de manhã e a Regina a tarde

Rotineiramente o Senhora Luciana Vilarinho Moura nutricionista se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola.

As janelas e outras aberturas da cozinha para o exterior não são teladas com telas milimétricas.

O ambiente da cozinha é higienizado pelas próprias colaboradas que produzem as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.** No momento da inspeção a cozinha apresentava boas condições de organização e higiene.

Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Há acessado pela cozinha um depósito de alimentos equipado com prateleiras de plástico onde são armazenados os alimentos secos tais como arros, feijão, óleo, macarrão, bolachas, farinha de trigo, sal entre outros. Pallets, e um balcão de inox também auxiliando o armazenamento dos alimentos e utensílios. O depósito no momento da inspeção apresentava boas condições de organização e higiene.

Irregularidades

- As aberturas externas para o exterior da cozinha não foram teladas com tela milimétrica de fácil higienização.

- Pertences de uso pessoal da colaboradora da cozinha encima do balcão de servir os alimentos (celular e carregador).

- Ausência de sabonete líquido no dispensar da pia que foi separada para lavagem das mãos.

- **BEBEDOUROS**

A instituição possui; três bebedouros (um no pátio da escola com 4 torneiras, um no corredor de acesso à quadra com duas torneiras e outro na sala dos professores. O segundo citado está apresentando ferrugens e uma das torneiras está quebrada. A diretora informou que a troca dos filtros dos bebedouros geralmente é feita com verba da própria escola e a data de última troca não foi informada.

A equipe de Vigilância sanitária orienta que o mais higiênico e seguro é que todas as crianças levem de casa as suas próprias garrafinhas de uso individual, sendo o mais prático e mais fácil a se fazer para evitar o uso coletivo de copos ou outros recipientes, diminuindo a disseminação de doenças como gripes, infecções de garganta, COVID e outras entre as crianças, sendo assim, devemos insistentemente continuar com esse trabalho de exigir o uso das garrafinhas individuais, advindas de casa devidamente identificadas e higienizadas diariamente.

- **ARES CONDICIONADOS**

Há ar condicionado na sala de informática e na biblioteca apenas. A data de última manutenção dos mesmos não foi informada.

- **CAIXAS D´ÁGUA**

A caixa d'água está localizada ao lado do parquinho, está devidamente tampada, possui capacidade para cerca de 10.000 mil litros e a limpeza da mesma está segundo a diretora sob a responsabilidade da Plena empresa terceirizada responsável pela cozinha da instituição e a água utilizada na escola é proveniente da SAE- Superintendência de Água e Esgotos de Ituiutaba.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola, o único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.13-9-00 – Ensino Fundamental.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola, Risco de Nível II – Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 de maio de 2023.**

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- No momento da inspeção 3 dos cinco vasos sanitários no banheiro masculino estavam entupidos e, portanto, interditados, no banheiro feminino, um dos vasos sanitários estava entupido e também interditado. O espelho de dois lavatórios estava quebrado, colados com fita. Embaixo da pia de dois lavatórios havia uma bacia para recolher a água que vaza. Uma das torneiras do lavatório estava sem funcionar.
- Ausência de tampa nas válvulas de descarga o que dificulta o uso pelas crianças menores.
- Alguns brinquedos, livros didáticos entre outros são de tecido, material de difícil higienização e desinfecção, não sendo recomendável o seu uso em estabelecimentos por conta do uso coletivo.
- Os banheiros encontravam-se sem os itens básicos de higiene (sabonete líquido para higienização das mãos); papel toalha ou outro meio de secagem das mãos.
- Ausência de sabão em pó ou liquido para a higienização das estruturas da escola, esses itens estavam sendo levados de casa pelas próprias colaboradoras da limpeza. A responsabilidade de envio dos materiais e produtos de limpeza é da Secretaria Municipal de Educação e no presente mês é que estão chegando alguns, sendo que no final da inspeção sanitária havia chegado um carregamento de produtos de limpeza, mais não havia junto aos mesmo o produto mais esperado o sabão ou detergente.
- Áreas externas atras dos banheiros da quadra poliesportiva com acúmulo de materiais e objetos em desuso.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando de alguns ajustes, sendo que alguns deles dependem de materiais, equipamentos e mão de obra fornecidos pelo município, tais como bebedouro de água filtrada em melhores condições de uso, materiais de limpeza em qualidade e em número suficiente, reparo, reforma e reativação dos banheiros da quadra poliesportiva, cobertura telhada para o parquinho entre outras demandas de maior custo econômico.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição, com os respectivos prazos para cumprimento do determinado, assim como a documentação necessária ao requerimento e emissão do Alvará Sanitário.

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 03613/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Léa Tatiane Risse de Paula Arantes.
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Nadime Derze Jorge.	**CPF:** 000516.71-70
Nome Fantasia: Nadime Derze Jorge	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.13-9-00 (Ensino Fundamental)	**Data da Inspeção:** 19/08/2025
CNPJ/CPF: 05.038.334/0001-78	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Rua Sebastião Piorra, 284	**Vigi Risco:** /08/2025.
Bairro: Jerônimo Mendonça – **Telefone:** (34) 3268-25-76	**Termo de Inspeção:** Nº 036613

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível. Providenciar os documentos abaixo listados protocolando os requerimentos de Alvará Sanitário junto ao setor de vigilância Sanitária. 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; 01 Via do termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; (Diretor/Diretora).	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022 Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.	7 DIAS
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
2. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30
3. As instalações sanitárias devem **possuir lavatórios** e estar supridas dos produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, dispensador de **sabonete líquido**, porta **papel toalha** com os seus devidos insumos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. Providenciar suporte para o devido acondicionamento dos rolos de papel higiênico, para os de uso e para os de reposição que ficam acondicionados nos banheiros. Os vasos sanitários devem estar em boas condições de uso.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
4. Todos os produtos saneantes (limpeza) utilizados na prestação do serviço devem estar regularizadas junto à ANVISA. A utilização desses produtos e equipamentos deve obedecer à legislação vigente e as instruções e restrições de uso do fabricante. É vedada a mistura/acréscimo de outros produtos químicos ao produto sujeito ao controle sanitário, alterando a sua formulação, a não ser se previsto nas orientações do fabricante. Os produtos fracionados para facilidade de uso deverão ser devidamente	Art. 28; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

identificados com os dados de rotulagem descritos no rótulo da embalagem original do produto, embalagem essa que deverá ser mantida no local até seu uso total de modo a garantir a comprovação de procedência do produto. **Os produtos de limpeza devem ser em qualidade e quantidade necessários ao bom atendimento da demanda de limpeza. (Ex: sabão e sabonete liquido, papel higiênico e papel toalha, desinfetante) entre outros de maiores demandas de uso na instituição.**		
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
7- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ 7.1 Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido. ➢ 7.4 Identificação o e armazenamento dos copos de água de forma individual para não haver contaminação cruzada dos mesmos. O ideal é que 100% das crianças disponham de garrafas individuais advindas limpas de suas respectivas residências. ➢ 7.5 Substituição ou reparo do bebedouro localizado mais próximo a quadra. ➢ 7.6 Apresentar comprovante da troca dos filtros dos três bebedouros da instituição. ➢ 7.9 Instalação de tampa nas válvulas de descarga em todos os sanitários que estiverem sem as mesmas. ➢ Instalação de ventiladores na sala do 1° ano, 2° ano B e 4°, assim como demais salas que estiverem sem os esses equipamentos ou com estes danificados.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
8- O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola. Possuir produtos saneantes em quantidade e qualidade necessária para a demanda dos serviços prestados e dentro dos prazos de validade.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
9- O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
10- O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	30 DIAS
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		

11- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG Nº 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.

Termo de Notificação e Relatório elaborado por:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Coordenação VISA:

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
SMS/Ituiutaba

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

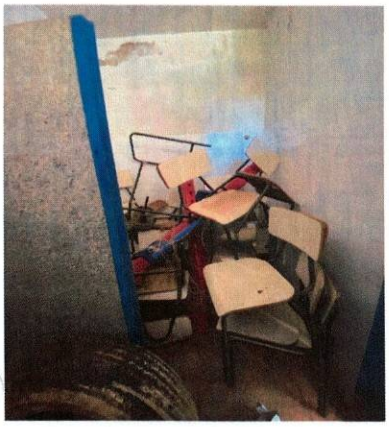
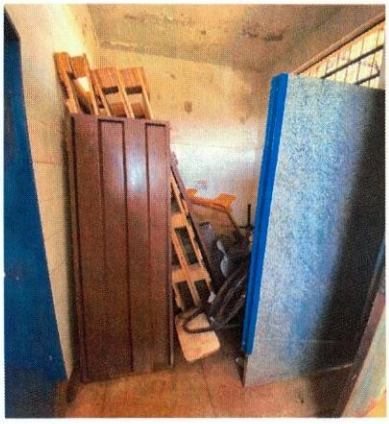
Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

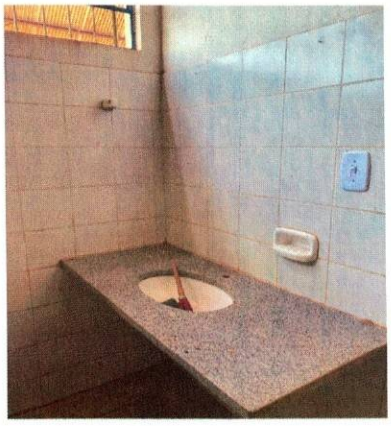
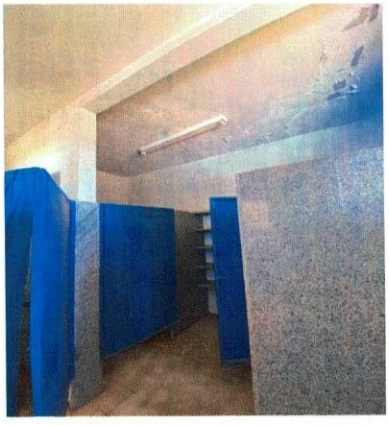
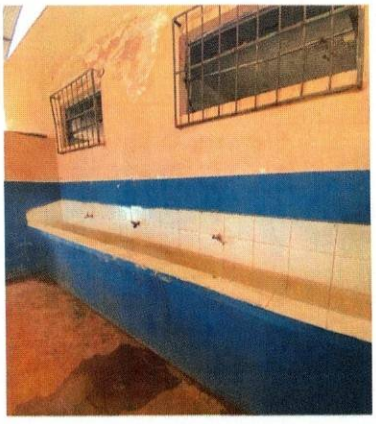
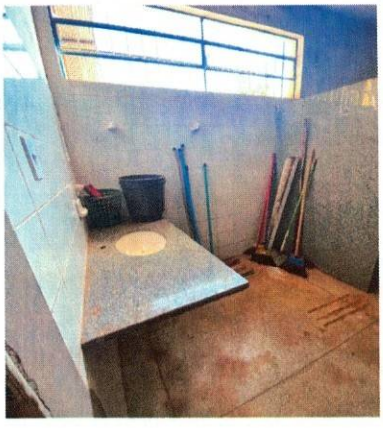
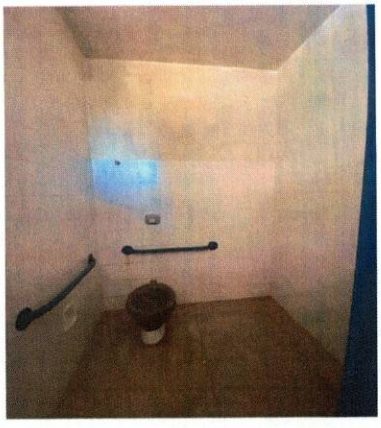
Termo de notificação entregue em:

18/09/25

Maria Tatiana Rissi de Paula Arantes
Responsável Técnico / Responsável Legal

Anexo I – Registro Fotográfico dos banheiros da quadra poliesportiva que não possui água, energia elétrica, torneiras entre outros itens necessários à sua reativação.

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Mario Calil Sobrinho /Presidente Diretor.
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Machado de Assis, EDUCACAO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO MEDIO	**Resp. Legal:** Prefeitura Municipal de Ituiutaba.
Nome Fantasia: Unidade Executora UEX	**Horário de Funcionamento:** 7:00 às 17:30 horas.
CNAE: 85.50-3-01 - Administração de caixas escolares	**Data da Inspeção:** 26/08/2025
CNPJ: 21.238.522./0001-04	**Equipe:** Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício
Endereço: Rua 26,2.047- Setor Sul.	**Termo de Inspeção:** N° 036614 Vigi Risco: com risco.
Bairro: Centro **Telefone:** (34) 9-9973-65-68.	**Email:** emmaitba26@yahoo.com

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(X) Pedido da Secretaria Municipal de Educação**
- ( ) Outros

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.° 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*
- *Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004; dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*
- *Lei 8078 de 11/09/90 (Código de proteção e Defesa do Consumidor);*

- *Resolução SES N° 8.115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei Lucas (Lei nº 13.722/2018), torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros para professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil em todo o país.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento que oferece Educação infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio, atendendo atualmente cerca de 2.150 estudantes e funcionando no período matutino e vespertino.

V – DESENVOLVIMENTO

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

A inspeção foi acompanhada pelo senhor Mario Calil Sobrinho /Presidente Diretor CPF: 170.206.386-00 diretor da escola, o qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas pela equipe fiscal para instruir o presente relatório.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da instituição só consta a atividade de CNAE 85.50-3-01 Administração de Caixas Escolares.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram nos seguintes CNAEs:

Educação Infantil- pré-escola CNAE 8512-1/00 e Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00, ambos são descritos e classificados como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento. 8520-1/00- Ensino médio Classificado como Nível de Risco I dispensando de licenciamento sanitário.

VI. ESTRUTURA FÍSICA

Conta com os seguintes espaços: uma sala de recepção; em frente a sala de recepção um bebedouro sala de direção com um sanitário com pia externa; sala de arquivo, sala de supervisão; sala de professores com uma copa para lanche dos mesmos, essa copa conta com um bebedouro de água filtrada. Dois sanitários anexos, sendo um masculino e um feminino; uma sala de secretaria; uma sala de supervisão e uma sala de vice direção; um pequeno estacionamento; um laboratório de informática; um laboratório de química e biologia; uma biblioteca; um anfiteatro e uma sala de leitura; uma sala de atendimento psicológico; um laboratório de informática específico para os educandos de baixa visão; um depósito de material didático; duas quadras de esportes, sendo uma coberta e outra aberta; um parquinho desativado; uma sala de atendimento especializado com um deposito de jogos didático pedagógicos; um depósito de cadeiras acoplado com uma sala de arquivo passivo e depósito de

material de limpeza; 39 salas de aula, sendo parte delas distribuídas no primeiro piso e parte no segundo piso; um pátio aberto com sanitário feminino equipado com seis vasos sanitários, um sanitário de uso especial e duas pias; um sanitário masculino com três vasos sanitários, três mictórios, um sanitário de uso especial e duas pias; dois bebedouros sendo com quatro torneiras cada um deles com água gelada e filtrada; na ala infantil outros dois sanitários sendo um masculino e um feminino ambos equipados com dois vasos sanitários e uma pia; no segundo piso atendendo a oitos salas de aula existem outros dois sanitários, sendo um masculino e um feminino e dois depósitos de arquivo e fantasias; dois depósitos de material de limpeza de uso diário.

Procedimentos Operacionais:

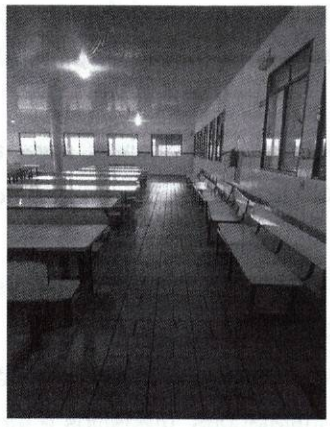
O lanche dos educandos é produzido na cozinha da escola e servido no refeitório da mesma.

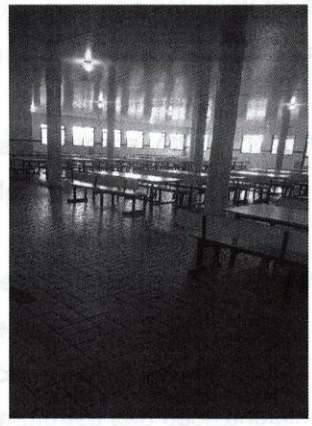
Devido a quantidade de alunos eles fazem dois intervalos de recreio um de 8:40 e o outro as 9:30 horas no período da manhã e dois no período da tarde sendo um as 14:40 e o outro as 15:30. No período matutino estudam alunos do 1° ao 9° ano e no período vespertino estudos alunos do 1° ao 6° ano.

O senhor Mario informou que no final de 2024 trocou os filtros dos bebedouros do pátio e os mesmos passaram por limpeza. Segundo ele guardou dois filtros para ficar de reserva para as próximas trocas, assim como também afirmou ter adquirido 40 ventiladores, sendo que 22 foram instalados nas salas de aula que necessitavam e os demais foram colocados de reserva.

- **REFEITÓRIO**

O refeitório bem amplo com piso de cerâmica e teto de PVC, diversas janelas de vidro. é acessado por um corredor da escola, é amplo e equipado com diversas mesas e bancos de material impermeável de fácil higienização. Na entrada do refeitório há dois tanques de concreto revestido com cerâmica com baias e torneira com torneiras, cujo objetivo da construção era servir para lavagem das mãos dos educandos antes de adentrarem ao refeitório para fazerem as refeições, põem, os mesmos estão desativados a muito tempo.





- **COZINHA**

Espaço amplo equipado com mesas e cadeiras de fácil higienização, em boas condições de conservação, pisos paredes e tetos em boas condições, boas condições de iluminação com lâmpadas e

janelas de vidro. O Local possui três ventiladores que não funcionam e, portanto, na época do calor o local é muito quente.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A cozinha apresenta boa estrutura física com espaço adequado para a atividade. A mesma era utilizada para produção dos alimentos de todas as escolas municipais da cidade e agora passou a produzir somente os alimentos dos alunos da própria escola, sendo que as panelas de uso industrial foram retiradas, assim como outros que agora não mais possuem a demanda de uso. O piso recebeu correção e pintura impermeável, estando em boas condições, as canaletas são de inox. Todas as instalações e utensílios no momento da inspeção estavam em boas condições de organização e higiene.

Está equipada com 4 fogareiros de quatro chamas cada, no momento da inspeção o lanche já estava pronto, tratava-se de sopa, armazenada em três panelas grandes. A cozinha é dividida em sessões, onde em uma estão localizados os fogareiros, em outra onde estão localizadas três pias de inox com balcão também de inox, em local estratégico está o lavatório exclusivo para a higienização de mãos também de inox e dotado dos itens básicos de higiene. Em outra sessão, mais próximo aos fogareiros há mais três pias de inox e balcões auxiliares de inox. Em frente aos fogareiros há mais três pias sendo duas de inox e uma de pedra de mármore, um equipamento onde são armazenadas as verduras, ovos e água refrigerada. Do outro lado há um local específico para armazenagem de utensílios maiores equipados com prateleiras de inox e cubas com maior profundidade para higienização de utensílios e panela maiores.

Acessado pela cozinha há o depósito de alimentos com prateleiras de concreto, pintadas com tinta impermeável, onde são armazenados os alimentos secos e não perecíveis e algumas verduras com melhor durabilidade tais como cebola, batatas, frutas como bananas, abacaxis entre outros.

Acessado também pela cozinha há três câmaras frias, sendo que duas estão desativadas por falta de demanda. Só uma está sendo utilizada para armazenar verduras perecíveis. Uma vez que a cozinha agora só é utilizada para o preparo de alimentação para os alunos da própria escola, carnes, mandiocas e outros são armazenadas no freezer da cozinha.

Também acessado pela cozinha há um corredor dando acesso aos sanitários exclusivos para as colaboradoras da cozinha equipados com os itens básicos de higiene e local com armários para guarda dos pertences pessoais das colaboradoras.

Em local estratégico há a porta de saída de emergência da cozinha identificada e a mesma dá acesso ao portão lateral de saída da escola. Há ao lado um cômodo vazio e um pequeno escritório.

Ao fundo acessado pela cozinha também há o depósito de produtos de limpeza onde estão armazenados os produtos de limpeza utilizados na higienização das estruturas, instalações, utensílios e tudo referente a cozinha. Ao lado do deposito e separado do mesmo há o local de armazenamento dos botijões de gás de cozinha.

Há de fácil acesso às colaboradoras da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. No lavatório o cartaz de informação de higienização das mãos.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento das funcionárias da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

As cozinheiras que atuam no local são seis sendo três no turno da manhã e três no turno da tarde. No momento da inspeção que ocorreu no período vespertino haviam no local as seguintes colaboradoras: Inês Aparecida da Silva, Ana Paula e Maria Divina.

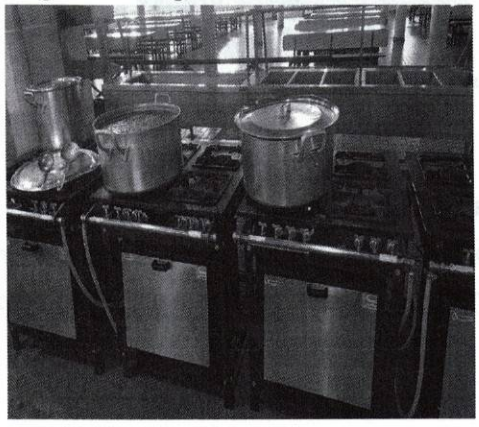
Rotineiramente o Senhor Guilherme Siqueira Alves Barcelos- CRN 30215 se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola.

O ambiente da cozinha é higienizado pelas próprias colaboradas que produzem as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.**

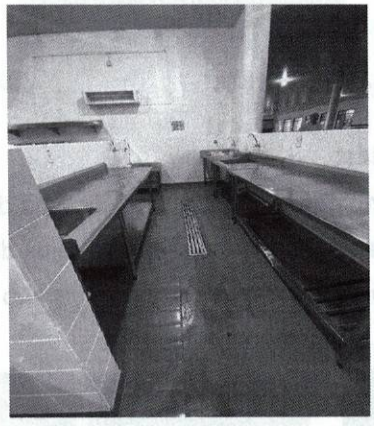
A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

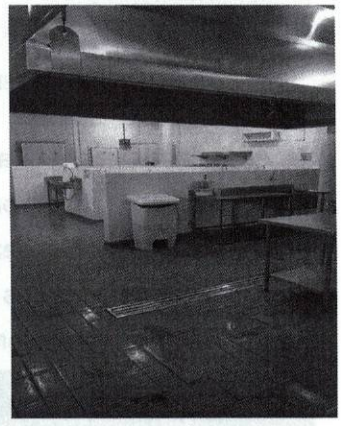
Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Registro fotográfico da cozinha:

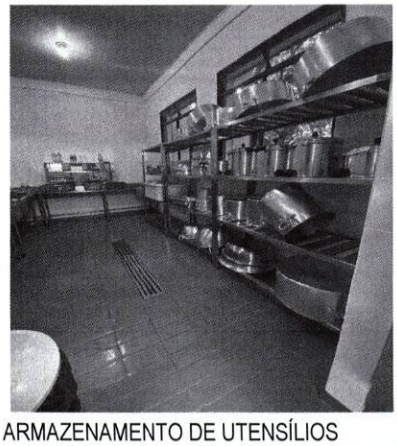


FOGAREIROS



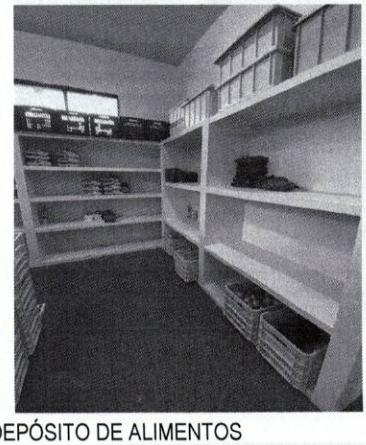


PIAS, BALCOES AUXILIARES, LIXEIRA E LAVATÓRIO

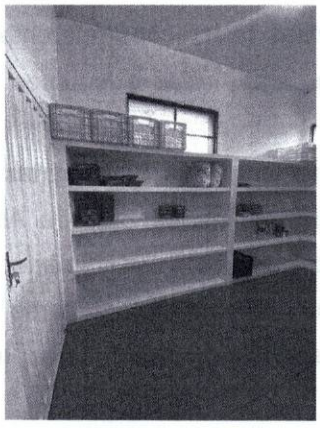


ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS

CAMARA FRIA

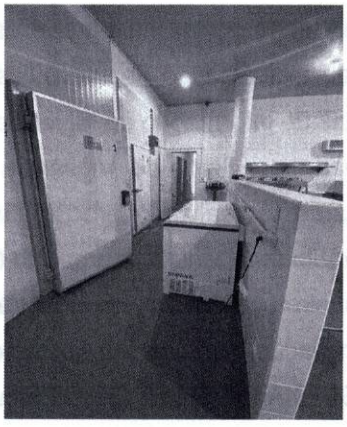


DEPÓSITO DE ALIMENTOS

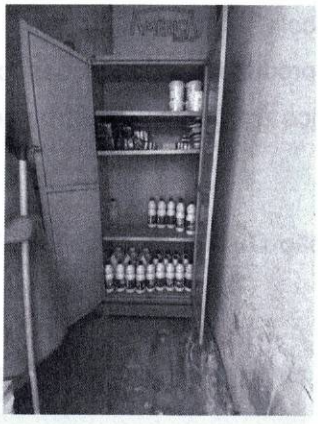


DEPÓSITO DE ALIMENTOS

SAÍDA DE EMERGÊNCIA



ACESSO PARA AS INSTLAÇÕES SANITÁRIAS

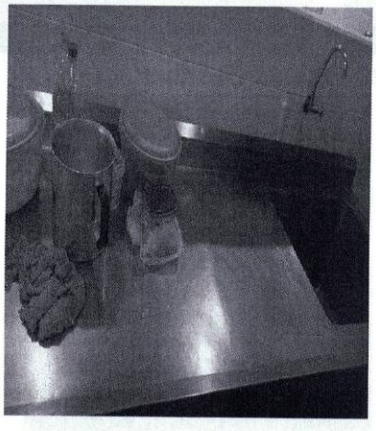


DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA

ARMAZENADMENTO DE GAS NA ÁREA EXTERNA

Irregularidades constatadas:

- Presença de um pano encardido em cima de uma da pia da cozinha. Porém, no depósito de produtos e materiais de limpeza há disponível para uso rolos de panos descartáveis, assim como em cima de uma das bancadas das pias. Os panos descartáveis são mais adequados as serem utilizados na cozinha.
- Caixa de passagem não totalmente vedada.



- **BIBLIOTECA**

A biblioteca é ampla e acessada por uma escadaria em frente a quadra poliesportiva. Esta equipada com armários para exposição dos livros, mesas e cadeiras, apropriados para o local que se encontrava em boas condições de iluminação e organização. O teto apresenta indícios de infiltração e mofo. Não há acessibilidade para chegar na biblioteca.

- **ANFITEATRO**

Espaço amplo e também acessado pela escadaria em frente a quadra poliesportiva. No momento da inspeção havia uma exposição/apresentação de um projeto com estudantes e professores da UFU no local que estava bastante movimentado por estes e pelos alunos da instituição. Não há acessibilidade para chegar ao anfiteatro.

- **QUADRA POLIESPOTIVA**

Estava livre de objetos em desuso, não possui banheiro próprios. No momento da inspeção estava sendo utilizada por uma turma de alunos.

- **BANHEIROS**

A Instituição possui os banheiros de uso dos colaboradores localizados na ala administrativa da escola. Possui um sanitário masculino e um feminino localizado no térreo no pátio principal, possui um sanitário feminino e um masculino no final de cada corredor das salas do segundo piso e um sanitário masculino e um feminino na ala da educação infantil. Todos os banheiros são antigos e estão necessitando de reforma, reparos e pinturas. Os vasos sanitários e pias apresentam-se desgastados pelo tempo e o uso, apresentando cerâmicas manchadas, louças dos vasos sanitários e pias encardidos. Os banheiros da educação infantil são de piso vermelhão e as paredes com barrado de tinta impermeável que já necessitam ser pintadas novamente. Ausência de tampa na caixa de descargas de alguns vasos sanitários o que dificulta seu uso pelas crianças menores.

- **BEBEDOUROS**

A instituição conta com um bebedouro na sala dos professores, um na ala administrativa da escola e dois no pátio principal da escola perto dos banheiros.

VII – DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola e CNAE 8512-1/00 e Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00 e CNAE 8520-1/00- Ensino médio Classificado como Nível de Risco I dispensando de licenciamento sanitário.

O único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no

Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola e CNAE 8513-9/00 e Ensino Fundamental. – Ambos Risco de Nível II – Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 de maio de 2023.** E 8520-1/00- Ensino médio Classificado como Nível de Risco I dispensando de licenciamento sanitário.

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- Bebedouro presente no pátio apresentando vazamento.
- Os banheiros de um modo geral apresentam estrutura física bastante desgastadas pelo uso e tempo de uso. Os vasos sanitários e pias apresentam-se desgastados pelo tempo e o uso, apresentando cerâmicas manchadas, louças dos vasos sanitários e pias encardidos. Os banheiros da educação infantil são de piso vermelhão e as paredes com barrado de tinta impermeável que já necessitam ser pintadas novamente. Ausência de tampa na caixa de descargas de alguns vasos sanitários o que dificulta seu uso pelas crianças menores.
- Faltando tampa nas caixas de descarga de vários vasos sanitários, pisos encardidos, algumas portas danificadas, maçanetas quebradas, assim como algumas cerâmicas no piso, parede e em volta de alguns lavatórios.
- Ausência de insumos básicos de higiene nos banheiros tais como: papel higiênico e sabonete líquido.
- Um dos bebedouros do pátio está exposto a luz solar, o que dificulta disponibilizar uma água com temperatura mais adequada para o consumo.
- Pisos, paredes dos sanitários infantis muito danificados. Necessitando de reparos e pintura nas paredes, assim como tampa para as caixas de descarga.
- Teto dos corredores apresentando descamações, rachaduras e mofos.
- Diversas carteiras e mesas muito desgastadas, necessitando reparo e/ou manutenção.
- Falta de acessibilidade para a biblioteca e o anfiteatro da instituição.
- Teto da biblioteca necessitando de pintura.

VIII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando de alguns ajustes, sendo que alguns deles dependem de materiais, equipamentos e mão de obra fornecidos pelo município, tais como bebedouro de água filtrada em melhores condições de uso, armários para guarda de materiais de limpeza, bem como os próprios materiais de limpeza em qualidade e em número suficiente, reforma e manutenção geral nas instalações sanitárias, tetos dos corredores, biblioteca e algumas salas de aula, bem como mobiliários (carteiras e mesas dos educandos), acessibilidade para a biblioteca e anfiteatro. A instituição solicitou o Alvara Sanitário que é necessário ao

recadastramento da mesma perante o Estado. O Alvará Sanitário será emitido com pendência de adequações como previsto na RESOLUÇÃO SES/MG Nº 5711, DE 02 DE MAIO DE 2017 em seu Art. 17. - Será permitida a renovação do alvará sanitário de estabelecimentos com ações corretivas para adequações de não conformidades verificadas durante inspeção que não implicam em risco iminente à saúde da população, cujos prazos devidamente justificados foram deferidos pela Vigilância Sanitária.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição.

TERMO DE NOTIFICAÇÃO N° 036614

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Mario Calil Sobrinho /Presidente Diretor.
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Machado de Assis, EDUCACAO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO MEDIO	**Resp. Legal:** Prefeitura Municipal de Ituiutaba.
Nome Fantasia: Unidade Executora UEX	**Horário de Funcionamento:** 7:00 às 17:30 horas.
CNAE: 85.50-3-01 - Administração de caixas escolares	**Data da Inspeção:** 26/08/2025
CNPJ: 21.238.522./0001-04	**Equipe:** Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício
Endereço: Rua 26,2.047- Setor Sul.	**Termo de Inspeção:** N° 036614 Vigi Risco: com risco.
Bairro: Centro **Telefone:** (34) 9-9973-65-68.	**Email:** emmaitba26@yahoo.com

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
1. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 dias
2. As instalações sanitárias devem **possuir lavatórios** e estar supridas dos produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, dispensador de **sabonete líquido**, porta **papel toalha** com os seus devidos insumos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. Providenciar suporte para o devido acondicionamento dos rolos de papel higiênico, para os de uso e para os de reposição que ficam acondicionados nos banheiros.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
3. Todos os produtos saneantes (limpeza) utilizados na prestação do serviço devem estar regularizadas junto à ANVISA. A utilização desses produtos e equipamentos deve obedecer à legislação vigente e as instruções e restrições de uso do fabricante. É vedada a mistura/acréscimo de outros produtos químicos ao produto sujeito ao controle sanitário, alterando a sua formulação, a não ser se previsto nas	Art. 28; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

orientações do fabricante. Os produtos fracionados para facilidade de uso deverão ser devidamente identificados com os dados de rotulagem descrit30os no rótulo da embalagem original do produto, embalagem essa que deverá ser mantida no local até seu uso total de modo a garantir a comprovação de procedência do produto. **Os produtos de limpeza devem ser em qualidade e quantidade necessários ao bom atendimento da demanda de limpeza. (Ex: sabão e sabonete líquido, papel higiênico e papel toalha, desinfetante) entre outros de maiores demandas de uso na instituição.**		
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
➢ As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ 7.1 Substituição ou reparo do bebedouro localizado no pátio da escola, que apresenta vazamentos e ferrugem. ➢ 7.2 Apresentar comprovante de troca dos filtros de todos os bebedouros. ➢ Impedir a incidência de luz solar no bebedouro localizado no pátio. ➢ 7.3 Instalação de tampa nas válvulas de descarga em todos os sanitários que estiverem sem as mesmas. Reparos e pinturas nos sanitários da educação infantil pré-escola. ➢ 7.4 Providenciar reforma/ manutenção/reparo das instalações sanitárias corrigindo as danificações relatadas no Relatório de Inspeção sanitária. ➢ Reparar as danificações nos tetos dos corredores que apresentam mofos, descamações e rachaduras. ➢ Fazer reparo e/ou substituição de mesas e carteiras em mau estado de conservação. ➢ Reparo e manutenção no teto da biblioteca que apresenta partes com descamações e mofo. ➢ Vedação adequada da caixa de gordura/passagem da cozinha	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
7- O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola. Possuir produtos saneantes em quantidade e qualidade necessária para a demanda dos serviços prestados e dentro dos prazos de validade.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS

GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
8- O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
9- O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	30 DIAS
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
10- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.
Providenciar para o estabelecimento a acessibilidade de que trata as normativas: ➢ *Decreto 13.146 de 6 de julho de 2015, institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).* 11- *Decreto 9405 de 11 de junho de 2018, dispõe sobre o tratamento diferenciado, simplificado e favorecido às microempresas e às empresas de pequeno porte, previsto no art. 122 da Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015 - Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).*	Art. 13 Inciso XIII, Resolução SES N° 8115, DE 18 de abril de 2022. Art.86 Inciso XXIX da Lei Municipal 3.237 de 11 de junho de 1.997.	30 DIAS

PÁGINA DE ASSINATURAS

- **EQUIPE INSPETORA**

Autoridade Sanitária	Matrícula	Assinatura
Luana Rodrigues Simplício	6105	Luana Rodrigues Simplício Matrícula 6105 Autoridade Sanitária
Elaine de Oliveira Cardoso	9754	Elaine de Oliveira Cardoso Fiscal Sanitarista Matrícula 9754

Coordenação VISA:

Adrielle S. Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
SAMS/Ituiutaba

Adrielle S. Barbosa
Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

- **REGISTRO DE ENTREGA DO RELATÓRIO, TERMO DE NOTIFICAÇÃO E ANEXO FOTOGRÁFICO.**

Declaro que recebi o relatório acima:

Maria cael Sobrinho

Responsável pelo recebimento do relatório/termo

Data: 19/9/25

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
AVENIDA 7, 1039 - CENTRO - CEP 38300-152 - ITUIUTABA - MG.
TELEFONE: (34) 3271-8246
visaituiutaba@gmail.com
EMISSÃO EM 18/09/25

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Natália Alves Silva Pimenta
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Rosa Tahan	**CPF:** 096.130.886-95
Nome Fantasia: Escola Municipal Rosa Tahan	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 04/09/2025
CNPJ/CPF: 07.411.252/0001-52	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: R. Dezoito, 146	**VigiRisco:** 08/09/2025 – Com Risco
Bairro: Tupã – **Telefone:** (34) 98721-1219	**Termo de Inspeção:** Nº 036593

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- **(X) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.) – Secretaria de Educação.**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Lei n°13.722, de 4 de outubro de 2018 – Torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros de professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos e privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil – Lei Lucas;*
- *Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de Abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*

- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de uma escola infantil com atendimento no período integral para turmas da educação infantil e do ensino fundamental I – Pré I até 4º Ano, das 7:00h às 16:50h. A instituição atende atualmente 178 alunos e conta com 48 colaboradores divididos nos dois turnos, sendo que para a atividade de limpeza, 03 colaboradores atuam no período da manhã e 02 no período da tarde.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, referente à solicitação do Alvará Sanitário emitido pela Senhora Érica Ferreira de Lima Franco – Secretária Municipal de Educação. A equipe fiscal foi acompanhada inicialmente pela Senhora Marisa, Supervisora e posteriormente pela diretora da escola, Nathália Alves Silva Pimenta. Ambas as profissionais dispensaram um tratamento cordial à equipe fiscal, ofereceram todas as informações solicitadas bem como demostraram, através de atos e propostas de trabalho, prezarem pelo bom cuidado da instituição de modo a prestarem um serviço de qualidade à comunidade.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A construção do prédio data de mais de 40 anos, tendo sido complementada com outras estruturas no decorrer de seu funcionamento sendo atualmente composta por: 01 Secretaria; 01 Cozinha com depósito e refeitório; 02 Banheiros para a educação infantil; 07 Salas de aula; 02 Pátios; 02 Banheiros para o ensino fundamental I; 01 Biblioteca; 01 Sala de Supervisão; 01 Sala de professores; 01 Lavanderia; 01 Quadra poliesportiva com 02 banheiros; 01 Depósito de material esportivo; 01 Sala de Direção; 01 Banheiro para funcionários; 01 DML - Depósito de Materiais de Limpeza; 01 Sala de AEE – Atendimento Educacional Especializado (Funciona no período da tarde).

Todos os ambientes estavam equipados com ventiladores em bom estado de funcionamento e limpeza tendo sido realizada a manutenção de todos recentemente a pedido da Diretora. A escola apresentava de um modo geral um bom estado de conservação, organização e limpeza. Todas as crianças possuem sua garrafa de uso individual para o consumo de água, as quais ficam acondicionadas sobre uma mesinha específica para tal finalidade em cada sala de aula.

- **SECRETARIA**

Cômodo pequeno equipado com mobiliário adequado para a atividade realizada.

Irregularidades:

- Presença de um rolo de papel higiênico acondicionado sobre um dos armários;
- Recipiente contendo produto fracionado não identificado – Aparentemente álcool 70°.

- **BANHEIROS – Educação Infantil**

Existem 02 banheiros para atender as crianças da educação infantil, equipados com 02 lavatórios, 02 chuveiros e 02 vasos cada um, divididos por gênero: masculino e feminino. Conforme informado pela Senhora Marisa os banhos ocorrem de forma esporádica diante de alguma necessidade.

Irregularidades:

- Sem produtos de higiene pessoal: sabonete líquido e papel tolha;
- Algumas peças do revestimento da parede estavam quebradas;
- Caixas de descargas desprovidas de tampa – válvula de descarga exposta.

- **SALAS DE AULA**

A escola conta com um total de 07 salas de aula para atender as 178 crianças. Todas elas estavam equipadas com mobiliário adequado para a atividade: mesas, cadeiras e armários. Os armários de um modo geral encontravam-se organizados e as salas com boa aparência de limpeza. Para o momento da "soneca" são utilizadas camas com superfície impermeável, as quais estavam acondicionadas em um canto aos fundos de cada uma das salas.

Irregularidades:

- Em algumas salas foram encontrados rolos de papel higiênico (material de higiene pessoal) acondicionados de forma indiscriminada, em armários ou mesmo em recipientes de papelão, junto a materiais didáticos, sendo que em uma sala havia também o papel toalha e dentro do recipiente em que estavam havia sujidades – poeira e fio de cabelo além dos materiais didáticos;
- Presença de frascos contendo produto fracionado desprovido de identificação – dados obrigatórios de rotulagem – aparentemente álcool;
- Presença de produtos saneantes desprovidos dos dados obrigatórios de rotulagem: prazo de validade – sabonete líquido e álcool gel;
- Presença de alguns cobertores acondicionados de forma indiscriminada – Itens de uso pessoal que não foram acondicionados de forma individual e estavam sobre cadeiras ou sobre as camas caracterizando que não há um local específico para a guarda dos mesmos.
- Em uma das salas havia alguns lençóis acondicionados de forma indiscriminada no armário – Ao ser orientada a professora esboçou certa irritação em sua resposta achando que poderia ser punida pelo fato; nesse instante foi afirmado pela fiscal que não haveria necessidade pois ela já havia afirmado que eram seus e que seriam retirados do local;
- Em algumas salas foram visualizados alguns brinquedos com superfície de tecido – material permeável de difícil desinfecção;
- Alguns colchonetes encontrados em uma das salas apresentavam danificações em suas capas impermeáveis.

Observação: Notou-se em conversa com as professoras que algumas delas acondicionam os lençóis nas mochilas das crianças e outras acham desnecessário o uso deles. Assim, sobre a rouparia de cama, caso haja a necessidade de seu uso, uma vez que aparentemente as camas utilizadas apresentam uma superfície agradável ao toque, deverá ser providenciada e padronizada em todas as salas uma forma adequada de acondicionamento para ela, de modo que os itens, lençóis ou cobertores, sejam acondicionados de forma individual minimizando qualquer possível risco à saúde dos usuários.

- **BANHEIROS – Ensino Fundamental I**

Existem 02 banheiros para atender as crianças do ensino fundamental I, equipados com 04 lavatórios, 02 chuveiros e 03 vasos cada.

Irregularidades:

- Não havia produtos de higiene pessoal – sabonete líquido e papel toalha;
- Tampa de um dos ralos quebrada;
- Caixa de descarga desprovida de tampa – válvula exposta;
- Revestimento das paredes danificado/quebrado;
- Uma das lixeiras estava desprovida de tampa;
- Papel higiênico fora do suporte, acondicionado de forma indiscriminada.

Observação 1: um dos vasos e uma das torneiras do lavatório, ambos no banheiro feminino, estavam interditados por estarem danificados, entretanto, conforme informado pela Senhora Marisa, a manutenção já havia sido solicitada e estavam apenas aguardando que o serviço fosse realizado.

Observação 2: próximo ao banheiro, em um dos pátios, havia duas caixinhas de papelão sobre uma mesa, tendo sido informado à equipe fiscal que naquele local sempre fica uma colaboradora que fornece às crianças uma quantidade de papel higiênico anteriormente fracionada por ela. As porções do material de higiene pessoal são acondicionadas nas caixas de papelão até serem fornecidas para as crianças. O recipiente é composto por material de difícil higienização gerando risco de contaminação do papel higiênico, além do fato de que se a pessoa que fraciona o material estiver também com mãos contaminadas devido a execução de outra atividade concomitantemente ser outro fator de risco de contaminação, assim, foi orientado à direção que providencie uma melhor forma de acondicionar o papel higiênico, bem como conscientizar a colaboradora que o fraciona sobre os riscos de contaminações cruzadas e a importância da desinfecção das mãos.

- **BIBLIOTECA E DEPÓSITO DE MATERIAIS PEDAGÓGICOS**

Cômodos pequenos equipados com mobiliário apresentando superfícies lisas e impermeáveis – Prateleiras para acondicionamento dos materiais e um aparelho ventilador.

Irregularidades:

- Alguns materiais estavam acondicionados diretamente no piso – livros, caixa contendo uniformes para troca;
- Presença de bonecas de tecido permeável;
- Presença de um frasco contendo produto fracionado desprovido de identificação – aparentemente álcool.

Observação: A Senhora Marisa informou que o ambiente apresentava certa desordem por estarem se organizando para o desfile que ocorrerá no próximo dia 07 de setembro e devido aos jogos estudantis, que demandam a presença de alguns colaboradores para acompanharem as crianças participantes, portanto, como havia muitos pontos a serem preparados para os eventos as colaboradoras não conseguiram organizar o ambiente por completo.

- **SALA DA SUPERVISORA E SALA DOS PROFESSORES**

Cômodos pequenos equipados com mesas, cadeiras, armários para guarda de material pedagógico para guarda de objetos pessoais e uma geladeira de uso exclusivo dos professores/colaboradores. Os armários contendo os materiais pedagógicos encontravam-se organizados e com boa aparência de limpeza.

- **LAVANDERIA**

Cômodo pequeno, bem estruturado, apresentando 02 tanques e 01 batedor, todos com superfícies lisas e impermeáveis, uma estrutura de concreto utilizada para acondicionar os materiais e armários metálicos para uso pessoal das colaboradoras responsáveis pela limpeza.

- Presença de 04 frascos de produto saneante com o prazo de validade expirado - Observação: A Senhora Natália informou que tais produtos estavam ali para serem recolhidos pela Secretaria de Obras para que seja realizado o descarte correto, bem como apontou outros materiais e objetos danificados que também são rotineiramente recolhidos e devidamente descartados.

- **QUADRA POLIESPORTIVA, BANHEIROS E DEPÓSITO DE MATERIAIS ESPORTIVOS**

Existe no local 01 quadra coberta, 02 banheiros e 01 depósito de materiais esportivos:
Quadra com piso modular em bom estado de conservação.
Banheiro masculino equipado com 02 mictórios, 02 lavatórios, 02 vasos sanitários e 02 chuveiros.
Banheiro feminino equipado com 02 lavatórios, 02 vasos sanitários e 02 chuveiros.
Área externa aos banheiros equipada com 01 lavatório com 04 torneiras.
Depósito equipado com prateleiras e recipientes plásticos para acondicionamento de bolas e outros materiais.

Irregularidades:

- Não havia produtos de higiene pessoal: sabonete líquido e papel toalha;

- O banheiro masculino apresentava uma grande quantidade de água no piso – aparentemente alguém deixou a torneira ligada e a água escorreu por todo o ambiente;
- Papel higiênico acondicionado de forma indiscriminada – sobre a bancada do lavatório;
- Porta do depósito composta por madeira - danificada/quebrada.

- **SALA DA DIRETORA**

Cômodo pequeno equipado com uma mesa, uma cadeira e um armário, no qual havia alguns frascos de xampu para serem usados nos banhos (esporadicamente). Ambiente organizado e com boa aparência de limpeza.

- **BANHEIRO DOS COLABORADORES**

Existe no local apenas 01 banheiro para todos os colaboradores, para ambos os gêneros (masculino e feminino), equipado com 01 vaso e 01 lavatório, o qual estava abastecido com sabonete líquido e com papel toalha. Havia também o suporte para o acondicionamento do papel higiênico, bem como um suporte triplo para o acondicionamento dos rolos de reposição.

Irregularidades:

- Caixa de descarga desprovida de tampa – válvula exposta;
- Um rolo de papel higiênico acondicionado de forma indiscriminada, fora do suporte sobre a parede delimitadora da área do vaso sanitário.

- **DML - DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

Cômodo pequeno equipado com prateleiras e armários onde estavam acondicionados os produtos saneantes, os materiais de higiene pessoal e outros materiais.

Irregularidades:

- Produtos desprovidos dos dados obrigatórios de rotulagem – álcool e sabonete líquido.

- **SALA DE AEE – ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO**

Cômodo pequeno com funcionamento apenas no período da tarde, equipado com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta: computadores, mesas e cadeiras e armários para acondicionar os jogos pedagógicos.

- **PÁTIOS**

Existem 02 pátios na escola, um deles de grande porte, equipado com 02 bebedouros, um instalado próximo aos banheiros do ensino fundamental I e o outro instalado no corredor de acesso ao refeitório; e o outro de pequeno porte, onde ocorrem contações de histórias e outros eventos direcionados para um público menor. Os eventos de grande porte ocorrem na quadra poliesportiva, sendo que o público tem acesso ao ambiente por um portão diferente do portão de acesso direto às demais dependências da escola. Os ambientes estavam livres de sujidades e de materiais alheios à atividade proposta e a área verde passou por manutenção (poda da grama) recentemente.

Próximo à porta do refeitório há um grande lavatório equipado com 03 torneiras para a higienização das mãos.

Irregularidades:

- Os bebedouros não apresentavam etiquetas com data de validade dos elementos filtrantes;
- Sobre as torneiras de um dos bebedouros havia 02 copos plásticos – uso coletivo;
- Não havia produtos de higiene pessoal no lavatório – sabonete líquido e papel toalha.

Observação 1: Não foi possível identificar a posição do elemento filtrante do bebedouro instalado próximo aos banheiros do ensino fundamental I – caso o equipamento não possua tal peça, a mesma deverá ser

providenciada imediatamente – uma vez que o outro equipamento, com estrutura parecida com a dele apresentava o elemento filtrante na parte externa caracterizou-se em um primeiro momento que o equipamento não estava dotado da peça fundamental.

Observação 2: Antes de adentrarem o refeitório as crianças receberam borrifadas de álcool em suas mãos. Desde a pandemia da Covid 19 foi ressaltado que sempre que possível, é preferível lavar as mãos ao invés de apenas utilizar o álcool.

- **REFEITÓRIO**

O refeitório estava equipado com mesas e cadeiras adequadas para a atividade proposta, todas com superfície lisa e impermeável e em bom estado de conservação.

Em uma área mais aos fundos do refeitório funciona a atividade de corte e costura. A Senhora Natália afirmou que não há outro espaço para a realização da atividade e que se trata de uma atividade necessária á rotina da escola, uma vez que a costureira confecciona os figurinos utilizados nos eventos bem como fabrica alguns itens de artesanato que são vendidos para o arrecadamento de verba para as pequenas despesas necessárias rotineiramente na escola. Quanto a essa área, tudo estava devidamente separado da área onde as refeições são consumidas, entretanto, até mesmo para uma melhor comodidade da costureira, a equipe fiscal orientou que quando houver possibilidade as áreas sejam separadas, mesmo que por uma divisória de PVC.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

Apenas a cozinha é de responsabilidade das colaboradoras da empresa PLENA, conforme informado pela diretora a organização e limpeza do refeitório são de responsabilidade dos colaboradores da escola.

Durante a realização da inspeção no estabelecimento as refeições estavam sendo servidas para as crianças. No momento em que a equipe fiscal adentrou a cozinha, não havia crianças no local, as colaboradoras Catiane e Camila estavam higienizando alguns utensílios.

A estrutura não apresenta separação física (parede) entre cozinha e refeitório, tendo sido improvisada uma barreira delimitando o espaço da área de manipulação dos alimentos com algumas mesas de inox.

A área de preparo estava equipada com 01 fogão industrial dotado de coifa, 02 pias e bancada de pedra com superfície lisa e impermeável. Havia caixas plásticas e paletes para o acondicionamento de vegetais e outras matérias primas. Anexo a cozinha havia um pequeno espaço equipado com 01 freezer horizontal, 02 geladeiras e uma grande lixeira dotada de tampa sem acionamento manual. Anexo a esse espaço existe um cômodo equipado com 02 pias e bancada de pedra com superfície lisa e impermeável que se encontra desativado para a atividade de alimentação. Tal ambiente está sendo utilizado para o acondicionamento de produtos saneantes, objetos pessoais das colaboradoras e espaço para o repouso delas no horário do intervalo das atividades.

O depósito de alimentos estava equipado com prateleiras de concreto e havia também um armário metálico onde estavam alguns utensílios da escola que não foram retirados do local por falta de espaço para os acondicionar. Sobre as prateleiras de concreto havia produtos alimentícios e os utensílios utilizados no preparo, acondicionamento e consumo das refeições. Os produtos alimentícios chegam no local semanalmente tendo as colaboradoras afirmado que conferem regularmente os prazos de validade.

As cozinheiras forneceram todas as informações solicitadas de forma clara. A senhora Luciana é a nutricionista responsável pela verificação do andamento das atividades.

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Irregularidades

- Não existe lavatório exclusivo para higienização das mãos;
- Foram verificadas moscas na área de manipulação de alimentos durante a inspeção;
- As aberturas externas não foram teladas;
- Geladeiras e freezer: sujidades em algumas partes internas; produtos sem dados obrigatórios de rotulagem – ovo sem data de validade; embalagens violadas acondicionadas de forma indiscriminada – Apenas dobrou as partes abertas ocasionando risco de derramamento ou mesmo de contaminação do produto e outras embalagens foram rasgadas sendo mantidas abertas – mandiocas (acondicionadas

juntamente com as carnes); utilização de sacolas de cor (algumas de material reciclado e outras com identificação de estabelecimentos comerciais) para o armazenamento de produtos alimentícios; produto desprovido de dados obrigatórios de rotulagem/identificação (molho de pimenta produzido no local);

- Rodo acondicionado fora do depósito de material de limpeza – encostado na parede atrás da lixeira;
- Não existia local específico para o acondicionamento dos pertences pessoais das colaboradoras, os quais estavam sobre as bancadas do ambiente utilizado para repouso;
- Não foi encontrado no local o sabonete inodoro para a higienização das mãos durante o processo de manipulação de alimentos – havia apenas um frasco de sabonete indicado no frasco como "erva doce", ou seja, aromatizado;
- Depósito de alimento: Sujidades (ciscos e matéria prima derramada) em algumas prateleiras e no armário; presença de insetos (pequenas baratas); produto alimentício com embalagem violada/aberta e mal acondicionada – farinha de trigo exposta a possíveis contaminações; presença de uma pequena caixa de papelão onde estavam acondicionadas algumas máscaras descartáveis.

- **PRODUTOS**

Resultado da Consulta de Produtos - Saneantes

	Nome do Produto	Processo	Nome da Empresa Detentora do Registro - CNPJ	Situação do Produto	Registro	Vencimento
☐	VIVA CLEAN 70° INPM	25351.072324/2024-76	JT ECOBIO COMÉRCIO E EXPORTAÇÃO DE ÓLEO E DERIVADOS LTDA - 23.001.964/0001-50	ATIVO	306380008	10/2034
☐	KITCHEN SANIT CLOR – DESINFETANTE CLORADO PARA FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	25351.716676/2015-30	LIMSEPT DO BRASIL INDÚSTRIA QUÍMICA LTDA - ME - 09.421.182/0001-49	ATIVO	342550033	12/2025

Resultado da Consulta de Cosméticos - Produtos Regularizados

	Nome do Produto	Processo	Nome da Empresa Detentora do Registro - CNPJ	Tipo	Situação do Produto	Vencimento
☐	SABONETE LÍQUIDO GLICERINADO SOFT KIDS	25351.320627/2019-43	EDUMAX DO BRASIL COMÉRCIO DE DESENGRAXANTES LTDA - EPP - 08.110.617/0001-71	ISENTO DE REGISTRO	ATIVO	31/05/2029

Produto Irregular:

- Os dados informados no rótulo do produto Álcool em gel 70° não foram encontrados junto ao Portal ANVISA – caracterizando que o produto não se encontra regularizado junto ao órgão. Número de Processo:

☐	SABONETE ERVA DOCE TOPBEL	25351.021276/2016-41	BORO COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA - 28.615.391/0001-78	ISENTO DE REGISTRO	INATIVO

-

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cartão do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) NÃO apresentou o CNAE (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente a atividade de Educação Infantil, o CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de Maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola – Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de Maio de 2023.**

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, tendo sido constatado que a diretora está engajada em ampliar ainda mais as ações com vistas a otimizar a qualidade na prestação dos serviços. Será gerado o Termo de Notificação de modo que a nortear a realização das adequações com vistas ao cumprimento integral da legislação vigente.

Relatório de Inspeção elaborado por:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues
Matrícula 6105
Autoridade Sanitária

Relatório de Inspeção entregue em:

18 / 09 / 2025

Natália Alves Silva Pimenta
Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036593/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Natália Alves Silva Pimenta
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Rosa Tahan	**CPF:** 096.130.886-95
Nome Fantasia: Escola Municipal Rosa Tahan	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 04/09/2025
CNPJ/CPF: 07.411.252/0001-52	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: R. Dezoito, 146	**VigiRisco:** 08/09/2025 – Com Risco
Bairro: Tupã – **Telefone:** (34) 98721-1219	**Termo de Inspeção:** Nº 036593

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
GERENCIAMENTO DA QUALIDADE		
1. O serviço de interesse da saúde deve desenvolver ações no sentido de promover a qualidade, o que envolve estrutura, processo e resultado na gestão dos serviços. Os serviços de interesse da saúde devem seguir as Boas Práticas de Funcionamento (BPF) a fim de prevenir e reduzir os riscos à saúde, oferecendo serviços e procedimentos dentro dos padrões de conformidade e qualidade adequados.	Art. 5°; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
2. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível.	Art. 7°; Anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022	IMEDIATO
3. O serviço de interesse da saúde deve manter disponível, a autoridade sanitária competente, segundo o seu tipo de atividade, documentação e registro referentes à: Execução da limpeza de reservatório de água; Controle de saúde periódico dos funcionários, quando couber; Controle de vetores e pragas urbanas - Cozinha; Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; Normas, rotinas e procedimentos; Certificado de capacitação dos manipuladores de alimentos nas Boas Práticas de Fabricação. Alvará Sanitário da empresa terceirizada para a prestação dos serviços alimentícios.	Art. 13; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
4. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável. **Devem ser mantidos íntegros e em bom estado de conservação.** Providenciar manutenção das partes danificadas das paredes citadas no corpo do relatório.	Art. 20; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
5. O serviço de interesse da saúde deve manter as instalações físicas dos ambientes externos e internos em boas condições de conservação, segurança, organização, conforto e limpeza, bem como livres de materiais em desuso ou alheios à atividade.	Art. 21; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

6. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
7. As instalações sanitárias devem possuir lavatório e **estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal**, **tais como papel higiênico, dispensador de sabonete líquido, porta papel toalha com os seus devidos insumos.** Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
8. Todos os produtos e equipamentos sujeitos à vigilância sanitária utilizados na prestação do serviço devem estar regularizados junto à ANVISA. A utilização desses produtos e equipamentos deve obedecer à legislação vigente e as instruções e restrições de uso do fabricante. É vedada a mistura/acréscimo de outros produtos químicos ao produto sujeito ao controle sanitário, alterando a sua formulação, a não ser se previsto nas orientações escritas do fabricante.	Art. 28; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
9. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido. Providenciar as tampas para as válvulas de descargas dos banheiros. Apresentar documento comprovando a manutenção/validade do elemento filtrante dos bebedouros.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	IMEDIATO
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
10. Devem ser utilizados produtos de limpeza e desinfecção devidamente registrados junto à ANVISA, de acordo com as instruções do fabricante, dentro do prazo de validade, disponibilizados em quantidade suficiente e armazenados em local adequado. O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza - POP	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	IMEDIATO
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
11. O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
12. O serviço de interesse da saúde deve garantir que os colchões, colchonetes e demais mobiliários almofadados sejam revestidos de material lavável e impermeável, não apresentando furos, rasgos, sulcos e reentrâncias. **Providenciar a reforma dos colchonetes que apresentavam capas danificadas.**	Art. 48; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
13. O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis		

para facilitar a limpeza periódica. Uma vez que durante a inspeção percebeu-se que as moscas adentraram a área de manipulação de alimentos através das aberturas do refeitório, deve ser providenciada uma forma de eliminar ou pelo menos minimizar tal risco; • Devem existir **lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação,** em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir **sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;** • As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser **mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.** As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com **frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.** • Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. **Os produtos saneantes devem ser identificados** e guardados em local reservado para essa finalidade; • A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios **devem ser livres de vetores e pragas urbanas.** Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, **o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada**, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde; • As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens **devem ser armazenados em local limpo e organizado,** de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar **adequadamente acondicionados e identificados**, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos; • Quando as matérias-primas e os ingredientes **não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados** com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original; • O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	IMEDIATO
PROTEÇÃO À SAÚDE DO TRABALHADOR		
14. O serviço de interesse da saúde deve garantir mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho, incluindo adoção de medidas coletivas, equipamentos de proteção, bem como o fornecimento de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), certificados e em número suficiente e compatível com as atividades desenvolvidas pelos trabalhadores conforme as orientações do fabricante, sempre que necessário. A paramentação é de uso exclusivo ao ambiente de trabalho, não sendo permitido aos trabalhadores deixarem o local de trabalho com os equipamentos de proteção individual.	Art. 57; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
15. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem		

estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, QUANDO NECESSÁRIO, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

***Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.**
Segue em Anexo a este Termo de Notificação o registro fotográfico realizado durante a inspeção.

Termo de notificação elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Matrícula 6105
Autoridade Sanitária

Coordenação VISA:

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Adrielle S. Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária
Matrícula 5867
SMS/Ituiutaba

Termo de notificação entregue em:

18 / 09 / 2025

Natalia Alves Silva Pimenta
Responsável Técnico / Responsável Legal

Anexo I – Registro Fotográfico realizado durante a inspeção – 49 Imagens

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Natália Alves Silva Pimenta
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Rosa Tahan	**CPF:** 096.130.886-95
Nome Fantasia: Escola Municipal Rosa Tahan	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 04/09/2025
CNPJ/CPF: 07.411.252/0001-52	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: R. Dezoito, 146	**VigiRisco:** 08/09/2025 – Com Risco
Bairro: Tupã – **Telefone:** (34) 98721-1219	**Termo de Inspeção:** Nº 036593

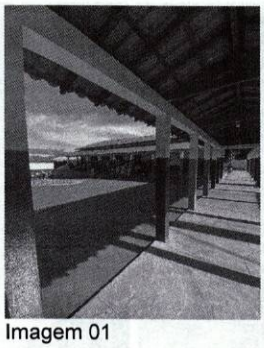


Imagem 01

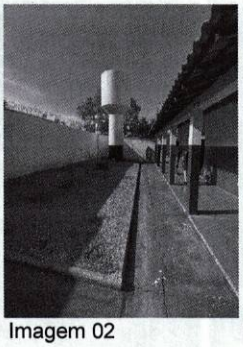


Imagem 02

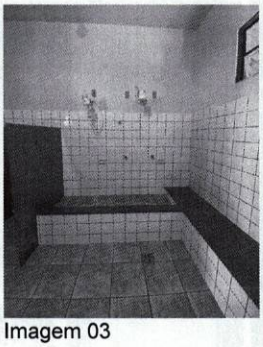


Imagem 03

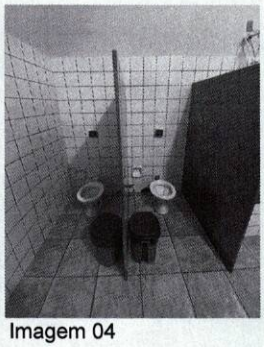


Imagem 04

Imagem 05

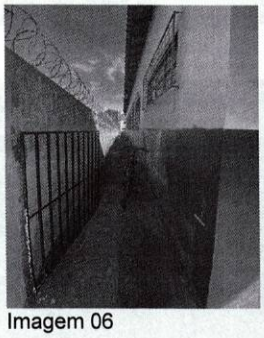


Imagem 06

Imagem 07

Imagem 08

Imagem 09

Imagem 10

Imagem 11

Imagem 12

Imagem 13

Imagem 14

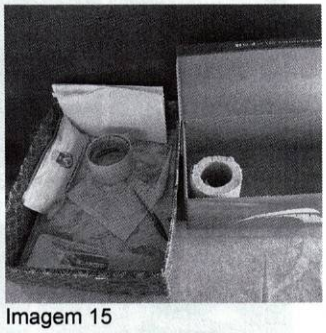


Imagem 15

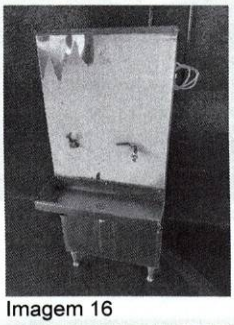


Imagem 16

Imagem 17

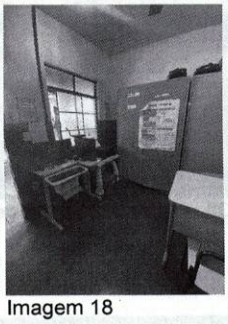


Imagem 18

Imagem 19

Imagem 20

Imagem 21

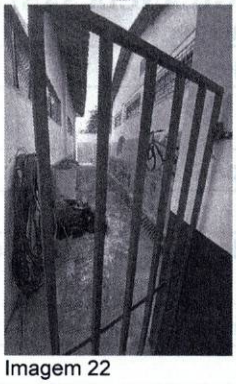


Imagem 22

Imagem 23

Imagem 24

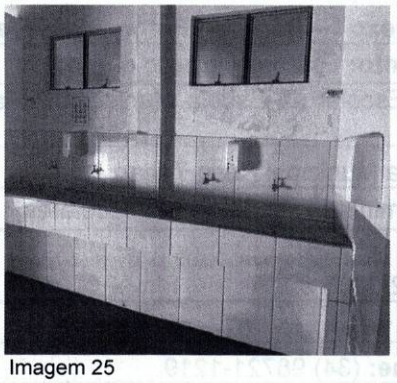


Imagem 25

Imagem 26

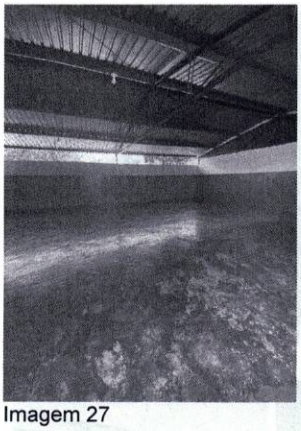


Imagem 27

Imagem 28

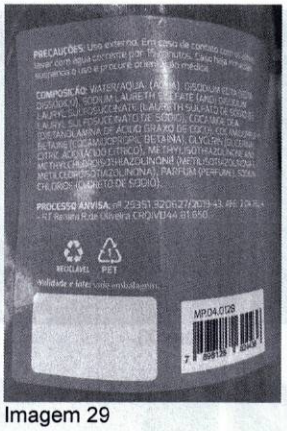


Imagem 29

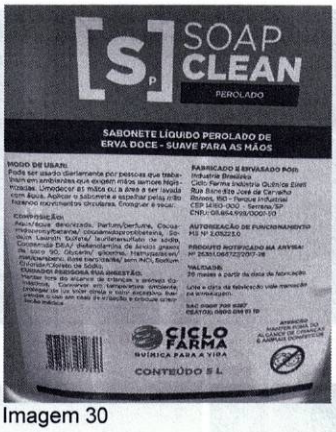


Imagem 30

Imagem 31

Imagem 32

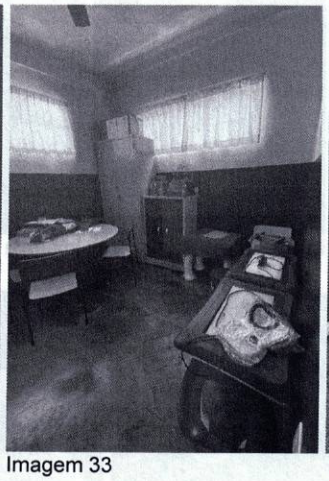


Imagem 33

Imagem 34

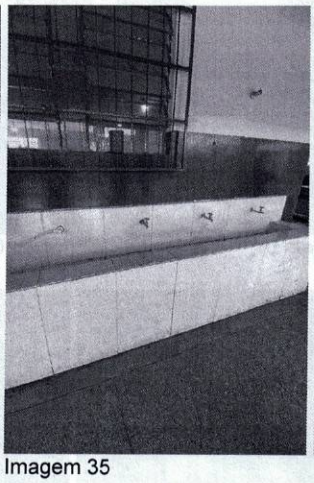


Imagem 35

Imagem 36

Imagem 37

Imagem 38

Imagem 39

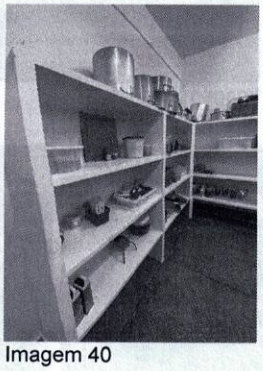


Imagem 40

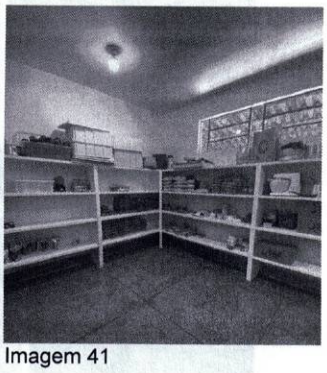


Imagem 41

Imagem 42

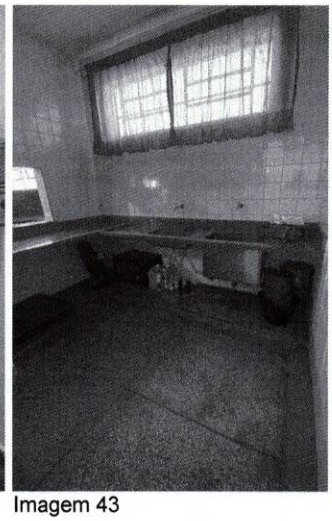


Imagem 43

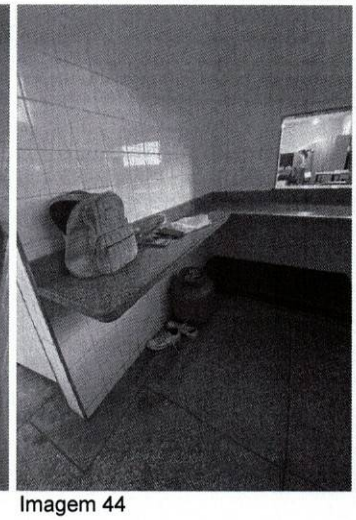


Imagem 44

Imagem 45

Imagem 46

Imagem 47

Imagem 48

Imagem 49

Anexo elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Matrícula 6105
Autoridade Sanitária

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367
SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:

18 / 09 / 2025

Natália Alves Silva Pimenta
Responsável Técnico / Responsável Legal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Dóris Day Muniz de Souza Siqueira
Razão Social: Caixa Escolar do Cime Tancredo de Paula Almeida	**CPF:** 729.413.596-72
Nome Fantasia: U-E-X – Unidade Executora	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino/Noturno
CNAE: 85.13-9-00 – Ensino Fundamental	**Data da Inspeção:** 22/07/2025
CNPJ/CPF: 01.237.303/0001-95	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício
Endereço: Av.: Araguari, 250	**VigiRisco:** 24/07/2025 – Sem Risco
Bairro: Gardênia – **Telefone:** (34) 9 9973-9881	**Termo de Inspeção:** Nº 036197

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- **(X) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de Abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de uma escola com atividades de ensino infantil, ensino fundamental e EJA com atendimento nos períodos matutino, vespertino e noturno. Atualmente a instituição atende por volta de 610 alunos, contando com 103 colaboradores divididos entre os três turnos.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, referente à solicitação do Alvará Sanitário. A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Dóris, diretora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas pelas fiscais.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A escola passou por uma grande reforma há pouco mais de 2 anos, tendo atualmente sua estrutura física composta por: 01 Secretaria com Depósito anexo; 01 Sala da Diretora; 01 Sala da Vice Diretora; 01 Sala da Supervisora; 01 Sala dos Professores com 02 Banheiros anexos; 16 Salas de Aula; 02 Banheiros para a educação infantil; 02 Banheiros para o ensino fundamental; 01 Sala de AEE; 01 Sala de Reforço; 01 Biblioteca; 01 Sala de Vídeo; 01 Almoxarifado; 01 Depósito para fantasias (trancado); 01 Depósito de artigos esportivos (trancado); 01 Cozinha improvisada para uso dos colaboradores da escola (preparo de chá, café, etc); 01 Pátio; 01 Cozinha com Refeitório (preparo das refeições terceirizado); 01 Quadra com 02 Banheiros anexos e 01 Parque.

Todas as salas estavam equipadas com sistema artificial de climatização – aparelhos de ar condicionado, apresentavam janelas e algumas delas apresentavam também ventiladores instalados nas paredes. A instituição encontrava-se em período de férias, estando o ambiente em fase de organização para a retomada das atividades. Havia no local muitas caixas contendo materiais e rouparia a serem entregues aos alunos para serem utilizados na volta às aulas. Todas as salas de aula apresentavam uma estrutura padrão, contendo o mobiliário básico necessário para a realização das atividades propostas.

- **SECRETARIA**

Ambiente equipado com mobiliário adequado para a atividade realizada, com suporte contendo galão com água mineral e com uma geladeira para uso dos colaboradores. No depósito os materiais estavam acondicionados em prateleiras.

Havia neste ambiente uma grande quantidade de caixas acondicionadas diretamente no piso (secretaria e depósito), entretanto, a Senhora Dóris afirmou que tais caixas continham os materiais didáticos e os uniformes que são fornecidos pelo Poder Público para os alunos, assim, ao retornarem à realização das atividades tais caixas já não estariam mais acondicionadas no local.

Para a utilização da água mineral foi informado à diretora que devem ser mantidos no local os documentos comprovando a sua procedência.

- **SALA DA DIREÇÃO / SALA DA VICE DIREÇÃO / SALA DA SUPERVISÃO**

Todas as salas estavam devidamente equipadas com o mobiliário necessário à realização da atividade (mesas, cadeiras e armários), contando também com aparelhos de ar condicionado.

Algumas delas apresentavam também caixas acondicionadas diretamente no piso uma vez que todo o ambiente estava passando por uma reorganização durante o período das férias.

- **SALA DOS PROFESSORES**

Ambiente equipado com mobiliário adequado (mesa, cadeiras com superfícies lisas e impermeáveis, armários), aparelhos de ar condicionado e bebedouro, havendo também no local 01 geladeira e 01 aparelho micro-ondas para uso dos professores.

Os banheiros anexos à sala são separados por gênero – sendo um masculino e um feminino.

Irregularidades

- Não havia etiqueta afixada no bebedouro com data de validade do elemento filtrante;
- Presença de copos de vidro acondicionados sobre o bebedouro caracterizando uso coletivo – A diretora afirmou que tais utensílios eram provenientes da festa ocorrida na escola e que não eram disponibilizados para o uso rotineiro na escola, havendo também no local alguns copos descartáveis;

- Banheiros: Presença de pacotes de papel higiênico para reposição acondicionados em cima do suporte para papel toalha, sobre o batente da janela e sobre o lavatório.

Observação: Uma vez que a instituição se encontrava em período de férias não foi minuciosamente verificada a existência dos produtos de higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido e toalha descartável), sendo que na maioria dos banheiros observou-se a não existência de papel toalha. Pontua-se aqui que quando do retorno das atividades tais produtos se fazem imprescindíveis para que haja uma minimização dos possíveis riscos à saúde dos usuários e colaboradores através da correta higienização das mãos.

- **SALAS DE AULA**

Salas mobiliadas em um mesmo padrão apresentando mesas e cadeiras com superfície impermeável e armários para acondicionamento do material utilizado pelas professoras. Presença de ventiladores instalados nas paredes e de sistema artificial de ventilação – aparelhos de ar condicionado. As salas aparentemente são bem ventiladas e espaçosas, tendo capacidade para atender até 28 alunos, entretanto, a Diretora afirmou que são utilizadas para acolher no máximo 25 estudantes.

Irregularidades

- Algumas salas apresentavam janela sem vidro;
- Algumas salas apresentavam pequenos estragos nas paredes – perda do revestimento;
- Alguns ventiladores apresentavam muitas sujidades encrustadas em suas superfícies;
- Presença de algumas almofadas de tecido - superfície permeável;
- Presença de um frasco contendo produto saneante fracionado desprovido de identificação – aparentemente álcool.

- **BANHEIROS (USO DOS ALUNOS)**

Existem no local 02 banheiros para uso dos alunos do ensino infantil e 02 banheiros para uso dos alunos do ensino fundamental, equipados com vasos sanitários adaptados, chuveiro, mictórios e lavatórios. As lixeiras apresentavam tampa sem acionamento manual e estavam revestidas com saco plástico para a retirada (descarte) segura dos resíduos.

Irregularidades

- Rolos de papel higiênico fora dos suportes: acondicionados sobre as paredes divisórias entre os vasos sanitários, sobre o lavatório, sobre as lixeiras, jogados no chão;
- Ausência de sabonete líquido e de toalha descartável em alguns dos suportes;
- Presença de 03 lixeiras desprovidas de tampa e de um sabonete de barra, já quase no fim – uso coletivo.

- **BIBLIOTECA / SALA DE VÍDEO**

Ambientes equipados com mobiliário adequado e em bom estado de conservação – prateleiras, mesas, cadeiras e armários.

Irregularidades

- Parede danificada;
- Algumas caixas estavam acondicionadas diretamente no piso – A Diretora afirmou que já foram solicitadas mais prateleiras para acondicionar todos os materiais existentes no local, entretanto, não tem previsão de data do fornecimento dos equipamentos;
- Presença de uma caixa contendo refrigerantes acondicionada diretamente no piso – A Diretora afirmou tratar-se de produtos ainda restantes da festa realizada na escola e que serão retirados do local;
- Presença de almofadas de tecido – superfícies permeáveis;
- Presença de uma flanela, um frasco de produto saneante e de uma bucha acondicionados em um dos móveis – fora do devido local: DML (Depósito de Material de Limpeza).

- **SALA DE AEE / SALA DE REFORÇO**

Ambientes equipado com mobiliários adequados para a realização da atividade proposta, apresentando prateleiras e armários para acondicionar os jogos pedagógicos.

- **ÁREAS DE PASSAGEM NO INTERIOR DA ESCOLA – CORREDORES/PÁTIO 1**

Ambiente com piso concretado, apresentava-se de um modo geral livre de sujidades de objetos em desuso e de materiais alheios a atividade proposta. Havia no local um bebedouro desativado que será instalado para a volta às aulas e armários de uso das colaboradoras responsáveis pelos procedimentos de limpeza da escola – guarda de produtos saneantes e de rodos e vassouras. Havia também armários contendo algumas peças de roupas, as quais são fornecidas aos alunos em caso da necessidade de troca de rouparia durante o horário de aula – crianças que por ventura façam suas necessidades fisiológicas na roupa entre outros possíveis acidentes. Todas as roupas devem ser devolvidas à escola devidamente higienizadas pelos responsáveis pela criança à qual ela tenha sido fornecida.

Irregularidades

- Presença de um frasco de álcool com o prazo de validade expirado.

Observação: Foram acondicionados vários móveis em um corredor de acesso ao pátio, tais móveis pertenciam a escola instalada na zona rural que teve suas atividades encerradas. A Senhora Dóris afirmou que estão organizando os ambientes de modo que os móveis sejam transferidos do pátio para os cômodos da escola onde sejam úteis.

- **ALMOXARIFADO (DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA)**

Ambiente equipado com prateleiras de madeira e prateleiras metálicas nas quais estavam acondicionados vários produtos de limpeza, higiene pessoal e utensílios domésticos.

Havia no local álcool, produto desinfetante, sabonete líquido, sabão de barra e papel higiênico. Havia também no local várias lixeiras, cadeiras plásticas e utensílios / equipamentos para as atividades de limpeza e manutenção do ambiente.

Observação: Havia muitos utensílios domésticos e pacotes de papel higiênico acondicionados diretamente no piso – A Diretora afirmou que também se tratava de materiais oriundos da escola que fechou e que está buscando organizar o espaço para acondicionar tudo da melhor forma possível.

- **DEPÓSITO DE FANTASIAS / DEPÓSITO DE ARTIGOS ESPORTIVOS**

Cômodos trancados, utilizados para acondicionar artigos utilizados para apresentações e artigos utilizados nas aulas de educação física.

- **COZINHA IMPROVISADA PARA USO DOS COLABORADORES**

Ambiente equipado com 01 tanque com superfície impermeável, 01 fogão, 01 frigobar, 01 armário e 01 prateleira instalada em uma das paredes. A Diretora afirmou que o cômodo foi improvisado para que fosse preparado o café e chá para servir aos professores uma vez que é proibida a entrada de funcionários da escola dentro da cozinha terceirizada.

Observação: O coador de pó utilizado para o preparo do café estava pendurado na parede por meio de um prego – exposto a poeira e demais sujidades, tendo sido orientado o seu acondicionamento em recipiente dotado de tampa dentro do frigobar e ou o uso do coador descartável a fim de se evitar possíveis riscos à saúde dos colaboradores.

- **PÁTIO 2**

Área coberta de tamanho mediano equipada com bebedouro, apresentava várias lixeiras dotadas de tampa e estava livre de sujidades.

Irregularidades

- Não foi detectada etiqueta afixada no bebedouro contendo o prazo de validade do elemento filtrante.

- **COZINHA E REFEITÓRIO – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

Os dois espaços encontravam-se desativados temporariamente devido as férias escolares. O refeitório apresentava mobiliário de concreto muito bem conservado e estava equipado com 02 freezers e 02 ventiladores instalados nas paredes.

A cozinha é composta por: 01 corredor de acesso equipado com lavatório para higienização das mãos; 01 corredor de acesso ao banheiro equipado com armário para acondicionamento de produtos saneantes e equipamentos; 01 banheiro com vaso sanitário e lavatório; 01 depósito equipado com prateleiras plástica para acondicionamento dos utensílios utilizados no preparo e consumo de alimentos e prateleira metálica para acondicionamento de matéria prima e de materiais descartáveis, um freezer e uma geladeira; 01 depósito equipado com prateleiras de concreto para acondicionar os produtos alimentícios industrializados e paletes e caixas plásticas para acondicionar vegetais (frutas); 01 área de preparação de alimento equipada com fogões, forno, freezer, geladeiras, bebedouro, duas pias e um tanque (todos com superfície impermeável) - O ambiente apresenta janelas e um ventilador instalado em uma das paredes.

O Senhor Guilherme Siqueira Alves Barcelos é o nutricionista responsável pela verificação da devida execução dos procedimentos higiênico sanitários conforme o Manual de Boas Práticas implantado pela empresa Plena.

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Foram apresentados os seguintes documentos pela empresa Plena:

Apresentação Plena – Boas Práticas de Manipulação; MBP Manual de Boas Práticas Ituiutaba 2025 e Registro de treinamento dos funcionários.

Irregularidades

- Um dos freezers do refeitório apresentava danificações – perdeu o puxador da tampa e apresentava ferrugem em seu interior;
- Um dos freezers do refeitório apresentava alimentos acondicionados em saco de lixo e sacolas coloridas – a Diretora afirmou que tais produtos também eram resquícios da festa realizada na escola e que eles seriam retirados do local;
- Algumas partes do ambiente não passaram por processo de organização e limpeza antes que fossem cessadas temporariamente as atividades;
- Alguns dos armários utilizados para acondicionar os produtos saneantes estavam desorganizados, sendo que ao abrirmos uma das portas dos armários os sacos de lixos acondicionados desordenadamente caíram; rodos e vassouras estavam acondicionados em um canto do corredor, sendo que apenas um deles estava devidamente acondicionado em um suporte;
- Banheiro: buchas, frascos de detergente e de sabonete líquido acondicionados sobre o lavatório; presença de um recipiente borrifador contendo produto fracionado desprovido de identificação; presença de um espelho quebrado; recipientes plásticos acondicionados diretamente no piso atrás do vaso sanitário;
- Presença de um saco plástico contendo algum tipo de erva em estado de decomposição dentro de uma das geladeiras;
- Os ovos não apresentavam dados obrigatórios de rotulagem – prazo de validade indicado pelo fabricante;
- A prateleira metálica utilizada para acondicionar matéria prima apresentava partes danificadas/enferrujadas;
- Presença de alimentos em estado de decomposição/apodrecimento, gerando forte odor desagradável no ambiente – bananas e laranjas;
- Área de preparação dos alimentos: presença de "cortinas" de papel instaladas nas janelas – interior do ambiente; ventilador apresentando sujidades em suas superfícies; presença de um objeto de decoração acondicionado dobre o bebedouro; a tampa do ralo encontrava-se solta e havia um frasco de sabonete sobre ela, aparentemente para segurar a tampa danificada no lugar – a Diretora afirmou que era para evitar que algum inseto adentrasse o local; o copo do liquidificador apresentava várias camadas de fita adesiva envolta em seu corpo, aparentemente um tipo de remendo; a luva térmica apresentava-se aparentemente suja – alteração da cor original do "tecido"; os guardanapos estavam acondicionados em cima do forno, desprovidos de proteção contra possíveis contaminações durante o período em que as

atividades foram cessadas; não foi identificada etiqueta afixada no bebedouro com data de validade do elemento filtrante;

- Os freezers e o refrigerador da área de preparo de alimentos apresentavam sujidades em seu interior – a camada de gelo apresentava resquícios de alimentos e sangue; presença de produto com embalagem violada desprovido de identificação com data de abertura e validade após ter sido violada conforme indicado pelo fabricante – pote de requeijão.

Observação: Os alimentos impróprios para o consumo – alimentos em decomposição, apodrecimento e mofados bem como os que estavam juntos a eles – foram descartados durante a inspeção tendo sido gerado o Termo de Inutilização N° 036199.

- **QUADRA POLIESPORTIVA / PARQUE**

A quadra também passou por reforma, tendo seu piso revestido por um piso modular. Os ambientes estavam livre de objetos em desuso. Em anexo a quadra e ao parque existem 02 banheiros e em um canto existe um bebedouro e 01 tanque com superfície impermeável. Os banheiros estavam equipados com vasos sanitários, lavatórios e mictórios; apresentavam suportes para papel higiênico e para sabonete líquido, bem como lixeiras dotadas de tampa sem acionamento manual.

Irregularidades

- Não foi detectada etiqueta afixada no bebedouro com a data de validade do elemento filtrante;
- Banheiros: não havia suportes para toalhas descartáveis; rolos de papel higiênico acondicionados fora do suporte, sobre as barras de apoio para pessoas com deficiência física e sobre uma das paredes divisórias entre os vasos sanitários.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária. É perceptível o intuito da diretora de ampliar as ações com vistas a otimizar a qualidade na prestação dos serviços de modo a manter os ambientes sempre limpos e organizados. Assim, será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias no local, bem como os documentos que devem ser providenciados e mantidos atualizados. Quanto as irregularidades encontradas na cozinha, cabe à direção da escola cobrar da empresa terceirizada qualidade em seus serviços, bem como a equipe fiscal entrará em contato com o Senhor Guilherme de modo que elas sejam sanadas e os procedimentos seguidos reavaliados de forma que não ocorram novamente.

Relatório de Inspeção elaborado por:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Carla de O Franco Assis
Especialista da Educação

Relatório de Inspeção entregue em:

07/09/25

Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036197/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Dóris Day Muniz de Souza Siqueira
Razão Social: Caixa Escolar do Cime Tancredo de Paula Almeida	**CPF:** 729.413.596-72
Nome Fantasia: U-E-X – Unidade Executora	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino/Noturno
CNAE: 85.13-9-00 – Ensino Fundamental	**Data da Inspeção:** 22/07/2025
CNPJ/CPF: 01.237.303/0001-95	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício
Endereço: Av.: Araguari, 250	**VigiRisco:** 24/07/2025 – Sem Risco
Bairro: Gardênia – **Telefone:** (34) 9 9973-9881	**Termo de Inspeção:** Nº 036197

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde deve desenvolver ações no sentido de promover a qualidade, o que envolve estrutura, processo e resultado na gestão dos serviços. Devem seguir as Boas Práticas de Funcionamento a fim de prevenir e reduzir os riscos à saúde.	Art. 5°; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
2. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível.	Art. 7°; Anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022	IMEDIATO
3. Os serviços terceirizados devem estar regularizados perante o órgão sanitário competente.	Parágrafo Único; Art. 8º; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
4. O serviço de interesse da saúde deve prover infraestrutura física, recursos humanos, equipamentos, insumos e materiais necessários à operacionalização do serviço de acordo com a demanda, modalidade de atividade prestada e a legislação vigente.	Art. 11; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
5. O serviço de interesse da saúde deve manter disponível, a autoridade sanitária competente, segundo o seu tipo de atividade, documentação e registro referentes à: Controle de qualidade da água potável; Execução da limpeza de reservatório de água; Controle de saúde periódico dos funcionários, quando couber; Controle de vetores e pragas urbanas - Cozinha; Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; Normas, rotinas e procedimentos; Certificado de capacitação dos manipuladores de alimentos nas Boas Práticas de Fabricação. Alvará Sanitário da empresa terceirizada para a prestação dos serviços alimentícios.	Art. 13; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
6. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros e em bom estado de conservação.	Art. 20; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
7. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
8. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas dos produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, dispensador de sabonete líquido, porta papel toalha com os seus devidos insumos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
9. Todos os produtos e equipamentos sujeitos à vigilância sanitária utilizados na prestação do serviço devem estar regularizadas junto à ANVISA. A utilização desses produtos e equipamentos deve obedecer à legislação vigente e as instruções e restrições de uso do fabricante. É vedada a mistura/acréscimo de outros produtos químicos ao produto sujeito ao controle sanitário, alterando a sua formulação, a não ser se previsto nas orientações do fabricante. Os produtos fracionados para facilidade de uso deverão ser devidamente identificados com os dados de rotulagem descritos no rótulo da embalagem original do produto, embalagem essa que deverá ser mantida no local até seu uso total de modo a garantir a comprovação de procedência do produto.	Art. 28; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
10. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido. Apresentar documento comprovando a troca e validade dos elementos filtrantes dos bebedouros, bem como apresentar documento comprovando a procedência da água mineral utilizada na secretaria.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	IMEDIATO
11. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registrados e realizados conforme legislação específica. Apresentar documento comprovando a realização de manutenção dos aparelhos de ar condicionado.	Art. 30; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
12. Devem ser utilizados produtos de limpeza e desinfecção devidamente registrados junto à ANVISA, de acordo com as instruções do fabricante, dentro do prazo de validade, disponibilizados em quantidade suficiente e armazenados em local adequado. O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		

13. O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
14. O serviço de interesse da saúde deve garantir que os colchonetes e demais mobiliários almofadados sejam revestidos de material lavável e impermeável, não apresentando furos, rasgos, sulcos e reentrâncias.	Art. 48; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
15. O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • As instalações sanitárias e os vestiários devem ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação; • As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas; • O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação; • As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade (Ex.: Ovos); • As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica (Ex.: frutas); • Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original; • As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente (Ex.: Papéis pregados na parte interna das janelas); • Organizar os armários utilizados para o acondicionamento dos produtos e materiais utilizados na limpeza do local; • As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, **armazenamento**, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e **estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização** dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos – **providenciar manutenção do freezer danificado**; • Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. **Os produtos saneantes devem ser identificados** e guardados em local reservado para essa finalidade.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	IMEDIATO
PROTEÇÃO À SAÚDE DO TRABALHADOR		
16. O serviço de interesse da saúde deve garantir mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho, incluindo adoção de medidas coletivas, equipamentos de proteção, bem como o fornecimento de EPIs, certificados e em número suficiente e compatível com as atividades desenvolvidas pelos trabalhadores conforme as orientações do fabricante, sempre que necessário.	Art. 57; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		

17. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, QUANDO NECESSÁRIO, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

***Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.**
Segue em Anexo a este Termo de Notificação o registro fotográfico realizado durante a inspeção.

Termo de notificação elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Portaria 5367 SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:

07/08/25

Responsável Técnico / Responsável Legal

Carla de O Franco Assis
Especialista da Educação

Anexo I – Registro Fotográfico realizado durante a inspeção – 102 Imagens

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Dóris Day Muniz de Souza Siqueira
Razão Social: Caixa Escolar do Cime Tancredo de Paula Almeida	**CPF:** 729.413.596-72
Nome Fantasia: U-E-X – Unidade Executora	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino/Noturno
CNAE: 85.13-9-00 – Ensino Fundamental	**Data da Inspeção:** 22/07/2025
CNPJ/CPF: 01.237.303/0001-95	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício
Endereço: Av.: Araguari, 250	**VigiRisco:** 24/07/2025 – Sem Risco
Bairro: Gardênia – **Telefone:** (34) 9 9973-9881	**Termo de Inspeção:** Nº 036197

Imagem 01

Imagem 02

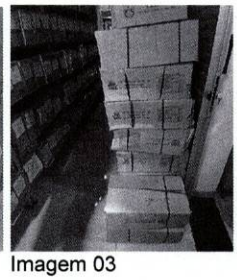


Imagem 03

Imagem 04

Imagem 05

Imagem 06

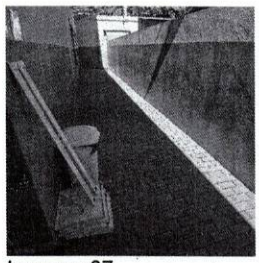


Imagem 07

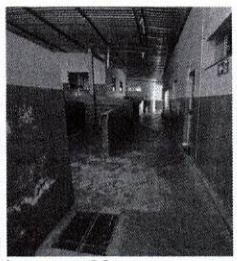


Imagem 08

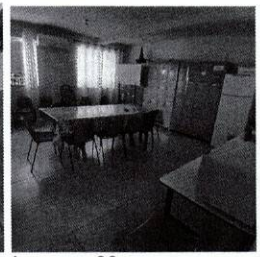


Imagem 09

Imagem 10

Imagem 11

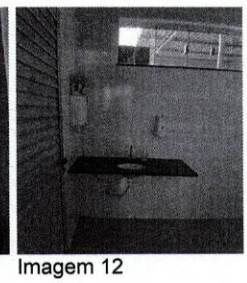


Imagem 12

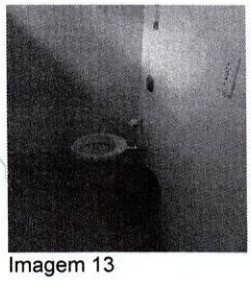


Imagem 13

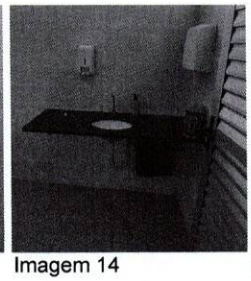


Imagem 14

Imagem 15

Imagem 16

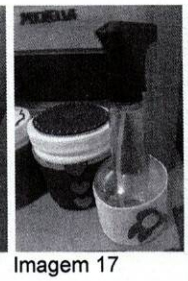


Imagem 17

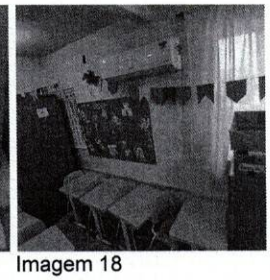


Imagem 18

Imagem 19

Imagem 20

Imagem 21

Imagem 22

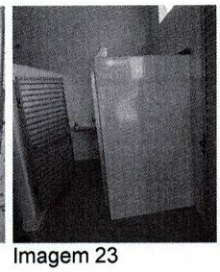


Imagem 23

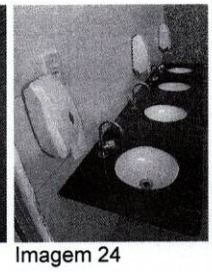


Imagem 24

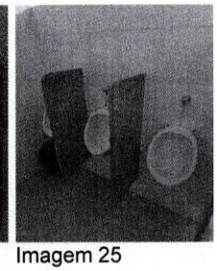


Imagem 25

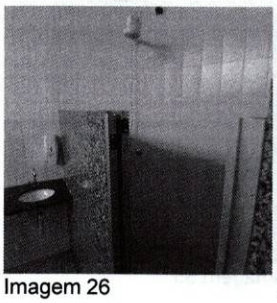


Imagem 26

Imagem 27

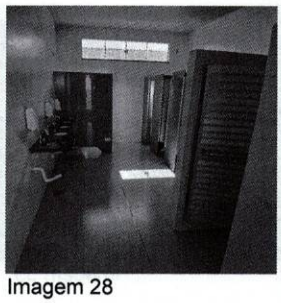


Imagem 28

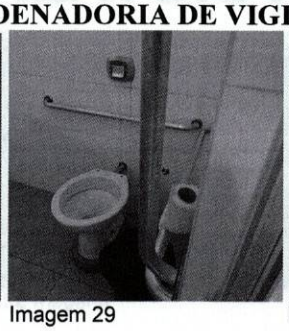


Imagem 29

Imagem 30

Imagem 31

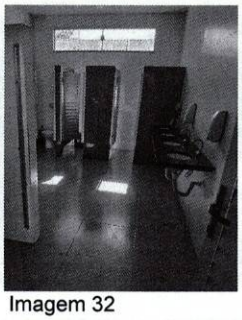


Imagem 32

Imagem 33

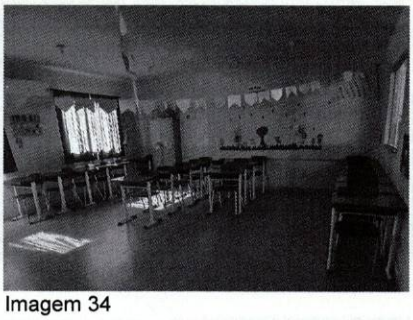


Imagem 34

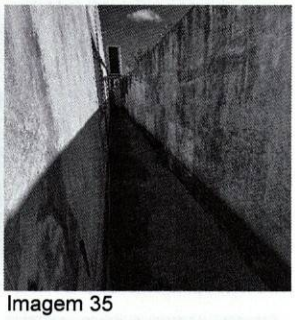


Imagem 35

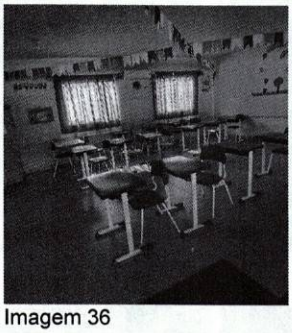


Imagem 36

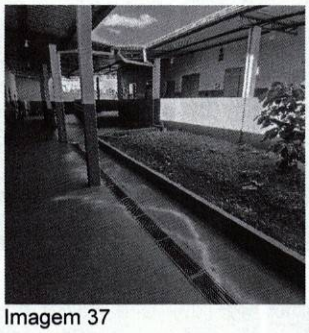


Imagem 37

Imagem 38

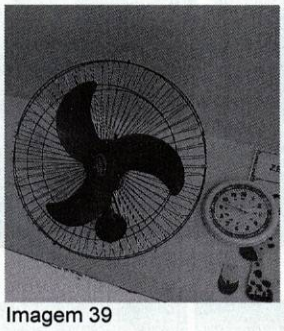


Imagem 39

Imagem 40

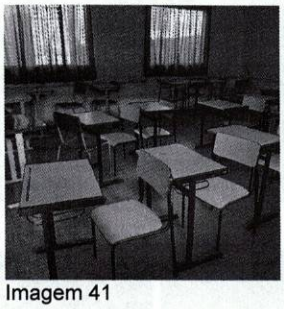


Imagem 41

Imagem 42

Imagem 43

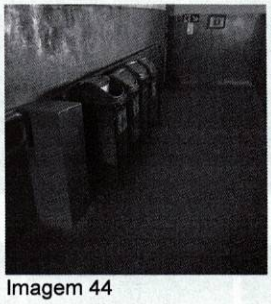


Imagem 44

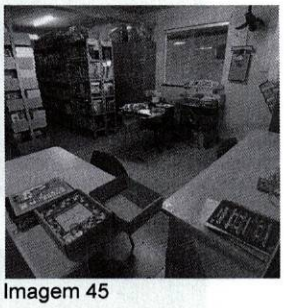


Imagem 45

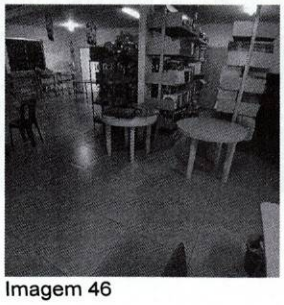


Imagem 46

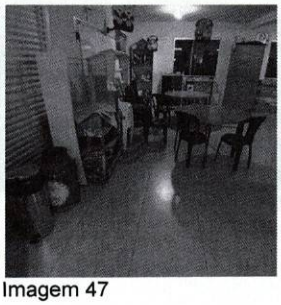


Imagem 47

Imagem 48

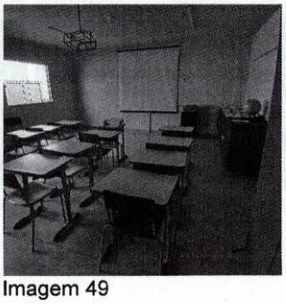


Imagem 49

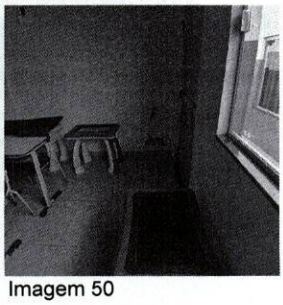


Imagem 50

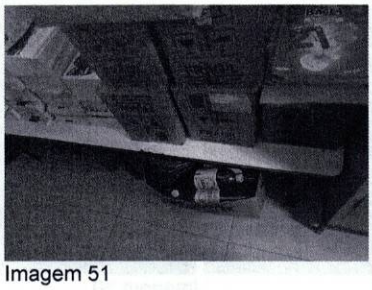


Imagem 51

Imagem 52

Imagem 53

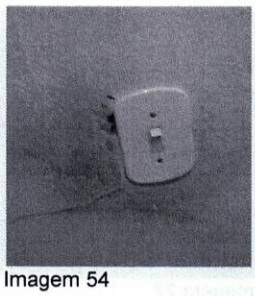


Imagem 54

Imagem 55

Imagem 56

Imagem 57

Imagem 58

Imagem 59

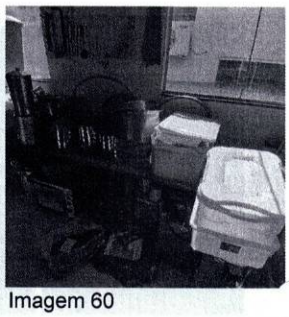


Imagem 60

Imagem 61

Imagem 62

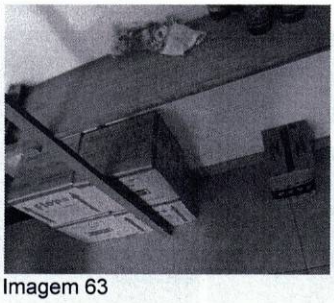


Imagem 63

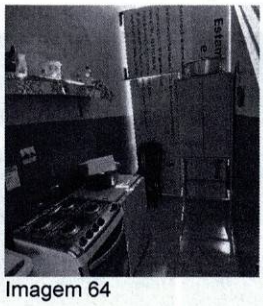


Imagem 64

Imagem 65

Imagem 66

Imagem 67

Imagem 68

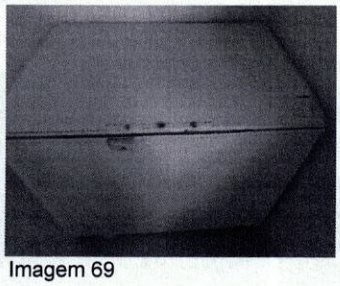


Imagem 69

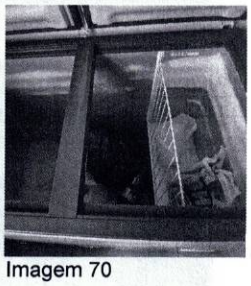


Imagem 70

Imagem 71

Imagem 72

Imagem 73

Imagem 74

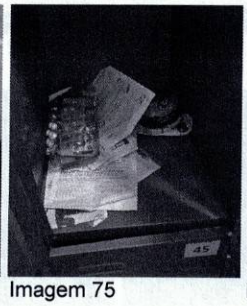


Imagem 75

Imagem 76

Imagem 77

Imagem 78

Imagem 79

Imagem 80

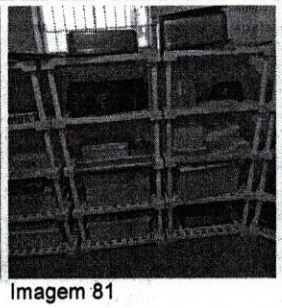


Imagem 81

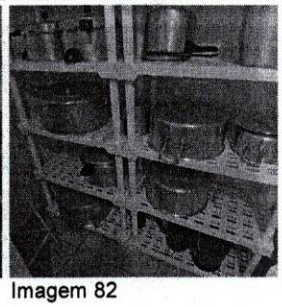


Imagem 82

Imagem 83

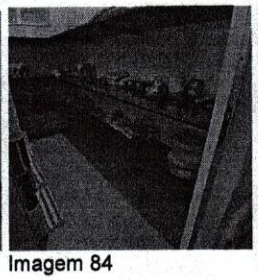


Imagem 84

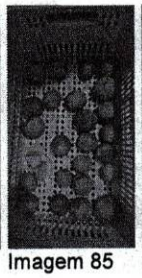


Imagem 85

Imagem 86

Imagem 87

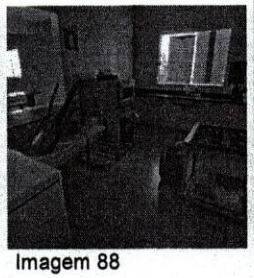


Imagem 88

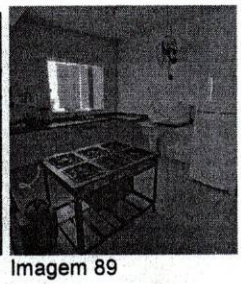


Imagem 89

Imagem 90

Imagem 91

Imagem 92

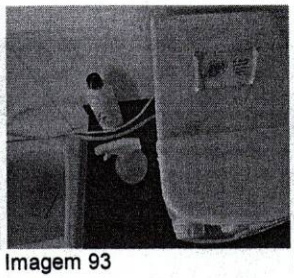


Imagem 93

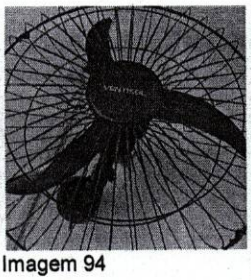


Imagem 94

Imagem 95

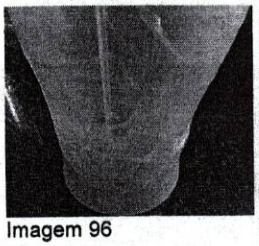


Imagem 96

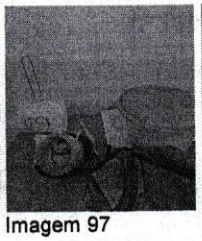


Imagem 97

Imagem 98

Imagem 99

Imagem 100

Imagem 101

Imagem 102

Anexo elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária
Matrícula 9.805
VS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:

07/08/25

Responsável Técnico / Responsável Legal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Adriana Aparecida de Morais Beirigo.
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Hugo de Oliveira Carvalho	**CPF:** 758.234.466-91
Nome Fantasia: Hugo de Oliveira	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 17/07/2025
CNPJ/CPF: 05.671.453/0001-63	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Rua 8°, 258	**Vigi Risco:** 25/07/2025
Bairro: Setor Norte – **Telefone:** (34) 3268-33-92	**Termo de Inspeção:** Nº 036603.

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- **(X) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento de ensino que oferta a Educação infantil- pré- Escola e Ensino fundamental até o 5° ano.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Poliana do Carmo Gomes, CPF: 037.141.776-71 vice diretora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram nos seguintes CNAEs:
Educação Infantil- pré-escola CNAE 8512-1/00 e Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00, ambos são descritos e classificados como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica só consta a atividade de CNAE 85.50-3-01- Administração de caixas escolares.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 02 salas administrativas (Secretaria); 01 Sala de professores, 01 cômodo improvisado para biblioteca; 01 Pátio amplo com parque de brinquedos a céu aberto; 01 quadra poliesportiva; banheiros masculino, banheiro feminino e um depósito que serviriam para uso da quadra, porém, desativados; 11 salas de aula sendo; 1 Sala de Recurso – AEE (Atendimento Educacional Especializado); 02 banheiros sendo um masculino e um feminino de uso geral de alunos e colaboradores; 01 Pátio apresentando sua dimensão coberta e com corredores de acesso aos ambientes de toda a escola; 01 Cozinha; 02 Bebedouros (um em frente a cozinha um em frente as salas administrativas; 01 área de limpeza com tanque e pia; Uma divisão onde estão as obras do refeitório, depósitos e futura biblioteca.

- **SECRETARIA**

São duas salas administrativas com ambiente equipado com mobiliário para a atividade realizada com armários e mesas e demais próprios para escritório. No corredor de acesso a essas salas há um bebedouro de água filtrada e gelada com duas torneiras. Ao lado do bebedouro há uma máquina de lavar e em frente a máquina de lavar há uma vista para o corredor lateral da escola onde estão localizadas as caixas de passagem e esgoto e também o muro. Desse local foi possível observar que as caixas de passagem/esgoto estão tampadas parcialmente apenas, o que pode acarretar o retorno de mau cheiro e animais sinantrópicos como ratos, baratas e outros pela rede de esgoto.

- **SALA DE PROFESSORES**

Uma sala de professores equipada com uma mesa para os professores, um freezer e duas geladeiras, sendo uma delas destinada a guarda do lanche dos alunos.

- **BIBLIOTECA**

Os livros estão armazenados de forma rudimentar e desorganizada em um espaço improvisado, localizado abaixo das salas administrativas em uma espécie de subsolo com piso, janelas e iluminação. Por falta de mobiliário próprio para a atividade de biblioteca os livros estão dispostos encima de mesas, cadeiras, alguns em armários que estão despencando e com pés improvisados apoiados com tijolão. O corredor de acesso para chegar até a biblioteca não é telhado, ou seja, em caso de chuva, não é possível transitar até a mesma sem se molhar ou molhar o material didático.

Alguns armarinhos coloridos, novos foram adquiridos pela própria escola com arrecadação conseguida através da festa junina informou a vice diretora, o que vai possibilitar a organização de um pouco dos livros, mais a maior parte está sem condições de exposição na mesma.

- **SALA DE RECURSO/ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO**

Ambiente equipado com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta, apresentando uma prateleira metálica para acondicionar os jogos pedagógicos e armários metálicos, mesa com cadeira para o professor.

- **SALAS DE AULA**

Ambientes equipados com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação e as salas apresentavam também armários e prateleiras para acondicionar os materiais utilizados nas atividades.

Nas salas havia uma mesa especifica para que as crianças acondicionassem as garrafinhas de água de uso individual, porém, observou-se que haviam copos de plástico a serem disponibilizados para as crianças que não levam as garrafas individuais. Esses copos não possuíam identificação de nome das crianças e estavam armazenados empilhados podendo acontecer o uso coletivo dos mesmos. Com exceção das salas de alunos no 5° ano fundamental cujos alunos só permanecem na escola por um período (matutino ou vespertino), todas as demais turminhas permanecem na escola o dia todo em período integral e, portanto, tiram um cochilo (descanso entre o turno da manha e o da tarde). Para o descanso há as camas de plástico empilhável com superfície telada e material impermeável de fácil higienização.

Segundo a vice diretora as roupas de cama das crianças vêm de casa toda segunda-feira e retornam nas sextas-feiras para passarem por higienização e retornar após o final de semana. Em algumas salas de aula a rouparia é armazenada em armários de aço. Em outras são armazenadas em grandes caixas de papelão, porém, em todos os casos estavam armazenadas todas juntas em contato umas com as outras.

- **BANHEIROS**

São dois banheiros de uso dos colaboradores e dos alunos, sendo um masculino e um feminino.

Banheiro feminino equipado com 6 vasos sanitários e 3 lavatórios; um sanitário com acessibilidade para especiais, este último utilizado pelas professoras e demais colaboradoras da escola.

Banheiro masculino equipado com 3 vasos sanitários, 3 lavatórios e 3 mictórios; um sanitário adaptado com acessibilidade para especiais, este último utilizado pelos professores e demais colaboradoras da escola.

Não há banheiro específico para uso dos professores e colaboradores. Eles utilizam o sanitário de uso especial localizado nos sanitários dos alunos.

Ambos os sanitários não estavam equipados com os insumos básicos de higiene (papel toalha, sabonete líquido para a higienização das mãos. Já o papel higiênico para as crianças estava sendo disponibilizados em porções (pequenos pedaços separados do rolo de papel higiênico) dentro de uma caixa de papelão em frente aos dois sanitários, de forma que a criança passa, retira uma porção do papel e entra para usar o banheiro.

Foi averiguado no armário onde são guardados os produtos de limpeza um frasco apenas de sabonete líquido contendo 1 litro do produto, que segundo informado pela vice diretora o mesmo não faz espuma, sendo rejeitado o seu uso por não acreditarem na eficácia do mesmo.

Ressalta-se aqui a importância de os produtos serem de qualidade e em quantidade suficiente para uso das crianças e dos colaboradores da escola.

A limpeza adequada das mãos após o uso dos banheiros é crucial para evitar diversos tipos de doenças e principalmente antes de ir fazer as refeições evitando-se assim a contaminação da comida por meio das mãos mau higienizadas. Ressaltando ainda que assim todo o trabalho de preparo de refeições saudáveis e seguras na cozinha fica prejudicado.

Segundo Guimarães (2020), a lavagem das mãos é a principal intervenção na prevenção de várias doenças, a Organização Mundial de Saúde chama isso de "a medida de saúde mais importante para prevenir a propagação de infecções". A presença de agentes infecciosos nas mãos é facilitada pela má higienização e pouco cuidado dos alunos, podendo oferecer agravos à saúde e facilitando a contaminação dos estudantes (GOMES *et al.*,2014).

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

Não possui depósito de material de limpeza. Os mesmos ficam armazenados de forma improvisada em armários localizados no corredor de acesso aos banheiros. Foram averiguados dois armários em péssimas condições de uso onde os produtos estão armazenados, um dos armários inclusive está com a porta quebrada, sendo colocada de forma improvisada e forçada no armário que não possui tranca para impedir o acesso das crianças e dificulta o uso por parte dos colaboradores por conta da dificuldade em pegar os produtos dentro deste armário.

- **ÁREA DE LIMPEZA**

Localizada em um corredor da escola, a céu aberto, onde existe uma pia de inox onde são higienizados os copos e alguns recipientes de alunos e professores e um tanque de plástico onde são higienizados os panos de limpeza. Também há no local uma mangueira para uso dos colaboradores da limpeza.

Durante a inspeção foi informado que são três os colaboradores da limpeza no período da manhã de 06:00 às 12:00 horas e dois colaboradores da limpeza de 12:00 às 18:00 horas.

O ambiente da cozinha é higienizado pelas próprias colaboradas que produzem as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.**

- **PÁTIO COBERTO**

Espaço amplo com acesso direto para os corredores e rampas de acesso a todas as salas, o qual apresentava boa aparência de limpeza, encontrando-se livre de objetos alheios ao ambiente.

- **REFEITÓRIO**

Espaço amplo adaptado em uma das salas que era para ser sala de aula com mesas e cadeira de fácil higienização, espaço arejado bem iluminado e com três janelas de vidro. No local são servidas as refeições produzidas na cozinha em todos os turnos para as turmas em horários definidos.

Durante a inspeção a equipe fiscal teve a oportunidade de acompanhar as crianças sendo servidas com o auxílio das duas auxiliares de cozinha. Pôde-se perceber que as crianças estavam empolgadas com o cheiro da comida e com a hora do lanche. As crianças pegam um prato de plástico e uma colher de inox e são servidas e vão se assentar para comer.

Observação: As crianças não conseguem tocar apenas na própria colher que vão utilizar, mais em várias delas que vão ser utilizadas por outras, uma vez que elas são disponibilizadas todas juntas dentro de um recipiente plástico, da mesma forma acabam tocando pratos além do que não vão utilizar, uma vez que eles ficam expostos empilhados para elas pegarem. Será necessário pensar em uma forma de evitar essa pratica para prevenir a contaminação cruzada dos utensílios.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A estrutura da cozinha foi adaptada para funcionar de forma temporária no local, no final do corredor onde ficam as salas de aula da turma de pré- I e 3° ano, a sala de aula adaptada como refeitório e os banheiros. A estrutura foi fechada e forrada com gesso, adaptou-se uma pia/ cuba de inox com balcão e um lavatório que jogam seus respectivos esgotos mediante um cano de desemboca nas caixas de esgoto dos banheiros pelo corredor do lado de fora. A estrutura ficou em forma de L, onde de um lado ficou a área de preparo dos alimentos e do outro de forma interligada o pré-preparo dos alimentos, lavação de mãos e armazenamento dos insumos.

Area de preparo dos alimentos: equipada com um fogareiro de quatro bocas, duas geladeiras, um freezer, cinco armários de plástico com prateleiras.

Área de pré-preparo dos alimentos: equipada com uma cuba de inox com balcão que é utilizado para higienização de frutas, legumes, lavagem de louças entre outras, um lavatório exclusivo para higienização das mãos e três armários plásticos com prateleiras onde são guardados os insumos de preparo, os produtos de limpeza e os pertences pessoais das auxiliares de cozinha em caixas devidamente tampadas e separadas dos alimentos.

A cozinha apesar de improvisada e com espaço reduzido, de um modo geral apresentava-se organizada e limpa.

Segundo informado pela vice diretora a previsão de entrega da obra da cozinha está prevista para o final do ano de 2025.

Havia encima da geladeira de fácil acesso às colaboradoras da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. No lavatório o cartaz de informação de higienização das mãos.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento das funcionárias da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

As cozinheiras que atuam no local são a Rosângela e a Gabriela, as mesmas forneceram as informações solicitadas de forma clara, caracterizando estarem bem cientes dos procedimentos a serem seguidos: Todos os alimentos fracionados apresentavam etiquetas identificando a data de abertura do produto, bem como o prazo de validade e a profissional responsável pelo fracionamento; no freezer do refrigerador estavam acondicionadas as amostras de todos os alimentos que já haviam sido fornecidos às crianças nesta semana, sendo que tais amostras são mantidas no local por 03 dias.

Rotineiramente o Senhor Guilherme Siqueira Alves Barcelos- CRN 30215 se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola. Havia pouca matéria prima acondicionada no local uma vez que a escola entrará de férias no próximo dia 18/07/2025.

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Irregularidades

- Presença de uma sacola plástica de material reciclado dentro da geladeira da cozinha. A colaboradora retirou a sacolinha ainda durante a inspeção.
- Presença de duas blusas de frio penduradas em uma cadeira perto da porta da cozinha. As colaboradoras foram orientadas a guardar as blusas dentro da caixa disponibilizada para guardarem os insumos de uso pessoal disponibilizada em um dos armários na área de pré-preparo dos alimentos.
- A porta da cozinha voltada para o corredor de acesso as salas de aulas e banheiros não foram teladas com telas milimétricas. As demais aberturas para o exterior da mesma estavam teladas.

Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;

- **BEBEDOURO**

A instituição possui dois bebedouros, sendo um localizado próximo a cozinha e refeitório e o outro localizado próximo a sala dos professores com duas torneiras. O primeiro citado é o mais utilizado pelas crianças e não se encontra em boas condições de uso, apresentando ferrugens e vazamentos, etiqueta de troca constando a data de 10/2023 ainda. A diretora informou que troca o filtro dos bebedouros com verba própria da escola, que a última troca foi feita pela casa dos filtros e fazem cerca de cinco meses, motivo pelo qual ela já vai solicitar a próxima troca.

No momento da inspeção havia um copo de plástico disponibilizado no bebedouro para uso das crianças que não trazem a garrafinha de casa, ou seja, o uso de forma coletiva do mesmo. A equipe fiscal pediu para retirar o copo do bebedouro, explicou dos riscos de transmissão de diversas doenças através do uso coletivo desse tipo de recipiente e pediu para que fosse disponibilizado um copo devidamente identificado

para cada criança que esquecer de levar a garrafa de água para ser utilizado durante o período de aula e devolvido para higienização ao final do dia.

Essa medida foi sugerida, uma vez que a vice diretora que acompanhou a inspeção afirmou que há uma grande dificuldade por parte de alguns responsáveis pelas crianças que são resistentes ao envio da garrafinha de uso individual que é o mais seguro, mais prático e mais fácil a se fazer para evitar o uso coletivo desses recipientes, evitando disseminação de doenças como gripes, infecções de garganta, COVID e outras entre as crianças.

- **ARES CONDICIONADOS**

São cinco as salas de aula que possuem esses equipamentos instalados.
A diretora informou que os equipamentos foram doados pela prefeitura, porém, a instalação foi com verba própria da escola e que os equipamentos ainda não completaram um ano de instalação, sendo assim, não houve a necessidade de manutenção ainda.

- **CAIXAS D´ÁGUA**

Por enquanto as caixas d'água utilizadas na escola são duas localizadas acima dos banheiros segundo informou a diretoria, as mesmas possuem 2.000 litros de capacidade e a limpeza das mesmas está sob a responsabilidade da Plena empresa terceirizada responsável pela cozinha da instituição. Existe uma outra caixa d'água na instituição que segundo a direção não é utilizada e a água utilizada na escola é proveniente da SAE- Superintendência de Água e Esgotos de Ituiutaba.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola e CNAE 8512-1/00 e Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00. O único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola e CNAE 8513-9/00 e Ensino Fundamental. – Ambos Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de maio de 2023.**

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- Caixas de esgoto com as tampas sem vedação, nelas estão sendo lançados os esgotos dos banheiros e da cozinha improvisada. Por estarem sem vedação ocorre o retorno de mau cheiro e pode acontecer o retorno de ratos, baratas e outros vetores de doenças pela rede de esgoto.

- A parede que divide o primeiro piso e o segundo piso localizada em frente a sala da direção e vice direção é baixa, sendo que a vice diretora inclusive comentou com a equipe fiscal que as crianças vão até esse corredor para tomar água no bebedouro e ficam olhando lá embaixo no corredor e comentam que é fácil pular de lá de cima, o que acarretaria uma queda de cerca de três metros de altura, com risco imensurável de lesão. Desse local também seria possível pular e acessar o mudo de saída da escola, fato que também já foi percebido pelas crianças.

- A Biblioteca está sem condições de funcionamento por falta de armários adequados para a exposição e organização dos livros. As poucas prateleiras em condições de uso, segundo a direção foi adquirida com verba arrecadada da festinha junina.

- As portas das salas de aula apresentam defeito nas fechaduras.

- A rouparia de cama das crianças é armazenada de forma coletiva dentro dos armários em algumas salas e em outras salas armazenadas também de forma coletivas, porém dentro de caixas de papelão.

- Nem todas as crianças levam garrafas individuais para consumir água e por esse motivo haviam copos armazenados de forma coletiva e sem identificação para o uso.

- Alguns brinquedos, livros didáticos entre outros são de tecido, material de difícil higienização e desinfecção, não sendo recomendável o seu uso em estabelecimentos por conta do uso coletivo.

- Os banheiros encontravam-se sem os itens básicos de higiene (sabonete líquido para higienização das mãos); papel toalha ou outro meio de secagem das mãos.

- Dois compartimentos com vaso sanitário sendo um no banheiro masculino e um no banheiro feminino estão ocupados com cadeiras, carrinho de compras, rodos, vassouras, pás, escadas entre outros, esses ambientes estão sem as portas. Importante ressaltar aqui que a instituição só conta com esses banheiros para uso geral dos alunos e professores, sendo que até mesmo os banheiros da quadra não estão disponíveis para uso.

- Ausência de local adequado para a guarda dos produtos de limpeza. Os mesmos estão sendo armazenados em dois armários em péssimas condições de uso, sem tranca e no corredor de acesso aos banheiros, sala de aula e cozinha.

- Presença de uma água sanitária com prazo de validade expirado.

- O bebedouro principal localizado próximo a cozinha apresenta vazamento, ferrugem, estando em más condições de uso.

- Banheiro de uso da quadra estão interditados. Segundo a vice direção os mesmos nunca foram disponibilizados para uso da escola. Não há ligação de água nos banheiros, sendo que até para higienização da quadra os colaboradores da instituição tiveram que instalar uma torneira próximo a quadra e usam uma mangueira para levar água para higienização, sendo que por muito tempo eles utilizavam apenas de balde para transportar a água até lá. A equipe fiscal não conseguiu compreender os motivos pelos quais não foram disponibilizados esses banheiros para uso, uma vez que os mesmos apresentam boas condições de estrutura física, como teto, paredes, vasos sanitários, lavatórios. O local está sendo utilizado como depósito de materiais diversos tais como caminhas empilháveis, tatames, ventiladores e outros. Ambiente desorganizado e apresentando muitas sujidades.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando de alguns ajustes, sendo que alguns deles dependem de materiais, equipamentos e mão de obra fornecidos pelo município, tais como bebedouro de água filtrada em melhores condições de uso, armários para guarda de materiais de limpeza, bem como os próprios materiais de limpeza em qualidade e em número suficiente, armários para disposição adequada dos livros nas prateleira da biblioteca, um espaço para servir de depósito para que a instituição consiga desocupar os espaços do banheiro, do corredor de acesso ao banheiro e corredor da área externa.

É notória a necessidade de termino das obras da cozinha que por hora funciona em local improvisado o que dificulta o atendimento ao item 4.1.1. da Resolução 2016, de 15 de setembro de 2004, que prevê que as edificações e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção e que o acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

Há a necessidade de se liberar para uso da quadra de esportes os banheiros ali construídos, para melhor atender os educandos.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição, com os respectivos prazos para cumprimento do determinado, assim como a documentação necessária ao requerimento e emissão do Alvará Sanitário.

Relatório de Inspeção elaborado por:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Relatório de Inspeção entregue em:

07/08/2025

Adriana Ap. de Morais Beirigo
Diretora
MAT.10131

Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036603/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Adriana Aparecida de Morais Beirigo.
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Hugo de Oliveira Carvalho	**CPF: 758.234.466-91**
Nome Fantasia: Hugo de Oliveira	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 17/07/2025
CNPJ/CPF: 05.671.453/0001-63	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso.
Endereço: Rua 8°, 258	**VigiRisco:** 25/07/2025
Bairro: Setor Norte – **Telefone:** (34) 3268-33-92	**Termo de Inspeção:** Nº 036603.

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível. Providenciar os documentos abaixo listados protocolando os requerimentos de Alvará Sanitário junto ao setor de vigilância Sanitária. 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; 01 ia termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; (Diretor/Diretora. 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto a RFB (data de expedição inferior a 30 dias); Declaração, assinada pelo responsável legal, de todas as atividades prestadas pelo estabelecimento.	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022 Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.	7 DIAS
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
02 O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
4- Terminar o mais rápido possível a obra de construção da cozinha da escola em atendimento a normativa que prevê que as edificações e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção e que o acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.	Art. 118 da lei Municipal 3.237 de 1997. item 4.1.1. da Resolução 2016, de 15 de setembro de 2004	30 DIAS
6- Subir a altura da parede, colocar grade de proteção ou outro meio que		30 DIAS

possibilite maior segurança no local. Parede localizada em frente a sala da diretoria em frente a máquina de lavar roupa e o bebedouro no segundo piso.		
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
7- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido. ➢ Armazenar de foram individual a rouparia de cama utilizada pelas crianças, evitando-se desta maneira contaminação cruzada das mesmas. ➢ Identificação e armazenamento dos copos de água de forma individual para não haver contaminação cruzada dos mesmos. O ideal é que 100% das crianças disponham de garrafas individuais advindas limpas de suas respectivas residências. ➢ Vedação adequada das caixas de esgoto para prevenção de mau cheiro e animais sinantrópicos advindos do esgoto tais como ratos, baratas outros. ➢ Providenciar local adequado para a guarda de materiais de limpeza e para os produtos saneantes que devem ser armazenados em local restrito, evitando acesso das crianças. ➢ Substituição de todos os armários danificados, enferrujados, localizados na biblioteca, no corredor de acesso a cozinha e banheiros. ➢ Retirada dos materiais de limpeza como rodos, vassouras, escadas e outros dos banheiros de uso das crianças. ➢ Substituição ou reparo do bebedouro utilizado pelas crianças, uma vez que o mesmo apresenta vazamentos e ferrugem.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
8- O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
9- O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
10- O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	30 DIAS
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
11- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.

eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.		

Termo de notificação elaborado por:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367
SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:

07/08/2025

Adriana Ap. de Morais Beirigo
Diretora
MAT.10131

Responsável Técnico / Responsável Legal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Gizélia Aparecida de Moraes Guimarães.
Razão Social: Unidade Executora Caixa Escolar da Escola Municipal Clorinda Junqueira.	**CPF:** 545.674.086-91
Nome Fantasia: Unidade Executora - UEX	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 15/07/2025
CNPJ/CPF: 10.873.781/0001-82	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso.
Endereço: Rua Francisco Martins de Andrade, 375	**VigiRisco:** 16/07/2025 – Sem Risco
Bairro: Sol Nascente – **Telefone:** (34) 3262-5522	**Termo de Inspeção:** Nº 036189

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- **(X) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de Abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de uma escola infantil com atendimento no período matutino e vespertino com turmas de Maternal e Pré.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, referente à solicitação do Alvará Sanitário. A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Gizélia, diretora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas pelas fiscais.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 01 Secretaria com 01 Sala da Supervisão, 01 depósito e 01 banheiro anexos; 01 Sala da Diretoria; 01 Brinquedoteca/Biblioteca/Videoteca; 07 Salas de Aula e 01 Sala de Recurso – AEE; 01 Sala de professores com 01 Depósito Anexo; 01 Depósito de material de limpeza; 02 Banheiros para uso dos adultos, sendo um masculino e um feminino; 01 Pátio apresentando parte de sua dimensão coberta; 01 Cozinha com depósito e refeitório anexos; 02 Banheiros para uso das crianças apresentando lavatório na parte externa; 01 Bebedouro; 01 Parque e 01 estacionamento para uso dos professores.

Após adentrar a escola pelo portão principal, para chegar ao corredor de acesso aos ambientes internos da escola – secretaria e salas de aula – existe uma barreira feita por uma estrutura metálica cujo o portão de acesso é guardado por uma funcionária, a qual é responsável por identificar os visitantes para que haja a permissão de acesso ao interior da escola.

Todos os ambientes estavam equipados com aparelhos ventiladores e abastecidos com frascos contendo álcool 70° em gel. De um modo geral pôde-se observar que o ambiente, que já era organizado, apresentava uma boa melhora, tendo sido realizadas todas as adequações solicitadas na última inspeção realizada em 07/11/2023. Todos os armários utilizados nas salas de aula estavam ordenados e limpos e todos os materiais analisados encontravam-se dentro do prazo de validade indicado pelo fabricante. Todos os materiais pedagógicos e brinquedos estavam devidamente acondicionados em recipientes plásticos tampados. O depósito de material de limpeza encontrava-se organizado, livre de sujidades e todos os produtos saneantes estavam dentro do prazo de validade indicado em seus rótulos. A Diretora Gizélia informou que atualmente não é enviada uma grande quantidade de produto para a escola, os produtos são fornecidos em menor quantidade e a escola deve ir solicitando novas remessas conforme a necessidade.

- **SECRETARIA**

Ambiente equipado com mobiliário adequado para a atividade realizada. No depósito os materiais estavam acondicionados em prateleiras. O banheiro estava suprido de produtos destinados à higiene pessoal. A Sala da diretora fica ao lado da secretaria e também se encontrava aparentemente limpa. Foram providenciados suportes para o acondicionamento dos rolos de papel higiênico para reposição rotineira.

- **BRINQUEDOTECA/BIBLIOTECA/VIDEOTECA**

Ambiente equipado com mobiliário e brinquedos adaptados para a faixa etária atendida, apresentando superfícies lisas e impermeáveis. A televisão foi instalada em uma das paredes. Os livros estavam acondicionados em prateleiras metálicas. Os brinquedos estavam acondicionados em caixas organizadoras – recipientes plásticos. As almofadas dispostas pelo cômodo apresentavam superfície impermeável. O local encontrava-se muito bem organizado e aparentemente limpo.

Observação: Havia alguns brinquedos de pelúcia – a Diretora Gizélia afirmou que solicita que sejam higienizados constantemente, pontuando ainda que a escola não adquire mais brinquedos de material permeável, entretanto, sempre aparece algum.

- **SALA DE RECURSO**

Ambiente equipado com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta, apresentando uma prateleira metálica para acondicionar os jogos pedagógicos e armários metálicos.

Observação: Havia um tapete de tecido permeável em um canto da sala e sobre ele uma almofada e uma boneca de tecido também permeável – Itens de difícil higienização/desinfecção, demandando um maior

cuidado quanto à sua limpeza. Recomenda-se o uso de tapetes como o já existente no local - constituído por EVA.

- **SALAS DE AULA**

Ambientes equipados com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação e as salas apresentavam também armários e prateleiras para acondicionar os materiais utilizados nas atividades. Todos os materiais estavam acondicionados em caixas organizadoras com superfície plástica lisa e em ótimo estado de conservação.

Em todas as salas havia uma mesa especifica para que as crianças acondicionassem as garrafinhas de água de uso individual. Os produtos saneantes – produto limpador – estavam devidamente acondicionados nos armários.

Irregularidades

- Em uma das salas de aula foram encontradas bonecas de tecido permeável.

Observação: Durante a inspeção a Diretora Gizélia informou que alguns dos bonecos tratam-se de fantoches, os quais são manipulados apenas pelo professor – Orienta-se que eles sejam sempre mantidos em boas condições de higiene passando periodicamente por processo de limpeza.

- **BANHEIROS (Adultos)**

Cada um dos banheiros, masculino e feminino, apresentavam 02 vasos sanitários e 02 lavatórios. Todos eles estavam supridos dos produtos destinados à higiene pessoal, estavam organizados e encontravam-se aparentemente limpos. No corredor de acesso aos banheiros existe uma estrutura equipada como fraldário, apresentando colchonete revestido com superfície impermeável e lixeira dotada de tampa sem acionamento manual. Foi providenciado suporte para acondicionar os rolos de papel higiênico de reposição.

Irregularidades

- 02 rolos de papel higiênico fora do suporte.
- Um dos vasos sanitários instalados no banheiro masculino apresentava a válvula da descarga desprovida de tampa.

- **SALA DE PROFESSORES**

Ambiente equipado com uma mesa grande e várias cadeiras apresentando superfície lisa e impermeável, 02 aparelhos refrigeradores, 01 bebedouro, 01 armário de uso comum a todos e armários individuais. Nos refrigeradores estavam acondicionados os lanches enviados pelos pais das crianças. Os produtos estavam dentro de bandejas devidamente identificadas por sala.

Sobre o bebedouro havia uma bandeja contendo vários copos metálicos. Ao ser questionada sobre eles, a Senhora Gizélia informou que há um procedimento de uso de tais copos para que seja minimizado o uso de copos descartáveis, de modo a diminuir o custo com materiais e a reduzir a geração de resíduos na escola, entretanto, ela afirmou que também tem o copo descartável. Como procedimento para que não haja o uso coletivo dos copos seguem uma forma de acondiciona-los na bandeja: os copos limpos estavam empilhados em um canto da bandeja e os copos já usados estavam dispostos de forma individual. Periodicamente as funcionárias responsáveis recolhem os copos sujos, levando-os para serem higienizados na cozinha. O bebedouro apresentava etiqueta com estimativa de troca do elemento filtrante em 04/2026.

Anexo a sala dos professores existe um depósito de materiais diversos, o qual encontrava-se equipado com prateleiras metálicas e encontrava-se bastante organizado, sendo que os produtos analisados se encontravam dentro do prazo de validade indicado pelo fabricante.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

Ambiente equipado com prateleiras de madeira e alguns móveis utilizados como suporte para acondicionar os produtos. Além dos materiais de limpeza estavam acondicionados no local alguns móveis,

brinquedos entre outros objetos. Foram encontrados no local os produtos de higiene pessoal tais como papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido, os produtos saneantes tais como detergente, produto limpador, álcool 70°, desinfetante, água sanitária entre outros. O ambiente encontrava-se bastante organizado e com boa aparência de limpeza.

- **PÁTIO**

Espaço amplo, o qual apresentava boa aparência de limpeza, encontrando-se livre de objetos alheios ao ambiente. No momento da inspeção algumas crianças estavam tendo aula de educação física no local.

- **COZINHA E REFEITÓRIO – Atividade terceirizada de responsável da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

Os dois espaços encontravam-se organizados e com boa aparência de limpeza. O refeitório apresentava mobiliário bem conservado, com superfícies lisas e impermeáveis, adaptado à faixa etária atendida. As duas funcionárias responsáveis pela cozinha faziam uso de touca descartável e uniforme de cor clara, bem cuidado.

A cozinha estava equipada com 01 pia identificada como de uso exclusivo para higienização das mãos e equipada com suportes contendo os insumos de higiene, 01 pia com bacia mais profunda para higienização de utensílios maiores, 02 pias com bacia de profundidade comum, 01 forno elétrico, 01 fogão equipado com coifa, 01 refrigerador e 02 freezers horizontais. Para a iluminação do ambiente são utilizadas lâmpadas do tipo Led. Anexo a cozinha existe um depósito onde estavam acondicionados os utensílios para preparo e consumo dos alimentos e alguns produtos alimentícios.

Havia sobre a bancada o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

As cozinheiras forneceram todas as informações solicitadas de forma clara, caracterizando estarem bem cientes dos procedimentos a serem seguidos: Todos os alimentos fracionados apresentavam etiquetas identificando a data de abertura do produto, bem como o prazo de validade e a profissional responsável pelo fracionamento; no freezer do refrigerador estavam acondicionadas as amostras de todos os alimentos que já haviam sido fornecidos às crianças nesta semana, sendo que tais amostras são mantidas no local por 03 dias; uma das cozinheiras afirmou que a caixa d'água havia passado recentemente pelo processo de limpeza com vistas a evitarem o risco de contaminação dos alimentos pela água – fato que, conforme afirmado pela profissional, recentemente ocorreu em uma das instituições atendidas pela empresa. Para o acondicionamento dos objetos pessoais das colaboradoras havia 03 caixas organizadoras, devidamente identificadas com o nome de cada uma delas.

Rotineiramente o Senhor Guilherme Siqueira Alves Barcelos se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação. Havia pouca matéria prima acondicionada no local uma vez que a escola entrará de férias no próximo dia 18/07/2025.

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Irregularidades

- Presença de frascos contendo produtos saneantes fracionados desprovidos de identificação – Álcool utilizado para limpeza das mesas;
- Produto alimentício acondicionado fora da temperatura indicada pelo fabricante – manteiga;
- Bandeja com partes quebradas;
  Foram providenciadas telas milimétricas para algumas das aberturas externas, tendo a janela voltada para o pátio ficado sem a barreira de proteção. Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;
- Um dos freezers perdeu parte da impermeabilização interna apresentando ferrugem em sua superfície.

Observação: Durante a inspeção foi recomendado que os produtos alimentícios encontrados no depósito fossem acondicionados nas prateleiras onde não ficassem expostos a luz solar.

- **BANHEIROS (Infantil)**

Ambos os banheiros, masculino e feminino, apresentavam 02 vasos sanitários e 01 chuveiro. Os banheiros estavam supridos dos produtos destinados à higiene pessoal, tendo sido providenciados suportes para acondicionar os rolos de papel higiênico.

- **BEBEDOURO**

O equipamento apresentava certificado com data estimativa para troca do elemento filtrante em 11/2025.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O alvará de Licença para localização e funcionamento não apresenta o CNAE (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente a atividade de Educação Infantil, o CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de Maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola – Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de Maio de 2023.**

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, pois, durante a inspeção constatou-se que as adequações solicitadas no ano de 2023 foram realizadas, bem como constatou-se também que a diretora buscou ampliar ainda mais as ações com vistas a otimizar a qualidade na prestação dos serviços mantendo os ambientes sempre limpos e organizados, tendo ficado pendente a atualização da parte documental.

Relatório de Inspeção elaborado por:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Élaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Relatório de Inspeção entregue em:

24/07/25

Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036189/2023
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Gizélia Aparecida de Moraes Guimarães.
Razão Social: Unidade Executora Caixa Escolar da Escola Municipal Clorinda Junqueira.	**CPF:** 545.674.086-91
Nome Fantasia: Unidade Executora - UEX	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 15/07/2025
CNPJ/CPF: 10.873.781/0001-82	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso.
Endereço: Rua Francisco Martins de Andrade, 375	**VigiRisco:** 16/07/2025 – Sem Risco
Bairro: Sol Nascente – **Telefone:** (34) 3262-5522	**Termo de Inspeção:** Nº 036189

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível.	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022	IMEDIATO
2. O serviço de interesse da saúde deve manter disponível, a autoridade sanitária competente, segundo o seu tipo de atividade, documentação e registro referentes à: Execução da limpeza de reservatório de água; Controle de saúde periódico dos funcionários, quando couber; Controle de vetores e pragas urbanas - Cozinha; Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; Normas, rotinas e procedimentos; Certificado de capacitação dos manipuladores de alimentos nas Boas Práticas de Fabricação. Alvará Sanitário da empresa terceirizada para a prestação dos serviços alimentícios.	Art. 13; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
3. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
4. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido. Providenciar a tampa para a válvula de descarga do banheiro masculino para adultos.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	IMEDIATO
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
5. O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	IMEDIATO

procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza - POP		
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
6. O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
7. O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica – Inclui-se neste item a janela voltada para o pátio; • As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, **armazenamento**, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e **estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização** dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos – **providenciar manutenção do freezer danificado**; • Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. **Os produtos saneantes devem ser identificados** e guardados em local reservado para essa finalidade; • O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	IMEDIATO
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
8. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, QUANDO NECESSÁRIO, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

***Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.**
Segue em Anexo a este Termo de Notificação o registro fotográfico realizado durante a inspeção.

Termo de notificação elaborado por:
Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:
Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805
Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Coordenação VISA:
Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367
SMS/Ituiutaba
Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:
24/07/25
Responsável Técnico / Responsável Legal

Anexo I – Registro Fotográfico realizado durante a inspeção – 59 Imagens

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Gizélia Aparecida de Moraes Guimarães.
Razão Social: Unidade Executora Caixa Escolar da Escola Municipal Clorinda Junqueira.	**CPF:** 545.674.086-91
Nome Fantasia: Unidade Executora - UEX	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 15/07/2025
CNPJ/CPF: 10.873.781/0001-82	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso.
Endereço: Rua Francisco Martins de Andrade, 375	**VigiRisco:** 16/07/2025 – Sem Risco
Bairro: Sol Nascente – **Telefone:** (34) 3262-5522	**Termo de Inspeção:** Nº 036189

Imagem 01

Imagem 02

Imagem 03

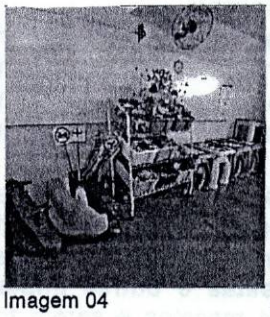


Imagem 04

Imagem 05

Imagem 06

Imagem 07

Imagem 08

Imagem 09

Imagem 10

Imagem 11

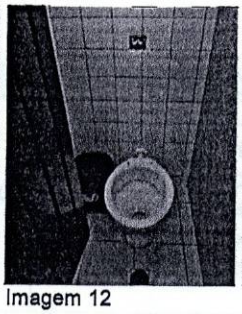


Imagem 12

Imagem 13

Imagem 14

Imagem 15

Imagem 16

Imagem 17

Imagem 18

Imagem 19

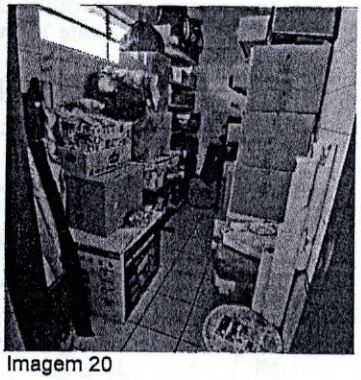


Imagem 20

Imagem 21

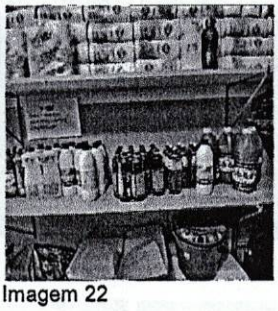


Imagem 22

Imagem 23

Imagem 24

Imagem 25

Imagem 26

Imagem 27

Imagem 28

Imagem 29

Imagem 30

Imagem 31

Imagem 32

Imagem 33

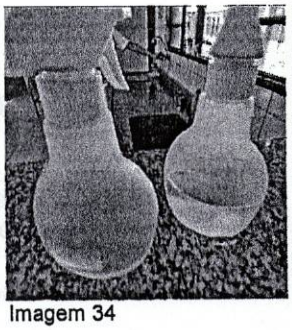


Imagem 34

Imagem 35

Imagem 36

Imagem 37

Imagem 38

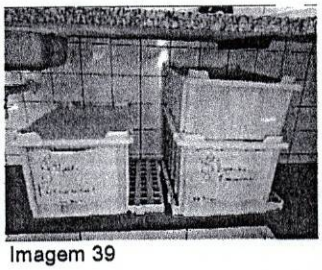


Imagem 39

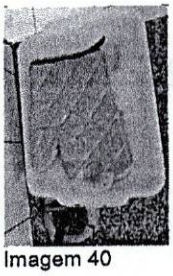


Imagem 40

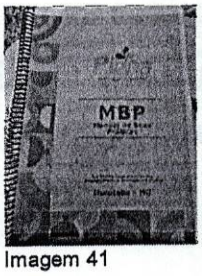


Imagem 41

Imagem 42

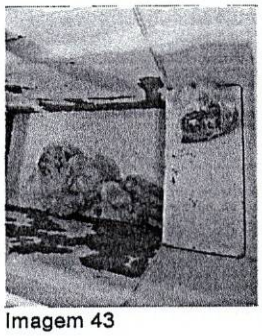


Imagem 43

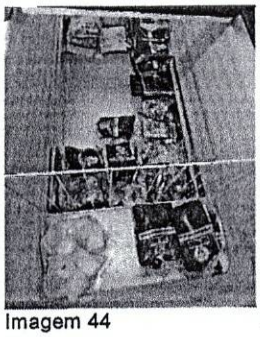


Imagem 44

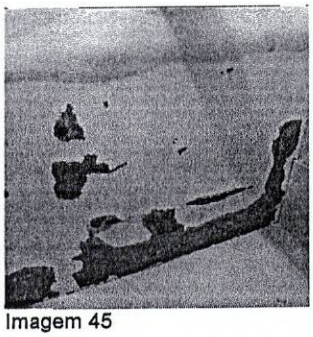


Imagem 45

Imagem 46

Imagem 47

Imagem 48

Imagem 49

Imagem 50

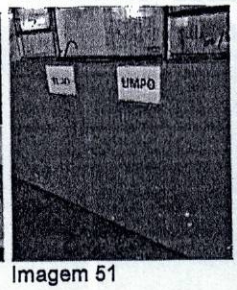


Imagem 51

Imagem 52

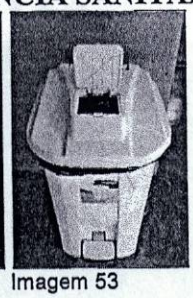


Imagem 53

Imagem 54

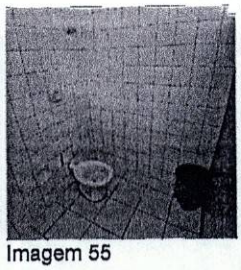


Imagem 55

Imagem 56

Imagem 57

Imagem 58

Imagem 59

Anexo elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367
SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:

24/07/25

Responsável Técnico / Responsável Legal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Givalci Aparecida Dantas Pereira Franco
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Cime Sarah Feres Silveira	**CPF:** 049.206.106-53
Nome Fantasia: Cime Sarah Feres Silveira	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 31/07/2025
CNPJ/CPF: 23.096.696/0001-05	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Rua Abdala Musse, 510	**Vigi Risco:** 31/07/2025
Bairro: Jardim do Rosário – **Telefone:** (34) 3269-22-69	**Termo de Inspeção:** Nº 036606

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- **(X) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(x) Pedido da Secretaria Municipal de Educação**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento de ensino que oferta a Educação infantil- pré- Escola, com atendimento a turmas de Maternal II; pré I e pré II atualmente com 274 matriculados.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Givalci Aparecida Dantas Pereira Franco, CPF: 949.206.106-53 diretora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas.

No dia da inspeção a instituição não havia alunos, por conta do recesso escolar (férias), porém, parte da equipe pedagógica estava trabalhando normalmente.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram no seguinte CNAE:

Educação Infantil- pré-escola CNAE 8512-1/00, descrito e classificado como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica só consta a atividade de CNAE 85.50-3-01- Administração de caixas escolares.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 02 salas administrativas sendo uma da secretaria e uma sala de direção e vice direção); 01 Sala de professores, 01 biblioteca; 03 Pátios amplos, sendo um com parque de brinquedos a céu aberto; 01 quadra poliesportiva coberta; 3 banheiros masculinos, 3 banheiros femininos um em cada ala da escola para uso dos alunos, 2 banheiros com acessibilidade que ficam fechados e só usam em eventos; 1 banheiro de uso dos colaboradores; 01 Almoxarifado, 01 depósito de materiais diversos; 01 Depósito de material de limpeza; 13 salas de aula sendo; 1 Sala de Recurso – AEE (Atendimento Educacional Especializado); 01 Cozinha; 04 Bebedouros (um ao lado da cozinha, um no primeiro piso do outro pavilhão da escola o mais recentemente construído e dois ao final do corredor ao lado dos banheiros masculino e feminino no segundo piso; 01 cozinha dos professores e demais colaboradores e área de limpeza com máquina de lavar roupa e uma pia; 01 cozinha com depósito de alimentos; 01 refeitório; recepção; áreas externas e corredores presentes perto da cozinha, no pavilhão da quadra e no pavilhão mais recente da escola.

- **SECRETARIA**

Uma sala ampla localizada na chegada da escola e recepção com ambiente equipado com mobiliário para a atividade realizada com armários e mesas e demais próprios para escritório.

- **SALA DE PROFESSORES**

Uma sala de professores equipada com uma mesa para os professores, uma geladeira, uma pia com micro-ondas e bebedouro. Ar condicionado e 2 armários para guarda dos pertences pessoais dos colaboradores. Ao lado um banheiro equipado com os itens básicos de higiene pessoal para uso dos colaboradores.

- **BIBLIOTECA**

Os livros estão armazenados em sua grande maioria em prateleiras apropriadas e de forma organizada. Presença de algumas mesas redondas com quatro cadeiras cada para uso das crianças. Algumas cadeiras de plástico empilhadas para uso nos eventos, duas mesas com três computadores. Paredes enfeitadas de forma lúdica.

- **SALA DE RECURSO/ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (SALA 14)**

Ambiente equipado com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta, apresentando um armário de metal com prateleiras metálicas um armarinho de madeira também para armazenar material pedagógico. Uma mesa com cadeira para o professor, uma mesa com computador, uma mesa pequena com cadeira acessível, uma mesa redonda com cadeiras para uso das crianças, porém, essa não possui tamanho apropriado para uso infantil. Sala organizada e enfeitada de forma lúdica. Possui ar condicionado, janela e portas, no momento da inspeção as condições de iluminação eram satisfatórias e as condições de organização e higiene do local eram ótimas.

- **SALA DA DIREÇÃO E VICE DIREÇÃO (SALA 15)**

Ambiente equipado com mobiliário para a atividade realizada com armários e mesas e demais próprios para escritório. Uma mesa com computador, uma maquina de xerox, dois armários de aço para guarda de material administrativo. Um banheiro com os itens básicos de higiene pessoal para uso dos colaboradores.

- **SALAS DE AULA**

Ambientes equipados com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação e as salas apresentavam também armários e prateleiras para acondicionar os materiais utilizados nas atividades.

Nas salas havia uma mesa especifica para que as crianças acondicionassem as garrafinhas de água de uso individual.

As turminhas permanecem na escola o dia todo em período integral e, portanto, tiram um cochilo (descanso entre o turno da manha e o da tarde). Para o descanso há as camas de plástico empilhável com superfície telada e material impermeável de fácil higienização em algumas salas de aula e em outras são utilizados colchonetes de superfície com capa impermeável.

Segundo a diretora as roupas de cama das crianças vêm de casa toda segunda-feira e retornam nas sextas-feiras para passarem por higienização e retornar após o final de semana. A rouparia é armazenada todas juntas nos armários de aço presentes nas salas de aula.

Todas as salas possuem janelas e ventiladores e boa iluminação. A sala 13 do Maternal II possui também um ar condicionado.

Em 2009 foram construídas 8 salas de aula em outro pavilhão com salas de Pre II. Esse pavilhão conta com primeiro e segundo piso.

- BANHEIROS

No pavilhão mais antigo da escola são dois banheiros de uso das crianças no mesmo padrão de construção:

Banheiro feminino equipado com 4 vasos sanitários (sendo um de tamanho adulto e três), 3 lavatórios um compartimento elevado para banho das crianças com 4 chuveiros.

Banheiro masculino equipado com 4 vasos sanitários (sendo um de tamanho adulto e três), 3 lavatórios um compartimento elevado para banho das crianças com 4 chuveiros.

No momento da inspeção os banheiros encontravam-se limpos e em boas condições estruturais.

A diretora informou que só dão banho nas crianças em caso de necessidade como em alguns casos em que a criança suja a roupa durante o uso do banheiro ou diarreia entre outros.

Foi informado ainda que as crianças não frequentam os banheiros sozinhas, sempre estando sob a supervisão de uma colaboradora que fica na porta dos banheiros para ajuda-las.

No mesmo pavilhão há dois banheiros com acessibilidade sendo um masculino e um feminino que segundo a diretora os mesmos só ficam fechados por não ter a demanda do uso dos mesmos no dia a dia, porém, sempre os disponibilizando para uso em dias de eventos.

Há um banheiro devidamente equipado com os insumos básicos de higiene, um vaso sanitário e um lavatório cada na sala dos professores e um na sala de direção e vice direção.

No pátio da escola localizado no mesmo pavilhão da quadra poliesportiva há dois sanitários equipados com um vaso sanitário e um lavatório cada, sendo que os memos possuem o dispenser de sabonete liquido e papel toalha.

No pavilhão mais novo da escola que foi construído em 2009 há dois banheiros no primeiro piso e dois banheiros no segundo piso sendo um masculino e um feminino em cada pavilhão no mesmo padrão de construção com três vasos sanitários e dois lavatórios cada.

Sobre o uso dos banheiros é importante ressaltar que a **limpeza adequada das mãos após o uso dos mesmos é crucial para evitar diversos tipos de doenças e principalmente antes de ir fazer as refeições evitando-se assim a contaminação da comida por meio das mãos mau higienizadas. Ressaltando ainda que assim todo o trabalho de preparo de refeições saudáveis e seguras na cozinha fica prejudicado.**

Segundo Guimarães (2020), a lavagem das mãos é a principal intervenção na prevenção de várias doenças, a Organização Mundial de Saúde chama isso de "a medida de saúde mais importante para prevenir a propagação de infecções". A presença de agentes infecciosos nas mãos é facilitada pela má higienização e pouco cuidado dos alunos, podendo oferecer agravos à saúde e facilitando a contaminação dos estudantes (GOMES *et al.*,2014).

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

Localizado no pátio coberto ao lado de um banheiro. O mesmo é equipado com várias prateleiras de alvenaria com espaço adequado para armazenar os matérias de limpeza, um armário de alvenaria com portas de correr e um armário de aço. No local também há uma pequena mesa de madeira com cadeira.

Os matérias de limpeza são fornecidos pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba. Não havia sabão em pó ou detergente para a limpeza da escola, os papeis higiênicos estavam em pouca quantidade para atender as demandas, os álcoois fornecidos não haviam identificação de data de validade no rótulo.

- **ÁREA DE LIMPEZA**

Localizada em frente a cozinha dos colaboradores da escola e ao lado dos banheiros com acessibilidade. Equipada com um tanque de limpeza, uma máquina lavadora de roupas, um balcão de mármore com um filtro de barro, um botijão a gás, um armário de aço, uma lixeira com tampa e pedal em inox, um fogão. O local é utilizado tanto pelos colaboradores da escola como copa, quanto para a higienização da rouparia cedida para uso das crianças em caso de necessidade. Trata-se de trocas de roupinhas emprestadas às crianças em casos especiais (como acidentes no uso do banheiro "xixi e cocô", derramamento de comida ou leite na roupinha entre outros). A rouparia é higienizada na escola e mantida em armário localizado na sala dos professores.

O ambiente da cozinha é higienizado pelas próprias colaboradas que produzem as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.**

- **PÁTIO COBERTO**

Espaço amplo localizado em frente a quadra poliesportiva com piso vermelhão, teto telhado com telas que foram adquiridas pela própria escola que foram instaladas para diminuir o acesso dos pombos que antes incomodavam o local. Acessado pelo pátio há o Depósito de Material de limpeza, dois banheiros e um almoxarifado e um depósito de materiais diversos.

- **QUADRA POLIESPORTIVA**

A quadra passou por reforma, tendo seu piso revestido por um piso modular. Os ambientes estavam livre de objetos em desuso, o teto possui telas para dificultar o acesso dos pombos que antes incomodavam o local. A quadra é toda coberta e as laterais protegidas com telas rígidas.

- **PARQUE ABERTO DESCOBERTO**

O Parquinho é localizado em frente ao pavilhão das oitos salas construídas em 2009. O mesmo é cercado com telas e possui alguns brinquedos que não são utilizados por serem muitos antigos, não passaram por manutenção e segundo a diretora há risco das crianças se machucarem no local. De fato, foi averiguado que os brinquedos apresentam ferrugem em suas superfícies e matérias e peças soltas.

- **REFEITÓRIO**

Espaço amplo equipado com mesas e cadeiras de fácil higienização, em boas condições de conservação, pisos paredes e tetos em boas condições, boas condições de iluminação com lâmpadas e

janelas de vidro. O Local possui três ventiladores que não funcionam e, portanto, na época do calor o local é muito quente.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A cozinha apresenta boa estrutura física com espaço adequado para a atividade. Esta equipada com duas pias com tampo e balcão de pedra de mármore e armários embutidos embaixo das mesmas. Ao lado da pia foi instalado o lavatório para a higienização das mãos e os suportes de sabonete líquido e papel toalha e uma lixeira com tampa e pedal. Um fogareiro de seis bocas e uma coifa, uma mesa com tampo de inox, uma geladeira, um freezer, um balcão de inox onde são servidas as comidas, um balcão de pedra de mármore que divide o espaço da área de preparo de alimentos com a área de armazenamento dos alimentos que é equipada com prateleiras de madeira acopladas na parede, forradas com forro de plástico, três botijões de gás, paletes e caixas de plásticos para o uso no dia a dia, durante a inspeção haviam poucos alimentos no local, uma vez que as atividades escolares estavam no período de férias. Um armário de aço armazenando os pratos, bandejas e copos de plástico que são disponibilizados para servir os lanches.

Há de fácil acesso às colaboradoras da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. No lavatório o cartaz de informação de higienização das mãos.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento das funcionárias da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

As cozinheiras que atuam no local são a Priscila e a Tania, segundo informado pela diretora da escola que acompanhou a inspeção no local.

Rotineiramente o Senhora Luciana Vilarinho Moura nutricionista se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola.

As janelas e outras aberturas da cozinha para o exterior não são teladas com telas milimétricas. A diretora informou que elas são mantidas fechadas durante o preparo dos alimentos.

O ambiente da cozinha é higienizado pelas próprias colaboradas que produzem as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.**

Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Irregularidades

- O ralo presente na área de manipulação dos alimentos está com a grelha danificada, não permitindo o seu fechamento.

- **BEBEDOURO**

A instituição possui; quatro bebedouros (um ao lado da cozinha, um no primeiro piso do outro pavilhão da escola o mais recentemente construído e dois ao final do corredor ao lado dos banheiros masculino e feminino no segundo piso; dois bebedouros, sendo um localizado próximo a cozinha e refeitório e o outro localizado próximo a sala dos professores com duas torneiras. O primeiro citado é o utilizado pelas crianças do primeiro pavilhão e não se encontra em boas condições de uso, apresentando ferrugens e não gela, a troca do elemento filtrante não está em dia. A diretora informou que troca o filtro dos bebedouros com verba própria da escola.

Os demais bebedouros estão em boas condições, porém, a água é natural e a data de troca dos elementos filtrante dos mesmos não foi informada.

No momento da inspeção haviam alguns copos de alumínio encima do suporte dos bebedouros disponibilizados no segundo piso do pavilhão de salas de aula. A equipe fiscal pede para retirar os mesmos do local para evitar o uso coletivo deles pelas crianças, uma vez que há os riscos de transmissão de diversas doenças através do uso coletivo desse tipo de recipiente e orienta que seja disponibilizado um copo devidamente identificado para cada criança que esquecer de levar a garrafa de água para ser utilizado durante o período de aula e devolvido para higienização ao final do dia, ou copo descartável.

A equipe de Vigilância sanitária entende que há uma dificuldade por parte de alguns responsáveis pelas crianças que são resistentes ao envio da garrafinha de uso individual que é o mais seguro, mais prático e mais fácil a se fazer para evitar o uso coletivo desses recipientes, evitando disseminação de doenças como gripes, infecções de garganta, COVID e outras entre as crianças, sendo assim, devemos insistentemente continuar com esse trabalho de exigir o uso das garrafinhas individuais, advindas de casa devidamente identificadas e higienizadas diariamente.

- **ARES CONDICIONADOS**

Há ar condicionado na sala de Maternal II, na sala de professores e na sala de AEE. As manutenções nos mesmos são realizadas com recurso próprio da escola.

- **CAIXAS D´ÁGUA**

Segundo a diretora da escola a caixa água possui capacidade para 1500 litros, sendo que a limpeza da mesma está sob a responsabilidade da Plena empresa terceirizada responsável pela cozinha da instituição e a água utilizada na escola é proveniente da SAE- Superintendência de Água e Esgotos de Ituiutaba.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola e CNAE 8512-1/00.

O único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola e CNAE 8513-9/00 Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de maio de 2023.**

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- A rouparia de cama das crianças é armazenada de forma coletiva dentro dos armários em algumas salas e em outras salas armazenadas também de forma coletivas, porém dentro de caixas de papelão.
- Presença de copos de alumínio nos bebedouros localizados no segundo piso do pavilhão de salas construídas em 2009. Os mesmos se mantidos no local podem acarretar o uso indevido e coletivo deles pelas crianças.
- Alguns brinquedos, livros didáticos entre outros são de tecido, material de difícil higienização e desinfecção, não sendo recomendável o seu uso em estabelecimentos por conta do uso coletivo.
- Alguns colchonetes utilizados para o descanso das crianças apresentam danificações em suas capas impermeáveis.
- Os banheiros encontravam-se sem os itens básicos de higiene (sabonete líquido para higienização das mãos); papel toalha ou outro meio de secagem das mãos.
- Presença de alguns produtos de limpeza com o prazo de validade expirado, já chegam com prazo de validade expirado na escola. Algumas unidades de álcool em gel nem mesmo apresentam data de validade.
- Ausência de sabão em pó ou liquido para a higienização das estruturas da escola o material de limpeza para a escola é enviado pela Secretaria Municipal de Educação e no presente mês é que estão chegando alguns.
- Papel higiênico em quantidade insuficiente para atendimento da demanda da escola, não havia sabão liquido ou sabão em pó para ser utilizado na limpeza da instituição.
- O bebedouro principal localizado próximo a cozinha apresenta ferrugem, estando em más condições de uso, segundo a diretora o mesmo já passou por manutenção, porem, não voltou a funcionar direito e a água não gela. Os demais bebedouros não possuem dispositivo para resfriar a água.
- As salas de aula do pavilhão mais antigo da escola apresentam goteiras em todos os telhados, necessitando de reparo ou troca dos mesmos, uma vez que estão em, mas condições o que acarreta

transtornos em dias de chuva, sendo necessário colocar baldes e outros vasilhames pelas salas de aula para conter a água que desce do telhado.

- Os ventiladores do refeitório não funcionam, necessitando de serem substituídos.
- As placas solares existentes na instituição nunca passaram por manutenção e limpeza.
- Algumas salas de aula necessitando de uma nova pintura.
- Na escadaria de acesso ao segundo piso no pavilhão das salas de aula, parte do piso antiaderente cedeu e apresenta danificações.

- Área externa entre as paredes da cozinha e refeitório e entre a quadra poliesportiva não apresenta pavimentação adequada e, portanto, em dias de chuva acarreta o escorregamento de terra que está cedendo ao longo dos anos, o que além do transtorno de carrear barro para o pátio aberto e coberto da escola em períodos chuvosos, ainda apresenta desgaste e dano da estrutura da cozinha e refeitório, sendo que esta equipe fiscal não consegue mensurar o risco acarretado pelo assoreamento no local. Sendo necessário o envio de um engenheiro para avaliar e propor as medidas necessárias para solucionar o problema o quanto antes.

- Os brinquedos do parquinho apresentam danificações que inviabilizam o uso do local para recreação, necessitando serem substituídos para que o parque seja liberado para uso sem riscos às crianças.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando de alguns ajustes, sendo que alguns deles dependem de materiais, equipamentos e mão de obra fornecidos pelo município, tais como bebedouro de água filtrada em melhores condições de uso, materiais de limpeza em qualidade e em número suficiente, troca do telhado de algumas salas de aula e secretaria, substituição dos brinquedos do parquinho, entre outros que serão listados no termo de notificação que acompanha o presente relatório.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição, com os respectivos prazos para cumprimento do determinado, assim como a documentação necessária ao requerimento e emissão do Alvará Sanitário.

Relatório de Inspeção elaborado por:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Relatório de Inspeção entregue em:

26/08/25

Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036606/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Givalci Aparecida Dantas Pereira Franco
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Cime Sarah Feres Silveira	**CPF:** 949.206.106-53
Nome Fantasia: Cime Sarah Feres Silveira	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 31/07/2025
CNPJ/CPF: 23.096.696/0001-05	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Rua Abdala Musse, 510	**Vigi Risco:** /08/2025
Bairro: Jardim do Rosário – **Telefone:** (34) 3269-22-69	**Termo de Inspeção:** Nº 036606

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível. Providenciar os documentos abaixo listados protocolando os requerimentos de Alvará Sanitário junto ao setor de vigilância Sanitária. 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; 01 Via do termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; (Diretor/Diretora). 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica.	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022 Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.	7 DIAS
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
2. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30
3. As instalações sanitárias devem **possuir lavatórios** e estar supridas dos produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, dispensador de **sabonete líquido**, porta **papel toalha** com os seus devidos insumos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. Providenciar suporte para o devido acondicionamento dos rolos de papel higiênico, para os de uso e para os de reposição que ficam acondicionados nos banheiros.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
4. Todos os produtos saneantes (limpeza) utilizados na prestação do serviço devem estar regularizadas junto à ANVISA. A utilização desses produtos e equipamentos deve obedecer à legislação vigente	Art. 28; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

e as instruções e restrições de uso do fabricante. É vedada a mistura/acréscimo de outros produtos químicos ao produto sujeito ao controle sanitário, alterando a sua formulação, a não ser se previsto nas orientações do fabricante. Os produtos fracionados para facilidade de uso deverão ser devidamente identificados com os dados de rotulagem descritos no rótulo da embalagem original do produto, embalagem essa que deverá ser mantida no local até seu uso total de modo a garantir a comprovação de procedência do produto. **Os produtos de limpeza devem ser em qualidade e quantidade necessários ao bom atendimento da demanda de limpeza. (Ex: sabão e sabonete liquido, papel higiênico e papel toalha, desinfetante) entre outros de maiores demandas de uso na instituição.**		
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
7- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ 7.1 Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido. ➢ 7.2 Substituir ou reparar as capas dos colchonetes de descanso das crianças que apresentarem danificações em suas capas impermeáveis. ➢ 7.3 Armazenar de foram individual a rouparia de cama utilizada pelas crianças, evitando-se desta maneira contaminação cruzada das mesmas. ➢ 7.4 Identificação o e armazenamento dos copos de água de forma individual para não haver contaminação cruzada dos mesmos. O ideal é que 100% das crianças disponham de garrafas individuais advindas limpas de suas respectivas residências. Retirar dos bebedouros os copos de alumínio disponibilizados para evitar o uso coletivo dos mesmos pelas crianças. ➢ 7.5 Substituição ou reparo do bebedouro localizado perto da cozinha e utilizado pelas crianças, uma vez que o mesmo apresenta vazamentos e ferrugem, não gela e o elemento filtrante do mesmo necessita ser trocado. Apresentar comprovante de troca do mesmo. ➢ 7.6 Troca dos filtros dos demais bebedouros localizados nas demais alas de sala de aula (as construídas em 2009) primeiro e segundo piso. Apresentar comprovante de troca do mesmo. ➢ 7.7 Substituição ou reparo de todo o telhado do pavilhão mais antigo da escola que apresentam goteiras. ➢ 7.8 Substituição dos ventiladores do refeitório, uma vez que os lá existentes não funcionam. ➢ 7.9 pintura e reparo nas paredes desgastadas constatada em algumas salas de aula. ➢ 7.8 Substituição de todos os brinquedos danificados no parquinho. ➢ 7.9 Instalação de tampa nas válvulas de descarga em todos os sanitários que estiverem sem as mesmas. ➢ 7.10 Substituição de partes danificados do piso antiderrapante da escadaria de acesso as salas do segundo piso da escola. ➢ 7.11 Realizar as correções e reparos necessários a cessar o problema do escorregamento de terra que está cedendo ao longo dos anos entre na calçada externa da parede do refeitório e cozinha (espaço localizado entre a parede do refeitório e cozinha e quadra poliesportiva). o que além do transtorno de carrear barro para o pátio aberto e coberto da	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS

escola em períodos chuvosos, ainda apresenta desgaste e dano da estrutura da cozinha e refeitório, sendo que esta equipe fiscal não consegue mensurar o risco acarretado pelo assoreamento no local. Sendo necessário o envio de um engenheiro para avaliar e propor as medidas necessárias para solucionar o problema o quanto antes.		
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
8- O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola. Possuir produtos saneantes em quantidade e qualidade necessária para a demanda dos serviços prestados e dentro dos prazos de validade.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
9- O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
10- O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	30 DIAS
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
11- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.

Termo de notificação elaborado por:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367
SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:

26/08/25

Responsável Técnico / Responsável Legal

9- 9999- 82- 58.

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Silvana Alves de Miranda Souza
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Professor Idelfonso Mascarenhas da Silva.	CPF: 584.136.936-91
Nome Fantasia: Idelfonso Mascarenhas	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 24/07/2025
CNPJ/CPF: 19.473.362/0001-28	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Rua 10,107- Centro.	**Vigi Risco:** /07/2025
Bairro: Centro. **Telefone:** (34) 3271-82-12	**Termo de Inspeção:** Nº 036607

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(x) Pedido da Secretaria Municipal de Educação.**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal	
Nome Fantasia: Instituto Maserati	
Proprietário: Maserati da Silva	**CPF:** 004.123.789-01
Endereço: Rua 10 nº 07, Centro	**Bairro:** Centro
CNPJ/CPF: 15.742.385/0001-38	**Telefone:** (34) 3821-63-15
Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Área Física:** 1.500,00 m²
Nº de Funcionários: 12	**Nº de Alunos:** 1.100
Responsável Técnico: Dr. Rafael Nascimento Costa	**CRM:** 25.890-3-01 (Administração de cantina escolar)

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- (X) Fiscalização da Secretaria Municipal de Educação
- ( ) Fiscalização/acompanhamento da Vigilância Sanitária (Ação Sanitária)
- ( ) Denúncia
- ( ) Renovação de licenças de funcionamento e inspeção sanitária (renovação)
- ( ) Solicitação de Licença de Funcionamento
- ( ) Solicitação de Alvará Inicial

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- Lei nº 13.312 de 24 de janeiro de 1980 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais.
  Diretrizes para serviços de alimentação.
- Resolução nº 312 de 12 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RESOLUÇÃO SESMG Nº 8.102, DE 19 DE MAIO DE 2022 - Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SESMG nº 7.458 de 12 de janeiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os buzios para respostas aos requerimentos de licenças de funcionamento de atividades econômicas no Estado de Minas Gerais.
- Resolução SES Nº 8142, 18 de abril de 2022 - Altera o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos Técnicos e Boas Práticas de Fabricação para a Produção de Alimentos Gerais no Estado de Minas Gerais.
- Resolução SESMG Nº 7.458, de 12 de janeiro de 2021 - Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os buzios para respostas aos requerimentos de licenças de funcionamento de atividades econômicas de baixo risco sanitário e dá outras providências.
- Resolução SESMG Nº 7414, de 03 de abril de 2021 - Estabelece os requisitos para credenciamento e funcionamento de empresas de assessoria técnica e treinamento em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e dá outras providências.
- Resolução nº 512 de 12 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Lei nº 13.285 de 4 de janeiro de 2014 - Código Sanitário Estadual e dá outras providências.
- Lei nº 9.360 de 23 de setembro de 1978 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de instalação de medidas de segurança contra incêndio e dá outras providências.

IV. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal	
Nome Fantasia: Instituto Maserati	
Proprietário: Maserati da Silva	**CPF:** 004.123.789-01
Endereço: Rua 10 nº 07, Centro	**Bairro:** Centro
CNPJ/CPF: 15.742.385/0001-38	**Telefone:** (34) 3821-63-15
Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Área Física:** 1.500,00 m²
Nº de Funcionários: 12	**Nº de Alunos:** 1.100
Responsável Técnico: Dr. Rafael Nascimento Costa	**CRM:** 25.890-3-01 (Administração de cantina escolar)

- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento de ensino que oferta a Educação infantil- pré- Escola e Ensino fundamental até o 5° ano.

Estão matriculados regularmente na instituição 879 alunos divididos em dois turnos sendo no turno matutino 452 educandos e no período vespertino 427. Contam com cerca de 114 colaboradores gerais e na limpeza são 7 colaboradores (4 no turno matutino e 3 no turno vespertino).

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

No dia da inspeção a instituição não havia alunos, por conta do recesso escolar (férias), porém, parte da equipe pedagógica estava trabalhando normalmente.

A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Silvana Alves de Miranda Souza diretora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram nos seguintes CNAEs:
Educação Infantil- pré-escola CNAE 8512-1/00 e Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00, ambos são descritos e classificados como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica só consta a atividade de CNAE 85.50-3-01- Administração de caixas escolares.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 01 secretaria; 01 sala de informática; 01 sala de professores dando acesso a dois sanitários, sendo um masculino e um feminino; 01 sala de diretoria com um sanitário e acesso a um depósito onde são guardados materiais diversos; 01 Biblioteca; 01 sanitário desativado, porém, utilizado como depósito de materiais esportivos de uso na quadra poliesportiva; dois sanitários de uso geral das crianças, sendo um masculino e um feminino no mesmo padrão de construção, equipados cada um com: 01 chuveiro, três vasos sendo um deles de uso especial e um lavatório; 01 quadra poliesportiva; 17 salas de aula; um refeitório com cozinha e depósito de alimentos e vasilhas; um pátio onde está localizado um bebedouro de uso geral das crianças, equipado com seis torneiras; um depósito em forma de contêiner de uso geral (Utilizado para guardar material de construção, escada, materiais em desuso, materiais de uso em manutenção e produtos de limpeza); uma área de serviço equipada com dois tanques; 01 arquivo morto e 01 sala de Atendimento Educacional Especializado (AEE).

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE LUNARDELLI
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - COORDENADORIA DE ATENÇÃO AMBULATORIAL

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

A INTRODUÇÃO

- **SECRETARIA**

A sala de secretaria é localizada logo ao lado do portão de entrada principal da instituição de ensino e equipada com mobiliário para a atividade realizada com armários e mesas e demais próprios para escritório.

- **SALA DE PROFESSORES**

Uma sala de professores equipada com duas mesas para os professores, duas geladeiras, sendo uma delas destinada a guarda dos sucos e outros destinados a comercialização na lanchonete e a outra de uso dos colaboradores da escola. Uma bancada com armários embutidos e bebedouro de água filtrada, lixeirinha com tampa e pedal. O bebedouro indicava data de próxima troca para agosto de 2025 e segundo a diretora a troca do mesmo é realizada pela casa dos filtros com recurso próprio da escola.

- **BIBLIOTECA**

Os livros estão armazenados em sua grande maioria em prateleiras apropriadas e de forma organizada. Pela biblioteca estão varias mesas com cadeiras para as atividades e alguns livrinhos infantis estão guardados em grandes recipientes plásticos transparente.

- **SALA DE RECURSO/ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO**

Ambiente equipado com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta, apresentando armários com prateleiras metálicas para acondicionar os jogos, brinquedos e demais materiais pedagógicos, duas mesas com computadores, dois armários metálicos fechados, mesa para o professor e ar condicionado.

- **SALA DE INFORMÁTICA**

Possui dois ares condicionados, mesas com cadeiras, máquinas de xerox e alguns computadores que segundo informado pela diretora necessitam ser substituídos por estarem ultrapassados. A sala de informática da acesso a outro espaço utilizado como depósito onde estão armazenados cadeira, fantoches, mesas de plástico e alguns armários para guarda de material didático.

- **SALAS DE AULA**

São 17 salas de aulas ao todo, sendo as salas 11 e 12 localizadas no primeiro piso; salas 13,16 e 17 no segundo piso; salas 01,02,03,04,05 e 06 nos terceiros piso e salas 07,08,09,10,14 e 15 no quarto piso. Os corredores estão identificados com setas indicando os números das salas localizadas em cada pavilhão. Os ambientes das salas de aula são equipados com mobiliário adequado para a realização das atividades propostas e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação e as salas apresentavam também armários e prateleiras para acondicionar os materiais utilizados nas atividades. Cada sala de aula conta com pelo menos um ventilador e todas possuem portas, janelas e boa iluminação.

- **BANHEIROS**

São três sanitários de uso dos colaboradores sendo um unissex localizado próximo a sala da diretoria e dois acessados pelas salas dos professores sendo um masculino e um feminino equipados com os insumos básicos de higiene.

Os banheiros de uso das crianças são localizados próximo a quadra de esportes e são apenas dois no mesmo padrão se construção:

Banheiro feminino equipado com 3 vasos sanitários, sendo um de uso especial e 01 lavatório apenas; um compartimento para banho e um banco de cimento. sanitário com acessibilidade para especiais, este último utilizado pelas professoras e demais colaboradoras da escola.

Banheiro masculino equipado com 3 vasos sanitários, sendo um de uso especial e 1 lavatório um compartimento para banho e um banco de cimento.

Ambos os sanitários possuem os suportes para disponibilizar os insumos básicos de higiene (papel toalha, sabonete líquido para a higienização das mãos) mais estavam vazios. Os papéis higiênicos estavam disposto em suportes improvisados.

A diretora informou que no período de aulas eles colocam os insumos de higiene nos suportes e fica sempre uma funcionária nas portas dos banheiros para ajudar as crianças e organizar o uso dos mesmos. Inclusive disponibilizando aos mesmos o sabonete líquido e os papéis.

A limpeza adequada das mãos após o uso dos banheiros é crucial para evitar diversos tipos de doenças e principalmente antes de ir fazer as refeições evitando-se assim a contaminação da comida por meio das mãos mau higienizadas. Ressaltando ainda que assim todo o trabalho de preparo de refeições saudáveis e seguras na cozinha fica prejudicado.

Segundo Guimarães (2020), a lavagem das mãos é a principal intervenção na prevenção de várias doenças, a Organização Mundial de Saúde chama isso de "a medida de saúde mais importante para prevenir a propagação de infecções". A presença de agentes infecciosos nas mãos é facilitada pela má higienização e pouco cuidado dos alunos, podendo oferecer agravos à saúde e facilitando a contaminação dos estudantes (GOMES *et al.*,2014).

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

Não possui depósito de material de limpeza. Os mesmos ficam armazenados de forma improvisada em uma espécie de container localizado no pátio ao lado da cozinha. O local é demasiadamente quente o que pode acarretar até mesmo a perda de propriedades químicas dos produtos inativando-os ou até mesmo acelerando seus vencimentos.

- **ÁREA DE LIMPEZA**

Uma área de serviço equipada com dois tanques. Durante a inspeção foi informado que são quatro colaboradores da limpeza no turno matutino e três colaboradores no turno vespertino, contratados pela prefeitura.

O ambiente da cozinha é higienizado pelas próprias colaboradas que produzem as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.**

- **PÁTIO COBERTO**

Espaço amplo com acesso direto para os corredores e rampas de acesso a todas as salas, o qual apresentava boa aparência de limpeza, encontrando-se livre de objetos alheios ao ambiente. Localizado bem na chegada da escola entre o refeitório e secretaria.

- **LANCHONETE**

A lanchonete está localizada ao lado do refeitório e conta com um cômodo pequeno, onde são armazenados insumos da cozinha da escola. São comercializados salgados assados, bolos, sucos de caixinha entre outros para os alunos que por acaso não tiverem levados os lanches de casa.

Os lanches são feitos por encomenda realizada previamente pelos alunos e por esse motivo não sobram. São comercializados no local no recreio da manhã as 8:30 e no recreio da tarde as 14:30.

Os serviços da lanchonete são terceirizados, porém, não possuem documento de formalidade do estabelecimento, sendo assim, o mesmo fica sob a responsabilidade da escola, que deve garantir as boas práticas sanitárias no local. A diretora informou à equipe fiscal que confia nos serviços prestados pela lanchonete que está lá a muitos anos e presta um serviço de qualidade.

- **REFEITÓRIO**

Espaço pequeno para atender a demanda, porém, a instituição organizou por meio de revezamento indo os alunos lanchar em pequenos grupos e recreio dividido. Equipado com quatro mesas e oito bancos.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A estrutura da cozinha foi adaptada para funcionar de forma a tentar atender em maior parte as exigências da RDC 216/2004, porém, apresentando dificuldade de espaço, o pé direito é baixo e não há possibilidade de separação adequado entre os ambientes de preparo dos alimentos e o ambiente de refeitório.

Area de preparo dos alimentos: equipada com dois fogareiros grandes, uma geladeira, dois freezers, vários armários de plástico com prateleiras. Vários estrados e caixas plásticas para auxiliar no armazenamento adequados dos utensílios e matérias primas utilizadas. Duas de pedra de mármore com cubas de inox com bancadas e duas torneiras de água corrente.

A cozinha apesar de improvisada e com espaço reduzido, de um modo geral apresentava-se limpa e organizada.

De fácil acesso às colaboradoras da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. No lavatório o cartaz de informação de higienização das mãos.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento das funcionárias da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

São duas as colaboradoras da cozinha que atuam no local. Uma é a Eva e a outra a diretora não soube informar o nome.

Rotineiramente o Senhor Guilherme Siqueira Alves Barcelos- CRN 30215 se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola. Havia pouca matéria

prima acondicionada no local uma vez que a escola estava de recesso(férias). No momento da inspeção não havia manipulação de alimentos no local. A cozinha não estava em funcionamento. Não foi possível vistoriar o depósito de alimentos, pois o mesmo estava trancado.

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Irregularidades

- Presença de uma sacola plástica de material reciclado dentro da geladeira da cozinha. A colaboradora retirou a sacolinha ainda durante a inspeção.
- Presença de uma porção de alimentos preparados sem etiqueta de identificação de conteúdo, data de preparo e validade. Aparentemente algum tipo de molho.
- As aberturas externas à área de preparo dos alimentos não foram teladas com telas milimétricas.
- O sifão e/ou a caixa de gordura abaixo da pia apresenta algum tipo de vazamento.
- Os ralos não são sifonados e as grelhas não possuem dispositivo que permitam seu fechamento.

Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;

- **BEBEDOURO**

A instituição possui dois bebedouros sendo um na sala dos professores e um no corredor da escola perto dos banheiros disponível para as crianças. A troca dos filtros do bebedouro dos professores está para agosto de 2025. Já a data para troca dos filtros dos bebedouros do pátio não constava na etiqueta dos bebedouros a data, porém, a diretora informou que ambas as trocas são realizadas pela casa dos filtros.

- **ARES CONDICIONADOS**

As salas que possuem ar condicionado são as seguintes: sala de informática, sala e AEE.

- **CAIXAS D´ÁGUA**

São duas as caixas d'água uma de 5000 mil t litros e uma de 2.000 litros. A limpeza das mesmas está por conta da empresa terceirizada responsável pela cozinha a Plena Alimentação e vence em 23/08/2025.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola e CNAE 8512-1/00 e Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00. O único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará

executadas no estabelecimento de saúde realizadas pelos profissionais de saúde no Município.

Conforme a Resolução SESMG Nº 5777, de 23 de maio de 2024 – Art. 5º – Todas as atividades

Administração de caixa escolar.

Fundamental CNAE 8513-6/00. O ramo CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se refere à oferta do ensino

Anônimo (Economia) referente as atividades de Educação Infantil-pré-escola e CNAE 8513-6/00 e Ensino

O Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas da Receita Federal apresenta os CNAE's (Cadastro Nacional de

não foram apresentados documentos quanto a inspeção.

AF DOCUMENTAÇÕES

Por conta de empresa terceirizada responsável pela coleta e higienização e Água em 22/08/2024

são nesse se caixas d água nas do 000 litros e 2 de 2.000 litros. A limpeza das caixas está

• CAIXAS D'ÁGUA

As caixas dos bebedouros estão condicionadas sob as escadarias, sem as tampadas, sem a vedação

• PARES CONDICIONADOS

Observamos a seguir, também a quantidade insuficiente dos aparelhos ar condicionado para todos os alunos

Nesse ato 22/02 na a qual para todos dos pontos que permanecem de fazer uso consegue ar condicionado nos

bem dos pequenos disponível para as cumbucas. A área dos alunos do pequenino que brincadeiras está bem

A alimentação possui dois pequenos acima um de ela nos bebedouros, e um no corredor da escola

• BEBEDOURO

bicos/mesa.

diferentemente com o empilhamento exterior, sem para o espaço da educação em bem quase de alimentação

Observação: pequenos exteriores (ferrugem) nesta cozinha e bandejas. Aparelho que conserva e contém

- Os ralos não são sifonados e as grelhas não possuem dispositivo antirroedores (antipombos).
- O piso sem a caixa de gordura próxima da pia apresenta pelo tipo de alimento.
- As prateleiras exteriores e sem de preparo dos alimentos não foram lavadas, com rodas utilizadas
  bebedouro e vaidade. Aparentemente algum pó de cimento.
- Presença de mau bocão do alimentos inadequados sem higiene da manipulação do cozinheiro, uso de
  refeição e escorrida ainda quando e pisoteado
- Presença de nível escola pisoteado de material inadequado, sendo do fechado de cozinhar. A colaboradora

Inadequadas

Plena:

Plena Alimentação e Escolinha LTDA. CNPJ: 15.065.370/0001-25, Rua João Carlos da Moraes, 331 –

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário

o depósito de alimentos, pois o mesmo se encontra fechado.

Para manipulação de alimentos no local, a cozinha não possui sala específica, não foi possível visionar

Quanto acondicionada no local nas vez que a escola estava em funcionamento, no momento da inspeção não

Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola e CNAE 8513-9/00 e Ensino Fundamental. – Ambos Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de maio de 2023.**

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- Alguns brinquedos, livros didáticos entre outros são de tecido, material de difícil higienização e desinfecção, não sendo recomendável o seu uso em estabelecimentos por conta do uso coletivo.

- Os banheiros da escola são em número insuficiente para a demanda de estudantes, pois a instituição possui mais de 400 alunos por turno e conta somente com dois banheiros no mesmo padrão de construção contanto com um total de 6 vasos sanitários e 2 lavatórios apenas ao todo para ambos os sexos e são os mesmos banheiros de uso da quadra esportiva. Sem contar que os mesmos são localizados perto das quadras e longe dos pavilhões da maioria das salas de aula. Sem contar ainda que a faixa etária das crianças atendidas costuma ter uma maior frequência de necessidade de usar os banheiros. O Artigo 139 da Lei Municipal número 3.237 de 1997, prevê que para o licenciamento das das atividades passíveis de fiscalização os estabelecimentos devem possuir um vaso sanitário e um lavatório para cada 20 pessoas. Nesse mesmo sentido o Artigo 222 da mesma lei citada em seu inciso III prevê que os sanitários sejam em número proporcional ao número de usuários.

- Ausência de local adequado para a guarda dos produtos de limpeza. Os mesmos estão sendo armazenados de forma improvisada em uma espécie de container localizado no pátio ao lado da cozinha. O local é demasiadamente quente o que pode acarretar até mesmo a perda de propriedades químicas dos produtos inativando-os ou até mesmo acelerando seus vencimentos.

- Presença de galões de produtos com prazo de validade expirado. Os mesmos devem ser descartados e suas embalagens enviadas para reciclagem.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando de alguns ajustes, sendo que alguns deles dependem de materiais, equipamentos e mão de obra fornecidos pelo município, tais como bebedouro de água filtrada em um número compatível com a demanda. A construção de um depósito adequado para armazenar os materiais de limpeza e fornecimento de materiais de limpeza em qualidade e em número suficiente.

É notória a necessidade de construção de mais banheiros para disponibilizar mais vasos sanitários e mais lavatórios para uso das crianças. A estrutura física da cozinha funciona em local que dificulta o atendimento ao item 4.1.1. da Resolução 2016, de 15 de setembro de 2004, que prevê que as edificações e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUIUTABA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA SANITÁRIA
Rua Vasconcelos Costa, 1036 - CENTRO - CEP 38300-123 - ITUIUTABA - MG

VII. CONCLUSÃO

- Apesar de ações de educação em saúde já terem sido realizadas, o local ainda apresenta condições que favorecem a proliferação de insetos e roedores, como acúmulo de lixo e ausência de barreiras sanitárias adequadas.
- A presença de água em pequenas quantidades em alguns pontos do terreno, mesmo após a limpeza, reforça a necessidade de medidas preventivas contínuas, como drenagem e controle de vegetação.
- Os resultados da vistoria indicam que a manutenção da salubridade do local depende de ações periódicas e integradas entre a Secretaria Municipal de Saúde e os proprietários do imóvel, incluindo limpeza, controle de vegetação e orientação aos moradores.

VIII. RECOMENDAÇÕES

- Realizar limpeza do terreno e remoção de lixo e entulho, com foco nos pontos de acúmulo de água e vegetação densa.
- Instalar barreiras sanitárias adequadas para impedir a entrada de roedores e insetos no imóvel.
- Orientar os proprietários quanto à manutenção preventiva do local, incluindo controle de vegetação e eliminação de pontos de acúmulo de água.
- Realizar nova vistoria após a execução das medidas recomendadas, para verificar a eficácia das ações e a necessidade de medidas complementares.

caso, desinfecção e que o acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos, no caso sendo seu funcionamento em mesmo ambiente que o refeitório que é pequeno também.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição, com os respectivos prazos para cumprimento do determinado, assim como a documentação necessária ao requerimento e emissão do Alvará Sanitário.

Relatório de Inspeção elaborado por:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Relatório de Inspeção entregue em:

01/08/25

P/Elisângela Medeiros Mendes
Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036607/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Silvana Alves de Miranda Souza
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Professor Idelfonso Mascarenhas da Silva.	CPF: 584.136.936-91
Nome Fantasia: Idelfonso Mascarenhas.	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 24/07/2025
CNPJ/CPF: 19.473.362/0001-28	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Rua 10,107- Centro.	**Vigi Risco: 04** /08/2025
Bairro: Centro. **Telefone:** (34) 3271-82-12	**Termo de Inspeção:** Nº 036607

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível. Providenciar os documentos abaixo listados protocolando os requerimentos de Alvará Sanitário junto ao setor de vigilância Sanitária. 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; 01 ia termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; (Diretor/Diretora. 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto a RFB (data de expedição inferior a 30 dias); Declaração, assinada pelo responsável legal, de todas as atividades prestadas pelo estabelecimento.	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022 Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.	7 DIAS
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
02 O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
03- Construção de pelo menos mais um banheiro masculino e um banheiro feminino para pelo menos dobrar o número de vasos sanitários e lavatórios para higienização das mãos a serem utilizados pelas crianças.	Art. 118, 139 e 222 da lei Municipal 3.237 de 1997.	30 DIAS
04- Construção de um local adequado para o Depósito de material de limpeza e os produtos saneante domissanitários.	Art. 118 da Lei Municipal 3237 de 1997. Art. 11, 33 da Resolução SES 8.115 de 18 de abril de 2022	30 DIAS

2. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas dos produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, dispensador de sabonete líquido, porta papel toalha com os seus devidos insumos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
3. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registrados e realizados conforme legislação específica. Apresentar documento comprovando a realização de manutenção dos aparelhos de ar condicionado.	Art. 30; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 dias
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
5- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
6- O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
7- O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
8- O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	30 DIAS
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
9- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.
10- Os serviços e atividades terceirizados pelos estabelecimentos de interesse da saúde, mesmo aqueles dispensados de licenciamento sanitário, devem possuir contrato de prestação de serviços. Os serviços e atividades terceirizados devem estar regularizados perante o órgão sanitário competente, quando couber. Lanchonete.	Imediato	Art. 8° Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022.

Termo de notificação elaborado por:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367
SMS/Ituiutaba

Termo de notificação entregue em:

09/08/25

P/Eliângela Medeiros Mendes
Responsável Técnico / Responsável Legal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Carlos Antônio Rezende Filho
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Manoel Alves Vilela	**CPF:** 110.151.976-20
Nome Fantasia: UEX – Unidade Executora	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino/Noturno
CNAE: 85.13-9-00 – Ensino fundamental	**Data da Inspeção:** 09/09/2025
CNPJ/CPF: 23.091.911/0001-77	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Av.: Niterói, 230	**VigiRisco:** 22/09/2025 – Com Risco
Bairro: Pirapitinga – **Telefone:** (34) 99635-2185	**Termo de Inspeção:** Nº 036596

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- **(X) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.) – Secretaria de Educação.**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Lei n°13.722, de 4 de outubro de 2018 – Torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros de professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos e privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil – Lei Lucas;*
- *Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de Abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de uma escola com atendimento nos três períodos do dia, atendendo no período matutino e vespertino a educação infantil e o ensino fundamental e no período noturno a modalidade EJA - Ensino de Jovens e Adultos. A instituição atende atualmente 804 alunos e conta com 110 colaboradores divididos nos três turnos, sendo que para a atividade de limpeza, 03 colaboradores atuam no período da manhã e 02 no período da tarde e 01 no período da noite – Durante a inspeção foi informado que há a pretensão de contratar mais 01 colaborador para o período da tarde e 01 para o período da noite.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, referente à solicitação do Alvará Sanitário emitido pela Senhora Érica Ferreira de Lima Franco – Secretária Municipal de Educação. A equipe fiscal foi atendida pelo Senhor João Paulo – Inspetor de Alunos e acompanhada durante a inspeção pelo Senhor Carlos Antônio Rezende Filho, Diretor da escola, o qual dispensou um tratamento cordial à equipe fiscal, oferecendo todas as informações solicitadas bem como buscando se inteirar do processo do licenciamento sanitário.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A escola funciona em uma extensa área com variadas construções sendo composta por: 01 Corredor de acesso ao portão de entrada; 01 Secretaria com 01 Sala de Direção, 01 Sala de Vice Direção e 01 banheiro para os funcionárias da parte administrativa; 19 Salas de aula; 01 Sala para os professores com 02 Salas de Supervisão e 03 Banheiros; 01 Teatro com 01 Depósito; 01 pequeno DML – Depósito de Material de Limpeza de uso diário; 01 Extenso Pátio; 03 Banheiros – 02 para alunos: 01 feminino, 01 masculino e 01 para funcionários; 01 Depósito de Material Esportivo; 01 Biblioteca; 01 Laboratório de Informática; 01 DML – Depósito de Material de Limpeza; 01 Quadra Poliesportiva; 01 Quadra com rede de vôlei; 01 Parque; 01 Sala de AEE – Atendimento Educacional Especializado; 01 Depósito de arquivo morto composto por 02 cômodos pequenos; 01 Banheiro para atender 02 salas da educação infantil; 01 Cozinha com 01 Refeitório e 01 Depósito de alimentos.

Todos os ambientes estavam equipados com ventiladores em bom estado de funcionamento. Havia alguns ambientes equipados com sistema artificial de ventilação, sendo que alguns estavam desativados por falta de manutenção. Todos os ambientes da escola apresentam uma boa ventilação natural, de um modo geral, a escola apresentava um bom estado de conservação e as crianças possuem sua garrafa de uso individual para o consumo de água.

- **SECRETARIA / SALA DA DIREÇÃO / SALA DA VICE DIREÇÃO / BANHEIRO**

A Secretaria trata-se de um cômodo de médio porte equipado com mobiliário adequado para a atividade realizada: mesas, cadeiras, armários e bebedouro com copos descartáveis. Para acessar as dependências da escola há um corredor equipado com bancos, o qual encontrava-se livre de sujidades. As salas da Direção e da Vice direção são de pequeno porte equipadas com mesa, cadeiras e armário. O banheiro anexo a este ambiente é de uso dos colaboradores do setor administrativo e apresentava produtos de higiene pessoal em seus devidos suportes, lixeira dotada de tampa sem acionamento manual e apresentava também um suporte para acondicionar os rolos de papel higiênico de reposição.

Irregularidades:

- Elemento filtrante do bebedouro com data de validade até 02/2025; não existe suporte para o acondicionamento dos copos descartáveis – os utensílios foram retirados da embalagem e acondicionados sobre uma bandeja forrada com um pano;
- Na secretaria havia um colchonete e uma almofada para uso dos alunos quando de uma necessidade – colchonete com capa impermeável danificada/rasgada; almofada com capa de tecido permeável;
- O banheiro apresentava parte do revestimento da parede poroso – foi realizada uma manutenção e não foi feito o acabamento impermeabilizando a parte que precisou ser quebrada; Presença de um frasco de produto saneante acondicionado no piso do banheiro;
- Na sala do Diretor havia algumas caixas acondicionadas diretamente no piso – o Senhor Carlos afirmou que tal situação se dera devido à participação da escola no evento referente ao desfile do 07 de setembro, pois ainda não tinham tido prazo suficiente para organizar o ambiente;
- Produto saneante com o prazo de validade expirado – Álcool 70° - O Diretor foi orientado a retirar das salas todos os frascos contendo o produto vencido / impróprio ao uso.

- **SALA DOS PROFESSORES / SALAS DE SUPERVISÃO / BANHEIROS**

A Sala dos professores estava equipada com uma grande mesa, cadeiras, bancos, armários para guarda de material pedagógico, armários de uso pessoal dos colaboradores, 01 geladeira, 01 bebedouro e ventilador. Existem 02 salas para a supervisão e 03 banheiros, sendo 02 femininos e 01 masculino. Os banheiros apresentavam suportes contendo os produtos de higiene pessoal e lixeiras dotadas de tampa sem acionamento manual.

Irregularidades:

- Bebedouro apresentava data de validade do elemento filtrante até 03/2025; não existe suporte para acondicionamento dos copos descartáveis – os utensílios foram retirados da embalagem e acondicionados sobre uma bandeja forrada com um pano;
- Vários rolos de papel higiênico fora do suporte (rolos de uso e de reposição) – acondicionados sobre a caixa de descarga; um dos banheiros perdeu uma pequena parte do revestimento impermeável da parede;
- Ventilador com sujidades em suas superfícies.

- **SALAS DE AULAS**

A escola tem um total de 19 salas de aula, sendo que 10 delas estão localizadas no 2° piso. Quanto a estrutura física das salas, existem pequenas variações em algumas delas. Quanto ao mobiliário, todas apresentavam mesas, cadeiras, armários e ventilador. A escola recebeu algumas mesas e cadeiras novas e realizou a troca, entretanto, a quantidade recebida não atendeu a demanda para equipar todas as salas, assim, algumas delas ainda apresentavam um mobiliário um pouco mais antigo. As salas de aula foram analisadas por amostragem, tendo sido possível verificar que de um modo geral se encontravam em bom estado de conservação e organização.

Irregularidades:

- Presença de alguns brinquedos de pelúcia / tecido – material permeável; foram visualizados alguns desses brinquedos de tecido que apresentavam uma aparência encardida;
- Presença de produto saneante com o prazo de validade expirado – álcool 70°;
- Em uma das salas os recipientes utilizados para acondicionar brinquedos e outros materiais eram constituídas de papelão encapadas com TNT – Materiais permeáveis de difícil higienização e conservação.

- **TEATRO**

Cômodo consideravelmente espaçoso, equipado com cadeiras com superfície impermeável. Para as apresentações há um palco de médio porte e 01 pequeno depósito / camarim. O ambiente apresentava vários ventiladores instalados nas paredes e sistema de climatização artificial – aparelhos de ar condicionado, os quais, conforme informado pelo Diretor Carlos, foram instalados no ano passado não tendo ainda passado por manutenção.

Irregularidades:

- Várias caixas contendo uniformes acondicionadas diretamente no piso – Conforme informado pelo Senhor Carlos tais itens serão devolvidos para a Secretaria de Educação.

- **PÁTIO**

Espaço amplo, bem ventilado, equipado com alguns bancos de concreto e algumas lixeiras, e encontrava-se livre de sujidades.

- **DML – Depósito de material de limpeza de uso diário**

Pequeno espaço localizado sob a escada de acesso ao 2° piso, equipado com prateleiras de madeira. Neste local foram encontrados produtos saneantes, utensílios de limpeza, máscaras descartáveis e várias botas de borracha. O ambiente encontrava-se organizado.

Irregularidades:

- Presença de produtos com o prazo de validade expirado;
- O rolo de papel higiênico que é fornecido para os alunos estava acondicionado de forma indiscriminada – sobre a embalagem que reveste os pacotes contendo 04 rolos.

Observação 1: Ao ser questionado sobre a destinação que era dada aos produtos saneantes vencidos o Diretor afirmou que eles são usados na limpeza da escola, pois se não usarem os vencidos não terão produto para fazer a higienização dos ambientes.

Observação 2: O papel higiênico fica acondicionado no depósito e é entregue aos alunos quando da necessidade de seu uso, sendo fracionado pelos inspetores. Em casos em que o aluno precise de uma quantidade maior do produto de higiene pessoal, o colaborador lhe entrega o rolo inteiro e após fazer o uso da quantidade necessária o aluno o devolve para ser novamente acondicionado no depósito. Ressaltamos aqui que todo esse procedimento ocorre sem a devida higienização das mãos após o uso do banheiro, pois não havia sabonete nos banheiros dos alunos.

- **BEBEDOURO**

O bebedouro está acoplado a uma estrutura de concreto equipada com 04 torneiras onde a água filtrada e refrigerada é disponibilizada para o consumo de todos. Na parede encontrava-se afixado um cartaz com os seguintes dizeres: "Atenção: Ao encher a sua garrafinha ou copo, não o encoste na torneira". Ao lado do bebedouro há também um lavatório com algumas torneiras para que os alunos higienizem suas mãos e alguns materiais – no momento da inspeção havia uma criança higienizando um pincel.

Irregularidades:

- O elemento filtrante apresentava etiqueta com data de validade até 02/2025;
- Não havia produto para a higienização das mãos.

- **BANHEIROS – Alunos e colaboradores**

Existem 02 banheiros para atender os alunos, equipados com 04 lavatórios e 07 vasos (feminino); 04 lavatórios, 04 vasos e 03 mictórios (masculino) e 01 banheiro equipado com 01 lavatório e 01 vaso para uso dos colaboradores. O banheiro dos colaboradores apresentava suporte para o papel higiênico, tanto para o de uso quanto para o de reposição e recipiente contendo sabonete líquido.

Irregularidades:

- Os banheiros de uso dos alunos estavam desprovidos dos produtos de higiene pessoal: sabonete líquido, papel toalha e papel higiênico – No banheiro feminino havia um frasco onde aparentemente estava disponibilizado o sabonete. O líquido no recipiente apresentava um aspecto ralo e uma porção de espuma, caracterizando que foi abastecido com água; algumas das lixeiras utilizadas eram do tipo sem tampa;
- Um dos vasos do banheiro feminino estava interditado – O Diretor informou que há um problema na válvula de descarga e que já foi solicitada a manutenção, entretanto, como será um serviço que demandará a quebra da estrutura física estão aguardando para que a obra seja realizada no período de férias;
- Banheiro dos colaboradores: Não havia papel toalha.

Observação: O Diretor afirmou que os rolos de papel higiênico não são disponibilizados nos banheiros porque os alunos os jogam dentro do vaso. Ao adentrarmos o banheiro masculino o Diretor recolheu um rolo de papel molhado e o descartou. Compreende-se que há uma dificuldade no ambiente escolar quanto ao que se refere ao uso dos materiais de higiene pessoal por parte dos alunos, entretanto, cabe ao responsável técnico a responsabilidade de planejar, implantar e garantir a qualidade dos processos.

- **SALA DE MATERIAL ESPORTIVO**

Cômodo equipado com 01 mesa, algumas cadeiras, 02 geladeiras e alguns armários. Havia também alguns recipientes plásticos para acondicionar bolas. Nas geladeiras havia alimentos de professores e alguns

lanches pertencentes aos alunos (01 delas estava trancada e não teve seu interior visualizado pela equipe fiscal). O Diretor afirmou que quando há a necessidade os funcionários da empresa Plena também acondicionam alguns dos produtos oriundos da agricultura familiar nos equipamentos.

- **BIBLIOTECA**

Cômodo bastante espaçoso equipado com mesas, cadeiras, prateleiras para o acondicionamento dos livros e ventilador. Os livros estavam sendo catalogados e reorganizados nas prateleiras e o ambiente de um modo geral se encontrava bem conservado e organizado.

Irregularidades:

- Ventilador com sujidades em suas superfícies;
- Presença de um frasco de produto saneante acondicionado em uma das prateleiras; presença de um pano de limpeza sobre uma das mesas; presença de um frasco de produto saneante com o prazo de validade expirado.

- **LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA**

Sala equipada com bancadas de concreto para o acondicionamento do maquinário e cadeiras. Havia também neste ambiente um aparelho de ar condicionado, entretanto, o Diretor afirmou que ele não está em uso por falta de manutenção.

Irregularidades:

- Cadeiras com superfície acolchoada com revestimento de tecido permeável.

- **ÁREA EXTERNA**

Existe na área externa 01 quadra poliesportiva, 01 quadra equipada com rede de vôlei, 01 parque e 01 estacionamento para uso dos colaboradores. O ambiente estava livre de sujidades.

Em uma outra parte da área externa havia um amontoado de mobiliário escolar – O Diretor informou que se tratava do mobiliário antigo que havia sido substituído e que estava ali para ser retirado da escola pelo órgão competente.

- **DML – Depósito de Material de Limpeza**

Cômodo equipado com prateleiras metálicas e prateleiras de madeira. Neste ambiente estavam acondicionados os produtos saneantes enviados periodicamente pela Secretaria Municipal de Educação.

Irregularidades:

- Presença de vários produtos com o prazo de validade expirado;
- Presença de produtos sem dados obrigatórios de rotulagem – alguns sem qualquer tipo de identificação e outros sem o prazo de validade;
- Parte do ambiente estava organizado e outra parte não – apresentando materiais e produtos acondicionados de forma indiscriminada uns sobre os outros e apresentando sujidades em algumas partes e em alguns produtos/materiais.

Observação: Presença de pombos na quadra – O Diretor afirmou que estão sendo tomadas as providencias para que o problema seja sanado. Quanto ao piso da quadra, foi informado que houve um problema de acúmulo de água suja causando riscos à saúde da comunidade escolar devido ao revestimento utilizado – piso modular. Tal revestimento foi retirado, o problema sanado e a quadra passará por reforma com vistas ao nivelamento do piso. O ambiente é higienizado 2 vezes na semana.

- **SALA DE AEE – Atendimento Educacional Especializado**

Cômodo de médio porte equipado com mesas, cadeiras, armários e prateleiras. Havia também neste ambiente um aparelho de ar condicionado, o qual também se encontra desativado por falta de manutenção.

Irregularidades:

- As cadeiras são do tipo acolchoadas com superfície de tecido permeável; algumas cadeiras apresentavam as capas danificadas deixando a espuma exposta;
- Presença de caixas acondicionadas diretamente no piso.

- **ARQUIVO MORTO**

02 cômodos de pequeno porte equipados com prateleiras para acondicionar arquivo morto. O ambiente encontrava-se organizado.

Irregularidades:

- Caixa acondicionada diretamente no piso.

- **BANHEIRO E BEBEDOURO – Atendem a 02 Salas de educação infantil construídas um pouco mais afastadas das outras.**

Trata-se de 01 banheiro de uso dos alunos localizado entre duas salas de aula que atendem a educação infantil, o qual encontrava-se equipado com 01 lavatório e 01 vaso sanitário. No ambiente onde são acessadas as portas das salas e do banheiro foi instalado um bebedouro.

Irregularidades:

- Em uma das salas de aula havia um rolo de papel higiênico acondicionado de forma indiscriminada no armário junto aos materiais didáticos;
- Presença de uma caixa de interruptor desprovida de tampa (próximo à porta de acesso a uma das salas de aula);
- Bebedouro: presença de 02 copos de alumínio disponibilizados para o uso coletivo; etiqueta com data de validade do elemento filtrante em 02/2025;
- Banheiro: rolos de papel higiênico acondicionados sobre o lavatório; presença de um pacote de papel higiênico já violado acondicionado no piso; presença de um utensílio de limpeza (rodo); parte da parede desprovida do revestimento impermeável – foi realizada uma obra para manutenção e não foi finalizado o revestimento da parte quebrada; não havia produto de higiene pessoal – papel toalha.

Observação: Foi improvisado um suporte para o rolo de papel higiênico em uso – uma fita amarrada em um dos registros de água.
Havia sobre a base da janela um frasco de produto saneante – detergente e um frasco aparentemente contendo sabonete líquido.

- **COZINHA E REFEITÓRIO**

A estrutura da cozinha foi adaptada para que houvesse o preparo das refeições na instituição. A atividade foi terceirizada estando sob responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities, CNPJ: 19.092.349/0005-52, situada na Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina. O refeitório estava equipado com mobiliário adequado e bem conservado, apresentando boa aparência de limpeza. O refeitório apresentava ventiladores instalados no teto bem como apresentava lixeira dotada de tampa sem acionamento manual. Os cozinheiros Marciene e Paulo atuam na instituição nos períodos da manhã e da tare e são supervisionados periodicamente pelo Nutricionista Guilherme.

A cozinha apresentava um freezer contendo carnes acondicionado fora da área de manipulação – a qual é delimitada por bancadas de concreto que circundam o ambiente. A área de manipulação estava equipada com 02 fogões, 01 geladeira, 02 pias, 01 bebedouro, 01 lavatório, 01 lixeira dotada de tampa sem acionamento manual. Os produtos saneantes estavam acondicionados sob a bancada das pias. O depósito estava equipado com 01 refrigerador, 01 freezer e prateleiras.

De um modo geral o ambiente encontrava-se organizado e com boa aparência de limpeza. Em uma das geladeiras havia no congelador vários saquinhos plásticos contendo amostras das refeições oferecidas aos alunos. O depósito de alimentos encontrava-se organizado e os produtos dentro do prazo de validade

indicado pelo fabricante. Foram fornecidas caixas organizadoras para o acondicionamento dos pertences pessoais dos colaboradores.

Irregularidades:

- Aberturas externas não foram teladas;
- Sobre as carnes acondicionadas no freezer havia um saco plástico contendo mandioca descascada desprovida de dados de rotulagem/etiqueta de identificação;
- Produto saneante com o prazo de validade expirado – álcool gel; sabonete líquido;
- Ovos desprovidos de dados obrigatórios de rotulagem – prazo de validade;
- Alimento acondicionado na geladeira sem dados de rotulagem/etiqueta de identificação – feijão;
- Algumas das prateleiras utilizadas no depósito apresentavam superfície de madeira – superfície permeável;
- Aparelhos de celular acondicionados na área de manipulação de alimentos – Próximos ao material utilizado na higienização de superfícies;
- Sobre a geladeira havia alguns objetos e uma caixa de palitos, a qual apresentava sujidades em sua superfície – poeira;
- O elemento filtrante do bebedouro apresentava vencimento em 02/2025;
- O lavatório não apresentava os devidos produtos de higiene pessoal – estava sendo utilizado um sabonete líquido com aroma de erva doce, o qual encontrava-se inativo junto ao Portal Anvisa, caracterizando que o produto se encontra irregular/impróprio para o uso. O frasco de sabonete líquido inodoro, aparentemente intacto, apresentava validade até 08/2025.

- **PRODUTOS**

Os produtos foram analisados por amostragem.

☐	SABONETE TOP BEL ERVA DOCE	25351.537940/2019-19	TOP BEL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA - 33.666.416/0001-00	ISENTO DE REGISTRO	ATIVO	17/09/2029

Produto Irregular:

- O Número de Processo indicado no rótulo da "Cera Líquida Incolor" apresenta regularidade para o produto "Deterquim – Cera automotiva". Aqui caracteriza-se que a cera não se encontra regularizada e foi utilizado o Número de Processo de outro produto em seu rótulo – Fraude ou que está sendo utilizado produto com finalidade distinta da indicada pelo fabricante, ou seja, uso de cera automotiva como cera para piso.

Resultado da Consulta - Saneantes Notificados

	Nome do Produto	Processo	Nome da Empresa Detentora do Registro - CNPJ	Situação do Produto	Vencimento
☐	DETERQUIM - CERA AUTOMOTIVA	25351.254145/2021-11	DETERQUIM INDUSTRIA QUIMICA LTDA - ME - 21.583.541/0001-60	ATIVO	03/2031

- Produto Sabonete Líquido Perolado de Erva Doce – Suave para mãos. SOAP CLEN Perolado – INATIVO.

Resultado da Consulta de Cosméticos - Produtos Regularizados

	Nome do Produto	Processo	Nome da Empresa Detentora do Registro - CNPJ	Tipo	Situação do Produto	Vencimento
☐	SOAP CLEAN PEROLADO	25351.066727/2017-28	CICLO FARMA INDÚSTRIA QUÍMICA LTDA - EPP - 05.854.999/0001-50	ISENTO DE REGISTRO	INATIVO	

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cartão do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) NÃO apresentou o CNAE (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente a atividade de Educação Infantil, o CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.13-9-00 – Ensino Fundamental.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de Maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização

deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola – Risco de Nível II – Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 de Maio de 2023.**

Foi protocolado neste Setor de VISA Municipal o Requerimento de Concessão do Alvará Sanitário em 19 de setembro de 2025, composto pelos seguintes documentos: Requerimento de Concessão do Alvará Sanitário, Termo de Responsabilidade Técnica, Alvará de Licença para Localização e Funcionamento, Cópia do documento pessoal do Responsável – RG, Cartão CNPJ.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, sendo um ponto ressaltante a falha quanto ao controle da qualidade dos produtos utilizados. Será gerado o Termo de Notificação de modo a nortear a realização das adequações com vistas ao cumprimento integral da legislação sanitária vigente.

Relatório de Inspeção elaborado por:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Relatório de Inspeção entregue em:

25 / 09 / 25

Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036596/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Carlos Antônio Rezende Filho
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Manoel Alves Vilela	**CPF:** 110.151.976-20
Nome Fantasia: UEX – Unidade Executora	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino/Noturno
CNAE: 85.13-9-00 – Ensino fundamental	**Data da Inspeção:** 09/09/2025
CNPJ/CPF: 23.091.911/0001-77	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Av.: Niterói, 230	**VigiRisco:** 22/09/2025 – Com Risco
Bairro: Pirapitinga – **Telefone:** (34) 99635-2185	**Termo de Inspeção:** Nº 036596

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
GERENCIAMENTO DA QUALIDADE		
1. O serviço de interesse da saúde deve desenvolver ações no sentido de promover a qualidade, o que envolve estrutura, processo e resultado na gestão dos serviços. Os serviços de interesse da saúde devem seguir as Boas Práticas de Funcionamento (BPF) a fim de prevenir e reduzir os riscos à saúde, oferecendo serviços e procedimentos dentro dos padrões de conformidade e qualidade adequados.	Art. 5°; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
2. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível.	Art. 7°; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	-
3. O serviço de interesse da saúde deve prover infraestrutura física, recursos humanos, equipamentos, insumos e materiais necessários à operacionalização do serviço de acordo com a demanda, modalidade de atividade prestada e a legislação vigente.	Art. 12; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
4. O serviço de interesse da saúde deve manter disponível, a autoridade sanitária competente, segundo o seu tipo de atividade, documentação e registro referentes à: Execução da limpeza de reservatório de água; Controle de saúde periódico dos funcionários, quando couber; Controle de vetores e pragas urbanas - Cozinha; Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; Normas, rotinas e procedimentos; Certificado de capacitação dos manipuladores de alimentos nas Boas Práticas de Fabricação. Alvará Sanitário da empresa terceirizada para a prestação dos serviços alimentícios.	Art. 13; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
5. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, de cor clara, impermeável e lavável. **Devem ser mantidos íntegros e em bom estado de conservação.** Providenciar manutenção das partes danificadas das paredes citadas no corpo do relatório.	Art. 20; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

6. O serviço de interesse da saúde deve manter as instalações físicas dos ambientes externos e internos em boas condições de conservação, segurança, organização, conforto e limpeza, bem como livres de materiais em desuso ou alheios à atividade.	Art. 21; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
7. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
8. As instalações sanitárias devem possuir lavatório e **estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, dispensador de sabonete líquido, porta papel toalha com os seus devidos insumos.** Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
9. Todos os produtos e equipamentos sujeitos à vigilância sanitária utilizados na prestação do serviço devem estar regularizados junto à ANVISA. **A utilização desses produtos e equipamentos deve obedecer à legislação vigente e as instruções e restrições de uso do fabricante.** É vedada a mistura/acréscimo de outros produtos químicos ao produto sujeito ao controle sanitário, alterando a sua formulação, a não ser se previsto nas orientações escritas do fabricante.	Art. 28; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
10. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido. Apresentar documento comprovando a manutenção/validade do elemento filtrante dos bebedouros. Organizar e limpar o Depósito de Material de Limpeza.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	IMEDIATO
11. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas conforme legislação específica.	Art. 30; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	Assim que se fizer necessário conforme indicado pelo fabricante do aparelho instalado na escola
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
12. Devem ser utilizados produtos de limpeza e desinfecção devidamente registrados junto à ANVISA, de acordo com as instruções do fabricante, dentro do prazo de validade, disponibilizados em quantidade suficiente e armazenados em local adequado. O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza - POP	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
13. O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
14. O serviço de interesse da saúde deve garantir que os materiais e equipamentos sejam utilizados exclusivamente para os fins a que se destinam.	Art. 47; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

15. O serviço de interesse da saúde deve garantir que os colchões, colchonetes e demais mobiliários almofadados sejam revestidos de material lavável e impermeável, não apresentando furos, rasgos, sulcos e reentrâncias. **Providenciar a reforma do colchonete que apresentava capa danificada e a impermeabilização da almofada.**	Art. 48; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
16. O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica. • Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir **sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.** • As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser **mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.** As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com **frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.** • As roupas e os **objetos pessoais** dos manipuladores devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. Ex.: Aparelho celular. • A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios **devem ser livres de vetores e pragas urbanas.** Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, **o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada**, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde. • As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens **devem ser armazenados em local limpo e organizado,** de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar **adequadamente acondicionados e identificados**, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos. • Quando as matérias-primas e os ingredientes **não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados** com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. • O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	IMEDIATO
PROTEÇÃO À SAÚDE DO TRABALHADOR		
17. O serviço de interesse da saúde deve garantir mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho, incluindo adoção de medidas coletivas, equipamentos de proteção, bem como o fornecimento de EPIs (Equipamentos de	Art. 57; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

Proteção Individual), certificados e em número suficiente e compatível com as atividades desenvolvidas pelos trabalhadores conforme as orientações do fabricante, sempre que necessário. A paramentação é de uso exclusivo ao ambiente de trabalho, não sendo permitido aos trabalhadores deixarem o local de trabalho com os equipamentos de proteção individual.		
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
18. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, QUANDO NECESSÁRIO, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

***Os prazos se iniciam a partir da data de assinatura deste termo.**
Segue em Anexo a este Termo de Notificação o registro fotográfico realizado durante a inspeção.

Termo de notificação elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Adriele S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367 SMS/Ituiutaba

Termo de notificação entregue em:

25 / 09 / 25

Responsável Técnico / Responsável Legal

Anexo I – Registro Fotográfico realizado durante a inspeção – Imagens

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Carlos Antônio Rezende Filho
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Manoel Alves Vilela	**CPF:** 110.151.976-20
Nome Fantasia: UEX – Unidade Executora	**Horário de Func.:** Matutino/Vespertino/Noturno
CNAE: 85.13-9-00 – Ensino fundamental	**Data da Inspeção:** 09/09/2025
CNPJ/CPF: 23.091.911/0001-77	**Equipe:** Kenia Braz; Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Av.: Niterói, 230	**VigiRisco:** 22/09/2025 – Com Risco
Bairro: Pirapitinga – **Telefone:** (34) 99635-2185	**Termo de Inspeção:** Nº 036596

Imagem 01

Imagem 02

Imagem 03

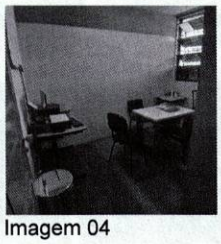


Imagem 04

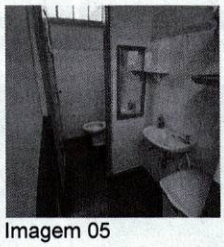


Imagem 05

Imagem 06

Imagem 07

Imagem 08

Imagem 09

Imagem 10

Imagem 11

Imagem 12

Imagem 13

Imagem 14

Imagem 15

Imagem 16

Imagem 17

Imagem 18

Imagem 19

Imagem 20

Imagem 21

Imagem 22

Imagem 23

Imagem 24

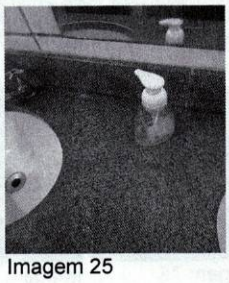


Imagem 25

Imagem 26

Imagem 27

Imagem 28

Imagem 29

Imagem 30

Imagem 31

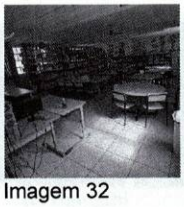


Imagem 32

Imagem 33

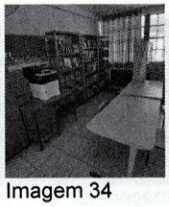


Imagem 34

Imagem 35

Imagem 36

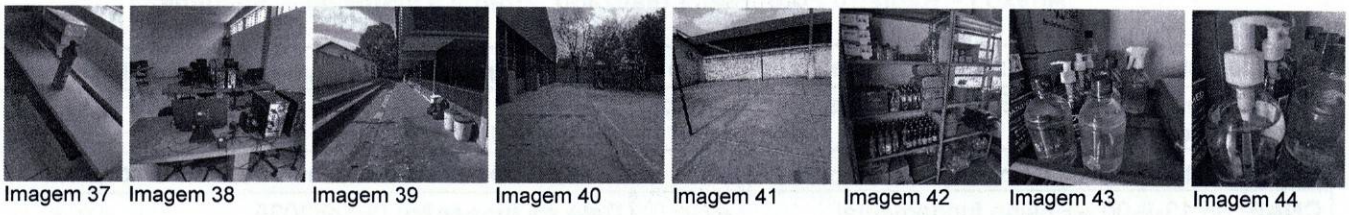


Imagem 37 Imagem 38 Imagem 39 Imagem 40 Imagem 41 Imagem 42 Imagem 43 Imagem 44

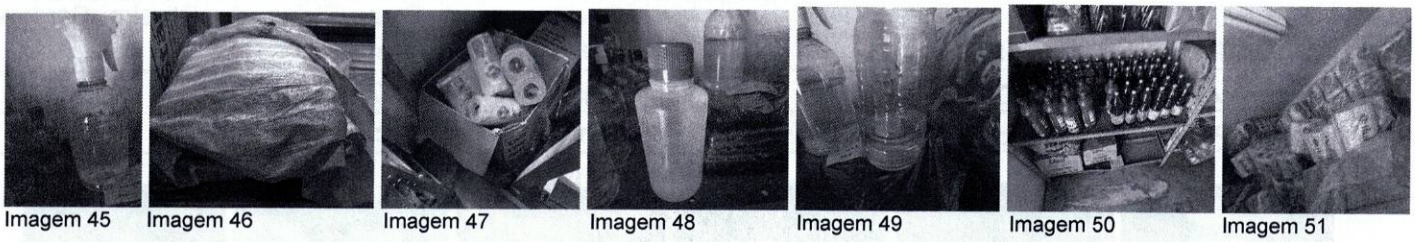


Imagem 45 Imagem 46 Imagem 47 Imagem 48 Imagem 49 Imagem 50 Imagem 51

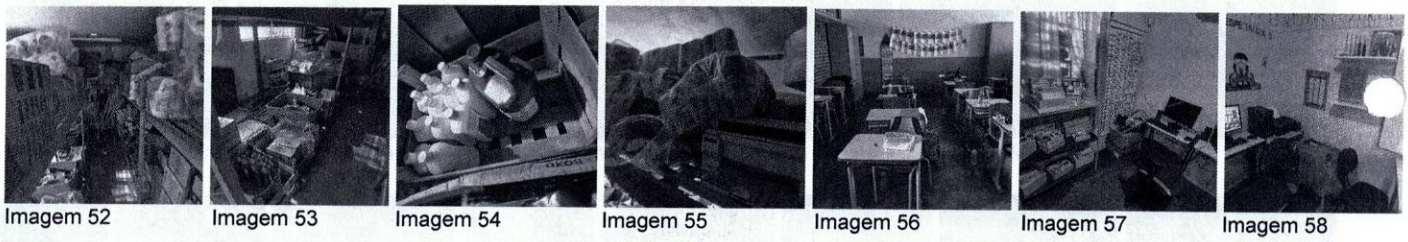


Imagem 52 Imagem 53 Imagem 54 Imagem 55 Imagem 56 Imagem 57 Imagem 58

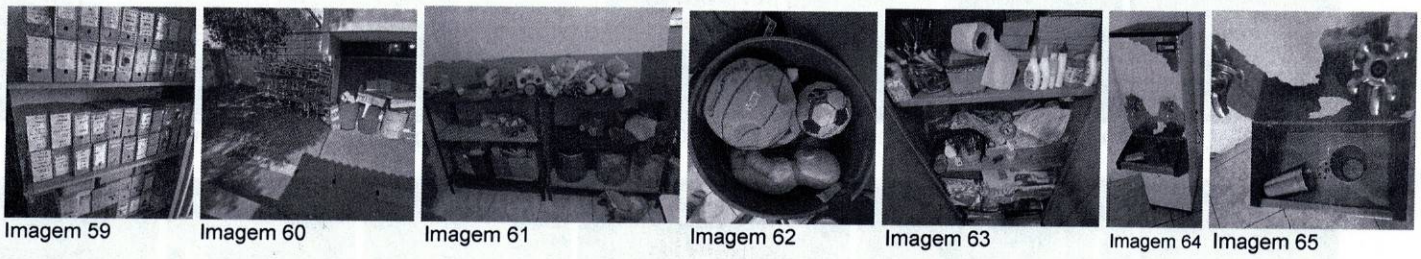


Imagem 59 Imagem 60 Imagem 61 Imagem 62 Imagem 63 Imagem 64 Imagem 65

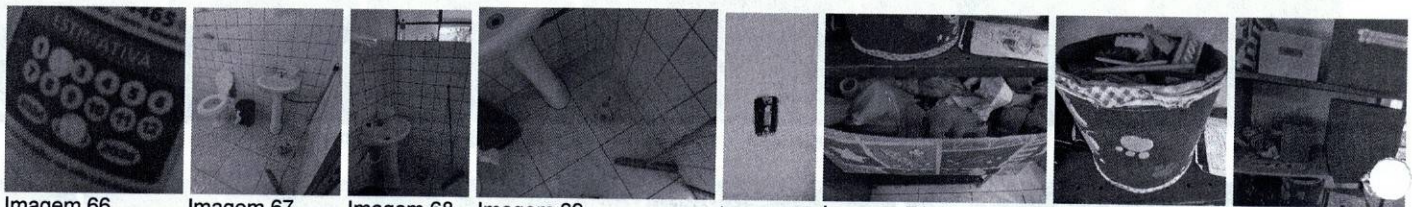


Imagem 66 Imagem 67 Imagem 68 Imagem 69 Imagem 70 Imagem 71 Imagem 72 Imagem 73

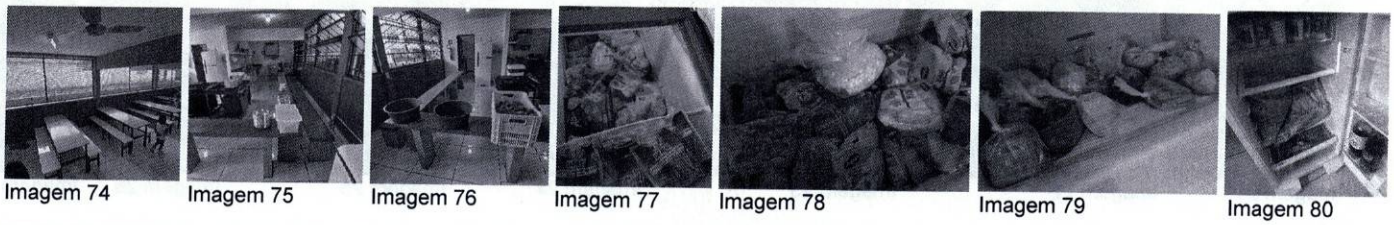


Imagem 74 Imagem 75 Imagem 76 Imagem 77 Imagem 78 Imagem 79 Imagem 80

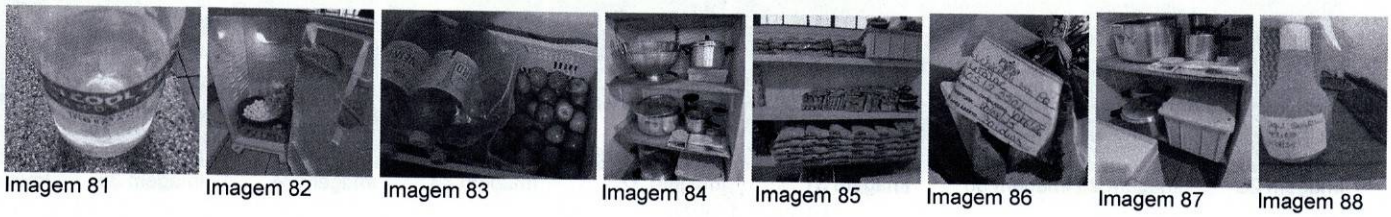


Imagem 81 Imagem 82 Imagem 83 Imagem 84 Imagem 85 Imagem 86 Imagem 87 Imagem 88

Imagem 89

Imagem 90

Imagem 91

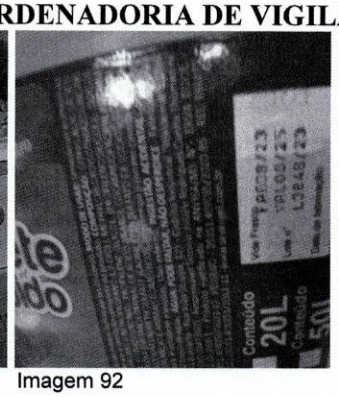


Imagem 92

Imagem 93

Imagem 94

Imagem 95

Anexo elaborado por:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Kenia Braz.
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.805

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Mat. 9.5367
SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Termo de notificação entregue em:

25 / 09 / 25

Responsável Técnico / Responsável Legal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Lorrayne Kárita Santos Silva
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Salim Bittar	**CPF:** 104.638.196-24
Nome Fantasia: Salim Bittar	**Horário de Func.:** Integral
CNAE: 85.13-9-00 (Ensino Infantil Pré-escola)	**Data da Inspeção:** 02/09/2025
CNPJ/CPF: 020.929.885/0001-15	**Equipe:** Luana Rodrigues Simplício; Elaine de Oliveira Cardoso.
Endereço: Rua Uruguai, 1380	**Vigi Risco:** 04/09/2025.
Bairro: Independência – **Telefone:** (34) 3269-0478	**Termo de Inspeção:** Nº 035672

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(X) Pedido da Secretaria Municipal de Educação**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*
- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*

- *Lei Lucas (Lei nº 13.722/2018), torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros para professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil em todo o país.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento de ensino que oferta a Educação infantil – Pré-Escola, com atendimento a turmas de Pré I e Pré II e Ensino Fundamental com turmas que contam com cerca de 80 alunos matriculados na modalidade de ensino por período integral.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Lorrayne Kárita Santos Silva, CPF: 104.638.196-24 diretora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica só consta a atividade de CNAE 85.50-3-01 Administração de Caixas Escolares.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram nos seguintes CNAEs:
Educação Infantil- pré-escola CNAE 8512-1/00 e Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00, ambos são descritos e classificados como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 02 salas administrativas sendo uma da supervisora e uma sala de direção, 01 sala de professores, 01 secretaria, 01 almoxarifado, 01 brinquedoteca, 1 banheiro masculino, 1 banheiro feminino de uso dos alunos, 2 banheiros de uso dos colaboradores, sendo 1 feminino e 1 masculino, 4 salas de aula, 1 Sala de Recurso – AEE (Atendimento Educacional Especializado); 01 Cozinha, 01 almoxarifado com depósito de alimentos; 01 refeitório, 01 quadra coberta, 1 parquinho sem cobertura.

- **SALAS DE AULA**

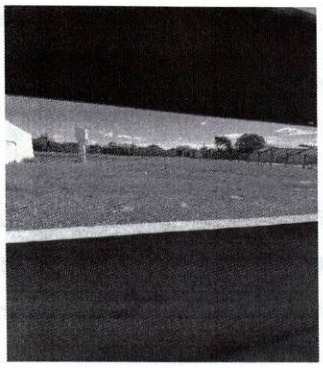
Ambientes equipados com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação e as salas apresentavam também armários e prateleiras para acondicionar os materiais utilizados nas atividades.

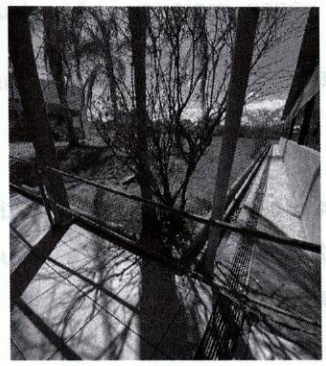
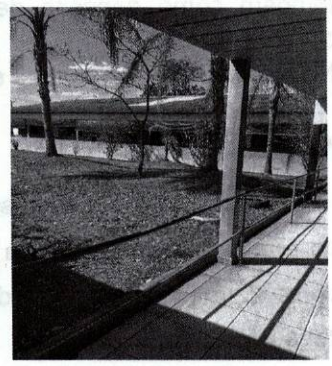
Nas salas havia uma mesa especifica para que as crianças acondicionassem as garrafinhas de água de uso individual. As turminhas permanecem na escola o dia todo em período integral e, portanto, tiram um cochilo (descanso entre o turno da manhã e o da tarde). Para o descanso há as camas de plástico empilhável com superfície telada e material impermeável de fácil higienização em algumas salas de aula.

Segundo a diretora as salas de:

- Pré-I, com 19 alunos e possui uma professora regular;
- Pré-I, com 18 alunos e possui uma professora regular especial sendo que esta professora especial fica somente no período da manhã;
- Pré-II, contam com 19 alunos e possui uma professora regular uma professora auxiliar exclusiva para 1 aluno especial sendo que esta professora especial fica somente no período da manhã;
- Pré-II, com 21 alunos e possui uma professora regular;

A Diretora informou que recentemente construiu uma espécie de muro de contenção em frente as salas de aula com recurso próprio da escola para conter a água da chuva com terra que descia por conta do desnível do terreno em dias chuvosos e atingia as salas de aula e biblioteca/sala dos professores. E também instalou toldos em frente as portas das salas citadas para minimizar o sol que atingia o interior das mesmas em determinados períodos do dia aquecendo muito os ambientes.



- **ALMOXARIFADO/ARQUIVO MORTO**

Uma sala localizada no pavilhão de chegada escola, com ambiente equipado com mobiliário para a atividade realizada com armários onde são armazenados materiais diversos, pastas dos alunos, no momento da inspeção tudo estava de forma bem organizada.

- **SALA DA DIREÇÃO**

Uma sala localizada no pavilhão de chegada escola, equipada com materiais e mobiliários de escritório. As condições de iluminação, ventilação e organização estavam satisfatórias.

- **SALA DE PROFESSORES**

Também localizada no pavilhão de chegada da escola, a sala é compartilhada com a biblioteca, separada por armários. A sala é relativamente grande, equipada com uma mesa ampla com cadeiras, uma geladeira, onde estão garrafas de café e chá, um ar condicionado. A sala é acessada tanto pelo corredor de acesso as demais salas administrativas quanto pelo pátio.

- **BIBLIOTECA**

Um espaço localizado no pavilhão da entrada da escola. A sala é compartilhada com a sala dos professores separados por armários na divisão da sala, os livros estão armazenados em sua grande maioria em prateleiras apropriadas e de forma organizada. A sala apresenta boas condições de iluminação, mas está carente de mesas e cadeiras para as atividades.

- **DEPÓSITO DA COZINHA DA ESCOLA**

Localizado no corredor de acesso a cozinha, no local estão armazenadas vasilhas e outros pertencente a cozinha da escola e não da atual empresa que presta os serviços de produção dos alimentos dos alunos. Equipada com prateleiras de plástico reforçado e algumas prateleiras de aço.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

O depósito de materiais de limpeza fica aos fundos da cozinha, constituído por um cômodo que serve também como deposito de vários materiais não utilizados e para guardar os pertences pessoais da cozinheira.
No momento da inspeção o espaço encontrava-se com uma certa desordem em relação as prateleiras.

- **BANHEIROS**

São 2 banheiros, masculino e feminino para uso dos alunos sendo localizados no pavilhão da entrada do refeitório e 1 na entrada da área administrativa de uso dos professores e demais colaboradores, sendo unissex, no mesmo padrão de construção equipado com 1 vaso sanitário e um lavatório, ambos dotados com itens básicos de higiene.

Banheiro masculino equipado com 4 vasos sanitários, 2 lavatórios, um compartimento para banho de crianças menores, porém, não utilizado, porém com chuveiro. Os banhos são esporádicos e acontecem só em casos de acidentes com sujeiras maiores. No momento da inspeção 1 dos banheiros estava sem porta, inclusive é o de uso especial.

Banheiro feminino equipado com 4 vasos sanitários, 2 lavatórios, um compartimento para banho de crianças menores, porém, não utilizado, porém com chuveiro. Os banhos são esporádicos e acontecem só em casos de acidentes com sujeiras maiores. No momento da inspeção 1 dos banheiros estava sem porta, inclusive é o de uso especial.

Sobre o uso dos banheiros é importante ressaltar que a **limpeza adequada das mãos após o uso dos mesmos é crucial para evitar diversos tipos de doenças e principalmente antes de ir fazer as refeições evitando-se assim a contaminação da comida por meio das mãos mau higienizadas. Ressaltando ainda que assim todo o trabalho de preparo de refeições saudáveis e seguras na cozinha fica prejudicado.**

Segundo Guimarães (2020), a lavagem das mãos é a principal intervenção na prevenção de várias doenças, a Organização Mundial de Saúde chama isso de "a medida de saúde mais importante para prevenir a propagação de infecções". A presença de agentes infecciosos nas mãos é facilitada pela má higienização e pouco cuidado dos alunos, podendo oferecer agravos à saúde e facilitando a contaminação dos estudantes (GOMES *et al.*,2014).

- **QUADRA POLIESPORTIVA**

A quadra é coberta e bastante ampla, usada regularmente para atividades esportivas e datas festivas. No momento da inspeção estavam com bastante pombos. Foi informado pela diretora que a Prefeitura envia um colaborador da limpeza todos os dias somente para lavar a quadra, mantendo assim o espaço adequado para utilização dos alunos. A quadra conta com uma casinha feita de madeira onde são guardados os materiais esportivos, no momento da inspeção tudo estava armazenado de forma bem organizada.

- **PARQUE ABERTO DESCOBERTO**

O Parquinho é localizado em frente a quadra, os brinquedos estão satisfatoriamente bons, porém encontra-se em área descoberta, o quê limita na utilização dos alunos por estar expostos ao sol, chuva e demais intempéries.

- **REFEITÓRIO**

Espaço médio, equipado com mesas e cadeiras de fácil higienização, em boas condições de conservação, pisos paredes e tetos em boas condições, boas condições de iluminação e conta com luz natural. O Local possui dois ventiladores, sendo que apenas 1 funciona.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A cozinha é ampla e apresenta boa estrutura física com espaço adequado para a atividade. Está equipada com três pias e balcão de pedra de mármore extenso disponível para uso, contém uma dispensa para os alimentos bem acondicionados em prateleiras em paletes de madeiras com vasilhas plásticas reforçadas, vários armários de aço para guardar utensílios da cozinha e para utilizar ao servir os alimentos. Possui também um fogareiro de seis bocas e uma coifa, uma geladeira, um freezer.
No momento da inspeção tudo estava limpo e bem organizado.

Há de fácil acesso às colaboradoras da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. No lavatório o cartaz de informação de higienização das mãos.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento das funcionárias da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

A cozinheira que atua no local sé a senhora Luciana Genesis de Jesus, que respondeu todas as perguntas com bastante cordialidade.

Rotineiramente o Senhora Luciana Vilarinho Moura nutricionista se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola.

As janelas e outras aberturas da cozinha para o exterior não são teladas com telas milimétricas. A diretora informou que elas são mantidas fechadas durante o preparo dos alimentos.

O ambiente da cozinha é higienizado pela própria colaborada que produz as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.**

Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;

A diretora nos informou que cede o espaço no período noturno para a educação do ensino EJA da escola Manoel Alves Vilela, e a noite o espaço é utilizado por outro cozinheiro que serve as refeições.

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Irregularidades

- A instituição está sem porta que dá acesso a entrada e aos fundos, a diretora nos informou que a porta era de vidro e quebrou há 1 mês, período em que já solicitou a reposição através de oficio a Secretaria de Educação, mas ainda não havia sido atendida. A falta da porta causa um risco de furto das matérias-primas utilizadas na preparação dos alimentos servidos na escola e de equipamentos, materiais e utensílios também utilizados no preparo dos mesmos. Além do mais há a dificuldade de manter os espaços equipamentos, alimentos e tudo no geral limpos, devido a poeira emanada nesta época do ano em que não chove a tempo e venta muito no município.
- A pia identificada para uso como lavatório de mãos não possui suporte om sabonete líquido inodoro e antisséptico.

- **BEBEDOUROS**

A instituição possui; um bebedouro com quatro torneiras ao lado dos banheiros masculino e feminino de uso dos alunos, os mesmos se encontram em boas condições de uso, porém a troca do elemento filtrante não está em dia. A diretora informou que troca não ocorre desde dezembro de 2023.

- **CAIXAS D´ÁGUA**

Segundo a diretora da escola a caixa água possui capacidade para cerca de 10.000 litros, sendo que a limpeza da mesma está sob a responsabilidade da Plena empresa terceirizada responsável pela cozinha da instituição e a água utilizada na escola é proveniente da SAE- Superintendência de Água e Esgotos de Ituiutaba.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola e CNAE 8512-1/00.

O único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola e CNAE 8513-9/00 Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de maio de 2023.**

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- No momento da inspeção a porta dos fundos da cozinha da instituição estava sem porta, estando o local desprotegido, uma vez que tem acesso direto para a área externa. A diretora nos informou que a porta era de vidro e quebrou há 1 mês, período em que já solicitou a reposição através de oficio a Secretaria de Educação, mas ainda não havia sido atendida. A falta da porta causa um risco de furto das matérias-primas utilizadas na preparação dos alimentos servidos na escola e de equipamentos, materiais e utensílios também utilizados no preparo dos mesmos. Além do mais há a dificuldade de manter os espaços equipamentos, alimentos e tudo no geral limpos, devido a poeira emanada nesta época do ano em que não chove a tempo e venta muito no município, sem contar o acesso direto de animais como roedores, baratas, mosquitos atraídos pela comida.
- A pia identificada para uso como lavatório de mãos não possui suporte om sabonete líquido inodoro e antisséptico.
- Troca do filtro do bebedouro que foi feita em dezembro de 2023;
- Presença de muitos pombos nas áreas altas da quadra poliesportiva sendo que para que a mesma consiga ser utilizada foi necessário contratar um funcionário especificamente para a higienização da quadra todos os dias da semana.
- Ausência de cobertura na área do parquinho. o que limita na utilização do mesmo pelos alunos por estar expostos ao sol, chuva e demais intempéries.
- Ausência de porta nos banheiros com acessibilidade.
- Alguns brinquedos, livros didáticos entre outros são de tecido, material de difícil higienização e desinfecção, não sendo recomendável o seu uso em estabelecimentos por conta do uso coletivo.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando de alguns ajustes, sendo que alguns deles dependem de materiais, equipamentos e mão de obra fornecidos pelo município, tais como a porta de vidro da cozinha pois a falta da mesma apresenta diversos riscos, cobertura em tela ou outra solução adequada para mitigar a problemática

dos pombos na quadra, cobertura do parquinho para melhor aproveitamento das crianças, bebedouro de água filtrada em melhores condições de uso, materiais de limpeza em qualidade e em número suficiente, instalação de portas nos banheiros com acessibilidade, instalação de ventilador ou reparo do ventilador do refeitório entre outros que serão listados no termo de notificação que acompanha o presente relatório.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição, com os respectivos prazos para cumprimento do determinado, assim como a documentação necessária ao requerimento e emissão do Alvará Sanitário.

Termo de notificação elaborado por:

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Elaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Termo de notificação entregue em:

26 / 09 / 25

Responsável Técnico / Responsável Legal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 03613/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

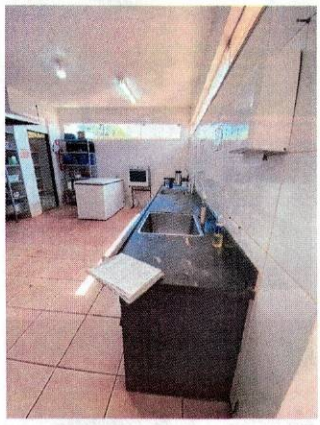
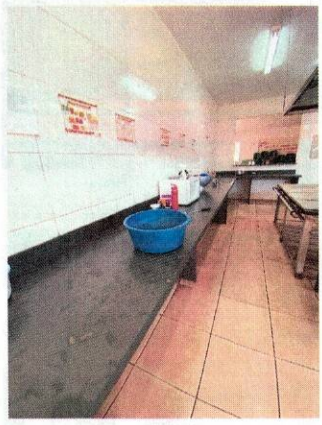
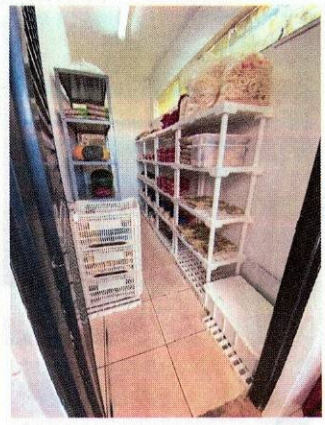
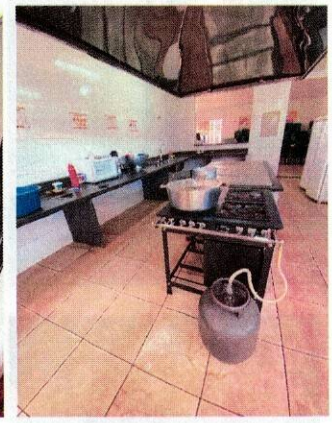
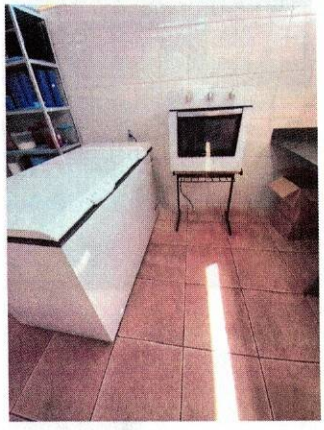
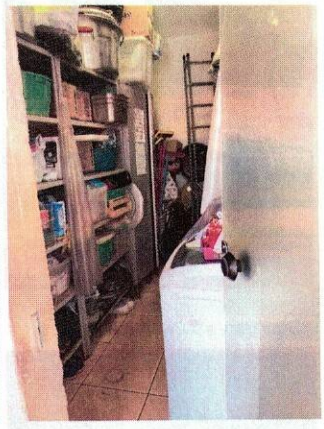
Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Lorrayne Kárita Santos Silva
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Salim Bittar	**CPF:** 104.638.196-24
Nome Fantasia: Salim Bittar	**Horário de Func.:** Integral
CNAE: 85.13-9-00 (Ensino Infantil Pré-escola)	**Data da Inspeção:** 02/09/2025
CNPJ/CPF: 020.929.885/0001-15	**Equipe:** Luana Rodrigues Simplício; Elaine de Oliveira Cardoso.
Endereço: Rua Uruguai, 1380	**Vigi Risco:** 04/09/2025.
Bairro: Independência – **Telefone:** (34) 3269-0478	**Termo de Inspeção:** Nº 035672

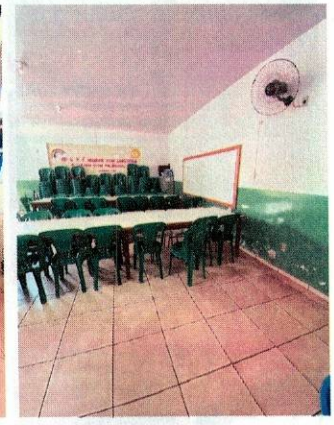
Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

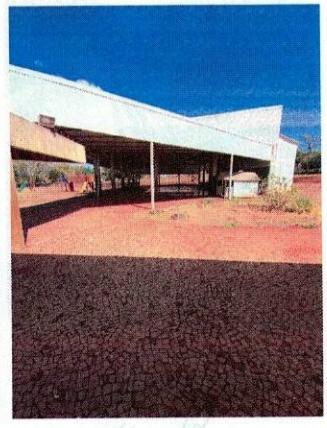
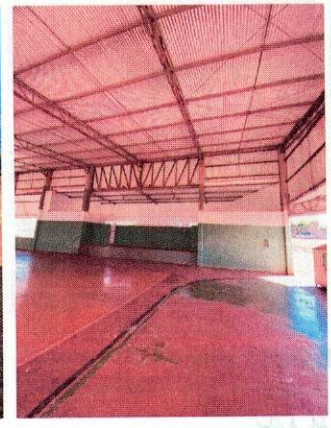
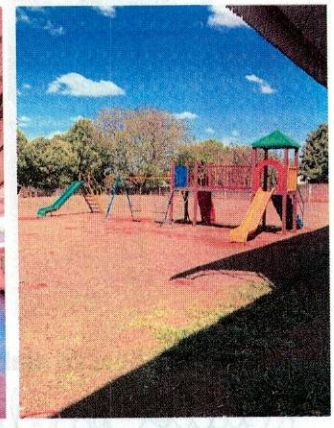
Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível. Providenciar os documentos abaixo listados protocolando os requerimentos de Alvará Sanitário junto ao setor de vigilância Sanitária. 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; 01 Via do termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; (Diretor/Diretora).	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022 Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.	7 DIAS
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
2. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30
3. As instalações sanitárias devem **possuir lavatórios** e estar supridas dos produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, dispensador de **sabonete líquido**, porta **papel toalha** com os seus devidos insumos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. Providenciar suporte para o devido acondicionamento dos rolos de papel higiênico, para os de uso e para os de reposição que ficam acondicionados nos banheiros.	Art. 24; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO
4. Todos os produtos saneantes (limpeza) utilizados na prestação do serviço devem estar regularizadas junto à ANVISA. A utilização desses produtos e equipamentos deve obedecer à legislação vigente e as instruções e restrições de uso do fabricante. É vedada a mistura/acréscimo de outros produtos químicos ao produto sujeito ao controle sanitário, alterando a sua formulação, a não ser se previsto nas orientações do fabricante. Os produtos fracionados para facilidade de uso deverão ser devidamente	Art. 28; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	IMEDIATO

identificados com os dados de rotulagem descritos no rótulo da embalagem original do produto, embalagem essa que deverá ser mantida no local até seu uso total de modo a garantir a comprovação de procedência do produto. **Os produtos de limpeza devem ser em qualidade e quantidade necessários ao bom atendimento da demanda de limpeza. (Ex: sabão e sabonete liquido, papel higiênico e papel toalha, desinfetante) entre outros de maiores demandas de uso na instituição.**		
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
7- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ Reposição imediata da porta da cozinha; ➢ Troca do filtro do bebedouro; ➢ Cobertura do parquinho; ➢ Instalação das portas de acessibilidades dos banheiros; ➢ Reparo ou substituição do ventilador do refeitório;	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
8- O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola. Possuir produtos saneantes em quantidade e qualidade necessária para a demanda dos serviços prestados e dentro dos prazos de validade.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
9- O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
10- O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	30 DIAS
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
11- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.

Anexo I – Registro Fotográfico durante a inspeção



Termo de notificação elaborado por:

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Fiscais responsáveis pela inspeção:

Élaine de Oliveira Cardoso
Fiscal Sanitarista – MAT.: 9.754

Luana Rodrigues Simplício
Fiscal Sanitarista – MAT.: 6.105

Coordenação VISA:

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
SMS/Ituiutaba

Termo de notificação entregue em:

26 / 09 / 25

Responsável Técnico / Responsável Legal

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Elisangela Apª Luiz dos Santos Souza
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Quirino de Morais	**CPF:** 034.714.076-93
Nome Fantasia: Quirino de Morais	**Horário de Func.:** Matutino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 28/08/2025
CNPJ/CPF: 03.170.787/0001-28	**Equipe:** Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: BR365 KM783 CPO ALEGRE-MATEIRINHA	**Vigi Risco:**
Bairro: Zona Rural – **Telefone:** (34) 99104-6203	**Termo de Inspeção:** Nº 035670

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(X) Pedido da Secretaria Municipal de Educação**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*

- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*
- *Lei Lucas (Lei nº 13.722/2018), torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros para professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil em todo o país.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento de ensino que oferta a Educação infantil – Pré-Escola, com atendimento a turmas do fundamental I e II, atualmente matriculados cerca de 50 alunos.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Rosângela Apª Vilarinho Lopes Carvalho, inspetora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram no seguinte CNAE:

Educação Infantil - pré-escola CNAE 8512-1/00, descrito e classificado como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica só consta a atividade de CNAE 85.50-3-01- Administração de caixas escolares.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 02 salas administrativas sendo uma da supervisora e uma sala de direção, 01 sala de professores, 01 secretaria, 01 biblioteca, 01 sala de artes/ateliê , 01 sala de vídeo, 01 brinquedoteca, 01 pátio amplo, 1 banheiro masculino, 1 banheiro feminino de uso dos alunos, 2 banheiros de uso dos colaboradores, sendo 1 feminino e 1 masculino, 01 Almoxarifado, 01 depósito de materiais diversos, 6 salas de aula, 1 Sala de Recurso – AEE (Atendimento Educacional Especializado); 01 Cozinha, 01 almoxarifado com depósito de alimentos; 01 refeitório, 01 quadra poliesportiva descoberta em fase de construção, porém a obra segundo a diretora está parada há 5 anos.

- **SECRETARIA**

Uma sala localizada ao lado da sala dos professores, com mesa e computador e com ventilador.

- **SALA DE PROFESSORES**

Uma sala de professores equipada com uma mesa grande para os professores, banco de madeira, ao lado de 2 banheiros equipados com os itens básicos de higiene pessoal para uso dos colaboradores. A sala não conta com ventilador.

- **BIBLIOTECA**

Os livros estão armazenados em sua grande maioria em prateleiras apropriadas e de forma organizada. Presença de várias mesas maiores redondas, com várias cadeiras para atividades maiores, mesa com computador e com dois ventiladores que não funcionam.

- **SALA DE RECURSO/ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO**

Ambiente amplo e equipado com mobiliário, apresentando dois armários de metal para armazenar materiais pedagógicos e uma terceira prateleira. Uma mesa com cadeira para o professor e uma lousa.

- **SALA DA DIREÇÃO E VICE DIREÇÃO**

Ambiente equipado com mobiliário apropriado para as atividades propostas, cada sala conta com uma mesa e um armário.

- **SALAS DE AULA**

Ambientes equipados com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação.

As turminhas permanecem na escola somente no período matutino.

Todas as salas possuem janelas e ventiladores e boa iluminação natural, em uma das salas o ventilador não funciona e em outro a regulagem do ventilador está extrapolada e com ruido alto o que atrapalha a aprendizagem e atividades.

Segundo inspetora as salas de:

- Pré-I e Pré-II são juntas, contam com 8 alunos e possui 1 professora para as duas séries;
- 1° e 2° anos, possuem 11 alunos e contam com 1 professora para as duas séries;
- 3°, 4° e 5° anos, possuem 6 alunos e contam com 1 professora para as 3 séries;
- 6° e 7° anos, possuem 12 alunos e contam com 1 professora para as 2 séries;
- 8° e 9° anos, possuem 8 alunos e contam com 1 professora para as 2 séries;

- **SALAS DE CONFECÇÃO**

Espaço dedicado a atividades práticas de criação, design e produção, frequentemente usado na confecção de criações para apresentações em períodos festivos; no momento da inspeção a inspetora nos mostrou produções que estavam sendo confeccionadas para a data festiva de 7 de setembro, onde os alunos irão se apresentar, mostrando bastante entusiasmo com o evento.

- **SALAS DE VIDEO**

Espaço dedicado a atividades práticas de filmes e atividades lúdicas e conta com um ar-condicionado que funciona.

- **BANHEIROS**

Banheiro feminino equipado com 2 vasos sanitários e 2 lavatórios e 1 banheiro com chuveiro.

Banheiro masculino equipado com 2 vasos sanitários e 2 lavatórios e 1 banheiro com chuveiro.

No momento da inspeção os banheiros tanto masculinos quanto feminino encontravam-se em péssimas condições, com paredes sujas, portas quebradas, inclusive algumas portas de metal enferrujadas, quebradas com partes pontiagudas, o que seria um risco de machucar as crianças, lavatório que não funciona e sem lugar para pendurar papel higiênico, frestas e buracos nas paredes dos banheiros que podem servir de albergue para baratas, escorpiões e outros animais sinantrópicos, inclusive a diretora informou que a um tempo atras uma das crianças estava puxando uma cobra pelo rabo e tira-la de uma das frestas, porém, a serpente fugiu e não foi mais encontrada, por esse motivo a escola tampou com cimento as principais frestas maiores, o que piorou a estética do banheiro, mais minimizou o problema.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

Localizado em um espaço reservado, o mesmo é equipado com várias prateleiras de aço com espaço adequado para armazenar os matérias de limpeza.

Os matérias de limpeza são fornecidos pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba. A inspetora nos informou que os materiais de limpeza são entregues regularmente e em quantidade suficiente para suportar as demandas da escola, no momento da inspeção a lâmpada do local não estava funcionando. Não foi averiguado se possui tanque de limpeza para higienização dos panos de chão e demais itens de limpeza.

- **DEPÓSITO**

Localizada em frente o pátio da escola, local com bastante espaço, onde são armazenados caixas, cadeiras e materiais em desuso.

- **PÁTIO COBERTO**

Espaço relativamente grande, localizado em frente a cozinha, sala dos professores e biblioteca, com piso em cerâmica, teto em boas condições e conta com um bebedouro coletivo para as crianças. O local também possui um espaço mais próximo a cozinha que é utilizado como refeitório.

- **QUADRA POLIESPORTIVA**

A quadra poliesportiva encontra-se em construção há **5 anos** com obra parada, sem telhado, o que impossibilita a prática de atividades físicas e eventos durante o período de sol intenso ou chuva, estrutura metálica e/ou sustentação apresenta sinais de deterioração pela exposição do tempo, risco eminente de acidentes e maior desgaste do piso e demais equipamentos. Banheiros próximos a quadra foram construídos, porém, estão inoperantes, uma vez que foram desgastados e destruídos por falta do acabamento da obra, E com ação do tempo. Falta pias, alguns vasos sanitários quebrados, falta de portas, descargas sem condições mínimas de higiene com inexistência de itens básicos como torneiras funcionais, papel higiênicos, sabonete e iluminação adequada.

A quadra apresenta **falta de cobertura/teto**, deixando a mesma totalmente exposta, com risco de infiltrações, mofo e danos elétricos.

A vigilância sanitária entende que a falta do uso da quadra afeta o comprometimento da prática esportiva e de atividades pedagógicas, expondo a comunidade escolar a saúde e segurança com ambiente desvalorizado, afetando a motivação dos alunos e descumprimento de normas básicas da infraestrutura educacional.

- **REFEITÓRIO**

Espaço relativamente grande que fica localizado no mesmo pátio central, equipado com mesas e cadeiras de fácil higienização, em boas condições de conservação, pisos paredes e tetos em boas condições, boas condições de iluminação que conta com ambiente e luz natural.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A cozinha apresenta estrutura física com espaço médio, porém relativamente suficiente para a atividade, as prateleiras se encontravam bastante organizadas, o espaço conta com uma cantina com espaço e mesa para os colaboradores da escola, possui 2 geladeiras, 1 freezer, um entre cômodo separado para a cozinheira guardar os seus pertences e possui um tanque que foi organizado para servir de lavatório para lavação das mãos e para lavar os panos de prato utilizados na cozinha em momentos não coincidentes com o horário de preparo das refeições. Acessado pela cozinha há um depósito de alimentos equipados com prateleiras acopladas na parede e prateleiras de plástico onde são armazenados os alimentos e utensílios utilizados na cozinha. No momento da inspeção as condições de higiene e organização eram satisfatórias.

Durante a inspeção a nutricionista responsável pela cozinha da escola chegou no local trazendo novos alimentos para as refeições da semana.

Há de fácil acesso à colaboradora da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. Há ainda o cartaz de informação de higienização das mãos. O cardápio encontra-se afixado em local visível no refeitório.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento da funcionária da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

A cozinheira que atua no local é a senhora Rosane Alves da Silva Soares.

Rotineiramente o Senhora Luciana Vilarinho Moura, nutricionista se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola e ela mesmo transporta uma vez na semana até a escola os alimentos (matéria-prima) a serem preparados na mesma.

A inspeção na cozinha inclusive foi acompanhada por ele e a colaboradora da cozinha.

As janelas e outras aberturas da cozinha para o exterior não são teladas com telas milimétricas.

O ambiente da cozinha é higienizado pela própria colaborada que produz as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.**

Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Foram apresentados os seguintes documentos pela empresa Plena:

Apresentação Plena – Boas Práticas de Manipulação; MBP Manual de Boas Práticas Ituiutaba 2025 e Registro de treinamento dos funcionários.

IRREGULARIDADES

- No momento da inspeção a cozinha ainda não havia sido telada com telas milimétricas e encontrava-se com bastante mosquitos adentrando pelas aberturas das portas e janelas que davam acesso ao ambiente.
- Latinha de alimentos destampadas dentro da geladeira.
- Ralo da cozinha não sanfonados e tamponados.

- **BEBEDOURO**

A instituição possui; um bebedouro com cinco torneiras no corredor das salas com bastante ferrugem e com filtro vencido, no momento da inspeção uma das torneiras não estava funcionando.

Um bebedouro na sala dos professores.

- **CAIXAS D´ÁGUA**

Segundo a inspetora a escola possui 3 caixas-d'água com capacidade para 10, 1000 e 10.000 litros, sendo que a limpeza da mesma está sob a responsabilidade da Plena empresa terceirizada responsável pela cozinha da instituição e a água utilizada na escola é proveniente do poço artesiano e bombeada para a caixa-d'água. O senhor Guilherme nutricionista contratado pela empresa terceirizada atuando na metade das escolas para prestar seus serviços informou que a limpeza das caixas d'água de todas ocorrerá no mês de setembro juntamente com a dedetização e que já está em andamento a licitação para o fornecimento desses serviços.

A água utilizada na escola é proveniente de um poço artesiano, localizado próximo a quadra poliesportiva.

A diretora nos informou que a bomba do poço artesiano precisou ser trocada em 2023, quando na ocasião a mesma queimou por falta d'água, uma vez que o poço estava raso ou com profundidade insuficiente. Foi realizado o serviço de perfuração do mesmo ampliando sua capacidade e trocada a bomba.

O serviço ficou em 13.000 mil reais e custeado com verba da escola que estava sendo guardado para outras demandas, mas precisou ser gasto nessa urgência.

A diretora não soube informar se o poço possui outorga. O mesmo não passa por tratamento e não possui laudo de análise da qualidade da água.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola e CNAE Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00- Ensino Fundamental.

O único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola e CNAE 8513-9/00 Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de maio de 2023.**

Segundo a diretora os colaboradores apresentam o treinamento exigido pela Lei Lucas (Lei 13.722 de 2018 que torna obrigatória a capacitação em primeiros socorros para professores e funcionários de escolas e creches, tanto públicas quanto privadas em todo o país.

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- Banheiros tanto feminino quanto masculino em péssimas condições, necessitando uma reforma estrutural completa, com troca de torneiras, sanitários e portas; péssimas condições, com paredes sujas, portas quebradas, inclusive algumas portas de metal enferrujadas, quebradas com partes pontiagudas, o que seria um risco de machucar as crianças, lavatório que não funciona e sem lugar para pendurar papel higiênico, frestas e buracos nas paredes dos banheiros que podem servir de albergue para baratas, escorpiões e outros animais sinantrópicos, inclusive a diretora informou que a um tempo atras uma das crianças estava puxando uma cobra pelo rabo tentando tira-la de uma das frestas do chão, porém, a serpente fugiu e não foi mais encontrada, por esse motivo a escola tampou com cimento as principais frestas maiores, o que piorou a estética do banheiro, mais minimizou o problema.
- Ausência de tampa nas válvulas de descarga, o que dificulta o uso pelas crianças.
- Quadra poliesportiva com obra abandonada há 5 anos, sem telhado, sem nenhum tipo de instalação feita, sem piso apropriado, totalmente inativa;
- Banheiros da quadra quebrados e abandonados, com risco eminente aos alunos, pois existem pias quebradas no local; e pedaços do teto caindo aos pedaços por conta da ação do tempo.
- No momento da inspeção a cozinha ainda não havia sido telada com telas milimétricas e encontrava-se com bastante mosquitos adentrando pelas aberturas das portas e janelas que davam acesso ao ambiente.
- Ralo da cozinha não sanfonados e tamponados.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando reparos estruturais com urgência, como a retomada da obra da quadra, o quê compromete as atividades esportivas e pedagógicas dos alunos, banheiros de uso dos alunos que necessita de reforma, pois encontra-se um ambiente totalmente crítico, exigindo ações emergenciais, entre outros que serão listados no termo de notificação que acompanha o presente relatório.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição, com os respectivos prazos para cumprimento do determinado, assim como a documentação necessária ao requerimento e emissão do Alvará Sanitário.

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 035670/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Elisangela Apª Luiz dos Santos Souza
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Quirino de Morais	**CPF:** 034.714.076-93
Nome Fantasia: Quirino de Morais	**Horário de Func.:** Matutino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 28/08/2025
CNPJ/CPF: 03.170.787/0001-28	**Equipe:** Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: BR365 KM783 CPO ALEGRE-MATEIRINHA	**Vigi Risco:**
Bairro: Zona Rural – **Telefone:** (34) 99104-6203	**Termo de Inspeção:** Nº 035670

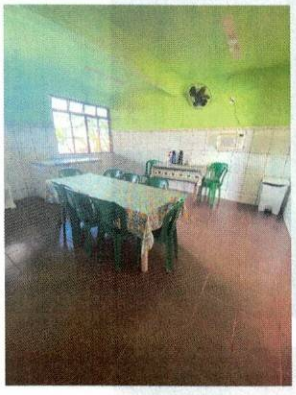
Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

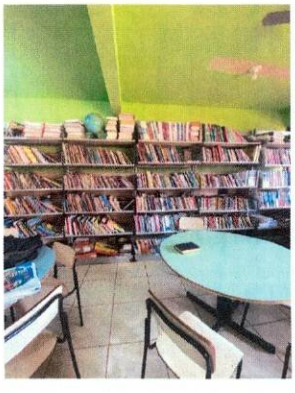
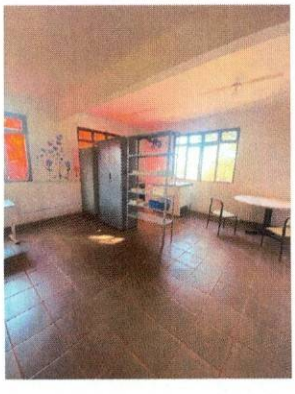
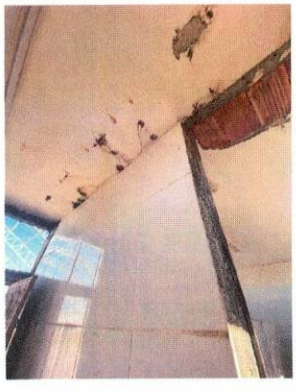
Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível. Providenciar os documentos abaixo listados protocolando os requerimentos de Alvará Sanitário junto ao setor de vigilância Sanitária. 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; 01 Via termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico;	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022 Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.	7 DIAS

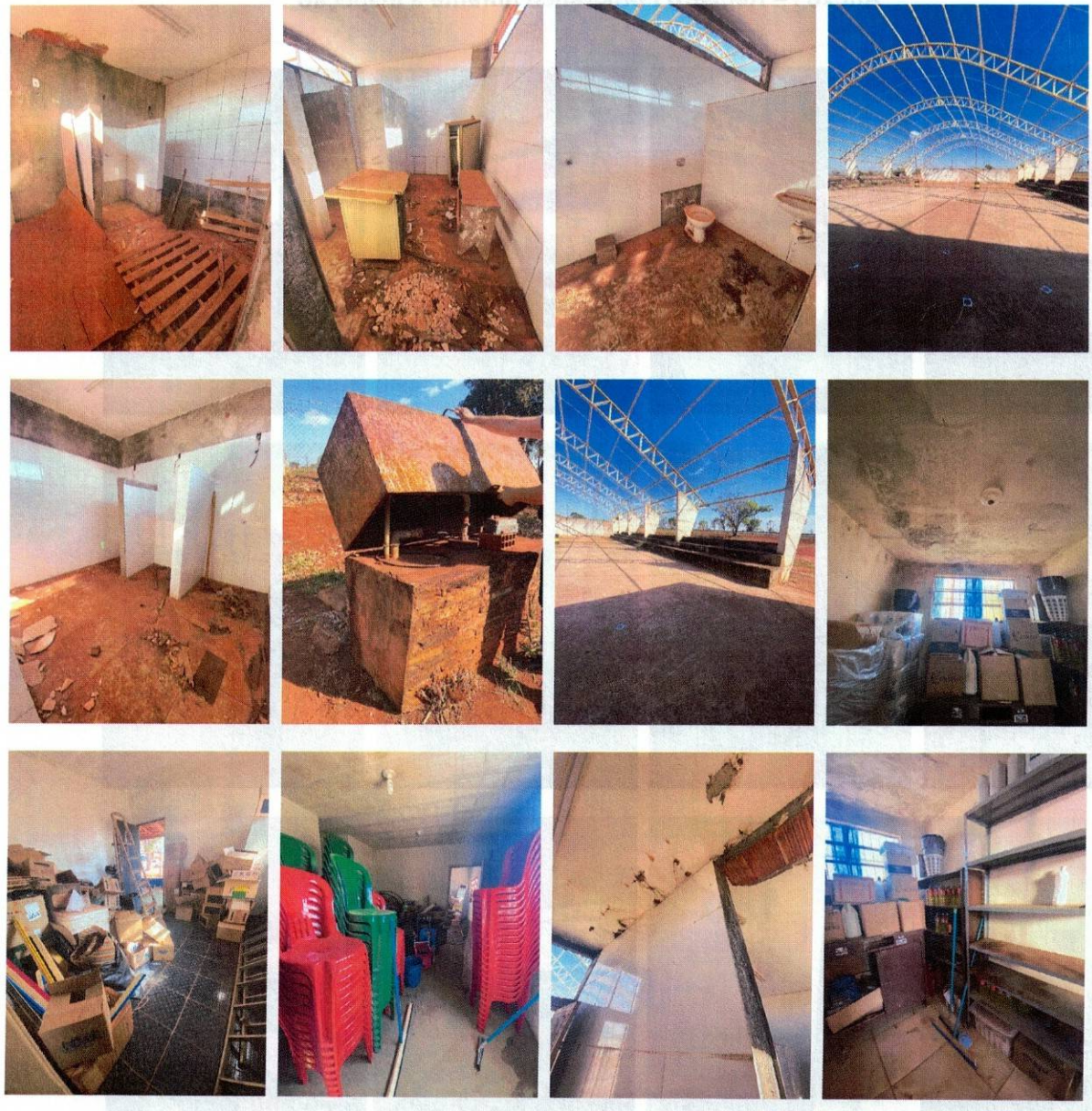
(Diretor/Diretora.		
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
2. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
3. Providenciar o mais rápido possível a troca das portas dos banheiros tanto femininos quantos masculinos. Correção e reparo das frestas das paredes e pisos. 4. Pintura e reparo nos tetos que apresentam mofo como por exemplo o do depósito de produtos de limpeza.	Art. 118 da lei Municipal 3.237 de 1997. item 4.1.1. da Resolução 2016, de 15 de setembro de 2004	30 DIAS
5. Providenciar a retomada da obra da quadra, colocando telhado, piso, portas, toda estrutura física nos banheiros que necessita de uma reforma completa, pois compromete o intelecto dos alunos, causando desmotivação na aprendizagem já que os mesmos estão carentes de um ambiente próprio para atividades esportivas.	Art. 118 da lei Municipal 3.237 de 1997. item 4.1.1. da Resolução 2016, de 15 de setembro de 2004	30 DIAS
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
6. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ Providenciar ventiladores para as salas cujus mesmos estiverem danificados. ➢ Troca do filtro do bebedouro; ➢ Instalação de tampa nas válvulas de descarga em todos os sanitários que estiverem sem as mesmas. ➢ Manter no local apenas os brinquedos de fácil higienização/desinfecção evitando a presença de brinquedos de tecido. ➢ Armazenar de foram individual a rouparia de cama utilizada pelas crianças, evitando-se desta maneira contaminação cruzada das mesmas. ➢ Identificação o e armazenamento dos copos de água de forma individual para não haver contaminação cruzada dos mesmos. O ideal é que 100% das crianças disponham de garrafas individuais advindas limpas de suas respectivas residências. Retirar dos bebedouros os copos de plástico disponibilizados para evitar o uso coletivo dos mesmos pelas crianças.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
7. O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
8. O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES	30 DIAS

disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	MG N° 8115/2022	
9. O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	30 DIAS
10. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. 11. O Ministério da Saúde publicou, em 04 de maio de 2021, a Portaria GM/MS Nº 888/2021, que altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5 de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. A presente normativa define que água para consumo humano é a água potável destinada à ingestão, preparação de alimentos e à higiene pessoal, independentemente de sua origem e define ainda que a água potável é aquela que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido na Portaria citada e que não ofereça risco à saúde. 13.1- Desinfecção da água. 13.2- Solicitação da autorização para operação e fornecimento da água para consumo humano junto à Vigilância Sanitária do Município de Ituiutaba-MG, mediante a apresentação dos seguintes documentos: • Apresentação de Laudo de análise com todos os parâmetros de qualidade da água previstos no Anexo 15 da Portaria GM/MS n° 888/21 para o SAC; • Apresentação da comprovação de regularidade junto ao órgão ambiental e de recursos hídricos (outorga). 13.3 Apresentação da respectiva anotação de responsabilidade técnica do (ART) do poço artesiano expedida pelo Conselho de Classe: 13.4 Apresentação do Plano de amostragem. 13.5 Atenção ao item 4 do informativo número 9. Para os demais parâmetros devem ser apresentados laudos semestrais.		30 DIAS
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
12. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.

Anexo I – Registro Fotográfico durante a inspeção





PÁGINA DE ASSINATURAS

- **EQUIPE INSPETORA**

Autoridade Sanitária	Matrícula	Assinatura
Luana Rodrigues Simplício	6105	Luana Rodrigues Simplício Matrícula 6105 Autoridade Sanitária
Elaine de Oliveira Cardoso	9754	Elaine de Oliveira Cardoso Fiscal Sanitarista Matrícula: 9754

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367 SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

- **REGISTRO DE ENTREGA DO RELATÓRIO, TERMO DE NOTIFICAÇÃO E ANEXO FOTOGRÁFICO.**

Declaro que recebi o relatório acima:

Elisângela Aparecida Luiz dos Santos Baez.

Responsável pelo recebimento do relatório/termo

Data: 29/09/25

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Maria Divina de Andrade
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Bernardo José Franco	**CPF:** -
Nome Fantasia: Bernardo José Franco	**Horário de Func.:** Matutino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 11/09/2025
CNPJ/CPF: 03.170.348/0001-75	**Equipe:** Luana Rodrigues Simplício, Elaine de Oliveira Cardoso, Kenia Braz
Endereço: Fazenda São Lourenço	**Vigi Risco:**
Bairro: Zona Rural – **Telefone:** (34) 99973-4191	**Termo de Inspeção:** Nº 035673

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(X) Pedido da Secretaria Municipal de Educação**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Maria Divina de Andrade
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Bernardo José Franco	**CPF: -**
Nome Fantasia: Bernardo José Franco	**Horário de Func.:** Matutino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 11/09/2025
CNPJ/CPF: 03.170.348/0001-75	**Equipe:** Luana Rodrigues Simplício, Elaine de Oliveira Cardoso, Kenia Braz
Endereço: Fazenda São Lourenço	**Vigi Risco:**
Bairro: Zona Rural – **Telefone:** (34) 99973-4191	**Termo de Inspeção:** Nº 035673

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- ( ) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(X) Pedido da Secretaria Municipal de Educação**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*

- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*
- *Lei Lucas (Lei nº 13.722/2018), torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros para professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil em todo o país.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento de ensino que oferta a Educação infantil – Pré-Escola, com atendimento a turmas do fundamental I e II, atualmente matriculados cerca de 54 alunos.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Maria Aparecida de Oliveira, trabalha com serviços gerais na escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram no seguinte CNAE:

Educação Infantil - pré-escola CNAE 8512-1/00, descrito e classificado como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica só consta a atividade de CNAE 85.50-3-01- Administração de caixas escolares.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 02 salas administrativas sendo uma da direção e da coordenação (juntas), 01 secretária, 01 sala de professores, 01 biblioteca, 01 sala de vídeo, 01 sala de arquivo morto, 01 pátio amplo, 1 banheiro masculino, 1 banheiro feminino de uso dos alunos, 2 banheiros de uso dos colaboradores, sendo 1 feminino e 1 masculino, 8 salas de aula, 01 Cozinha, 01 almoxarifado com depósito de alimentos; 01 refeitório, 01 quadra poliesportiva;

- **SECRETARIA**

Uma sala localizada em frente a sala dos professores, com mesa, computador e impressora.

- **SALA DE PROFESSORES**

Uma sala de professores equipada com uma mesa grande para os professores, banco de madeira, impressora e geladeira, ao lado de 2 banheiros equipados com os itens básicos de higiene pessoal para uso dos colaboradores. A sala conta com um ventilador que funciona.

- **BIBLIOTECA**

Os livros estão armazenados em sua grande maioria em prateleiras apropriadas e de forma organizada. Presença de várias mesas quadradas e cadeiras.

- **SALA DA DIREÇÃO E VICE DIREÇÃO**

Ambiente equipado com mobiliário apropriado para as atividades propostas, com vários armários, impressora e computador.

- **SALAS DE AULA**

Ambientes equipados com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação.

As turminhas permanecem na escola somente no período matutino.

Todas as salas possuem janelas, mas nem todos os ventiladores funcionam, os ambientes contam com boa iluminação natural.

Segundo a ajudante geral as salas de:

- Pré-I e Pré-II são juntas, contam com 10 alunos e possui 1 professora para as duas séries;
- 1° e 2° anos, possuem 10 alunos e contam com 1 professora para as duas séries;
- 3° ano, possuem 5 alunos e contam com 1 professora;
- 4° e 5° anos, possuem 8 alunos e contam com 1 professora para as 2 séries;
- 6° e 7° anos, possuem 12 alunos e contam com 1 professora para as 2 séries;
- 8° e 9° anos, possuem 9 alunos e contam com 1 professora para as 2 séries;

  - A escola conta com mais 2 salas de aulas que estão sem atividade escolar por falta de demanda, em uma foi adaptada para sala de artes e a outra é tida como depósito de uniformes, materiais escolares e um pequeno brechó.

- **SALAS DE VIDEO**

Espaço dedicado a atividades práticas de filmes, o espaço conta com 1 TV que funciona, as cadeiras são improvisadas e possui um ar que não funciona.

- **BANHEIROS**

Banheiro feminino equipado com 3 vasos sanitários e 4 lavatórios e 1 banheiro com chuveiro.

Banheiro masculino equipado com 3 vasos sanitários e 4 lavatórios e 1 banheiro com chuveiro.

IRREGULARIDADES

- Banheiros tanto feminino quanto masculino, necessitando uma reforma estrutural, com troca ou manutenção de torneiras.
- vasos sanitários e lavatórios encardidos; algumas portas de metal enferrujadas.
- Ausência de tampa nas válvulas de descarga, o que dificulta o uso pelas crianças.
- Suportes de papel higiênico ausentes. Alguns papéis higiênicos estavam armazenados encima dos das tampas das lixeiras.

➢ Suportes para papel toalha e sabonete líquido vazios, sem esses insumos.

- **ARQUIVO MORTO E DEPOSITO DE MATERIAIS DE LIMPEZA**

Localizado em uma sala reservada, o mesmo é equipado com algumas prateleiras de aço e madeira improvisados, com espaço também para armazenar os matérias de limpeza.

Os matérias de limpeza são fornecidos pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba. A inspetora nos informou que os materiais de limpeza são entregues regularmente e em quantidade suficiente para suportar as demandas da escola, no momento da inspeção a sala encontrava-se com muito mofo no teto, as prateleiras de aço com bastante ferrugem, o interruptor estava sem a proteção e com os fios expostos e a lâmpada de acesso a sala não estava funcionando.

- **PÁTIO COBERTO**

Espaço relativamente grande, localizado em frente a cozinha e biblioteca, com piso em cerâmica, teto em boas condições e conta com um bebedouro coletivo para as crianças. O local também possui um espaço mais próximo a cozinha que é utilizado como refeitório.

- **QUADRA POLIESPORTIVA**

Espaço amplo com espaço separado das instalações da escola, porém, com acesso calçado e sem cobertura que leva até o local. A quadra apresentava boa aparência de limpeza, encontrando-se livre de objetos alheios ao ambiente. O seu piso revestido por um piso modular que as vezes acumula água embaixo dificultando a limpeza e com risco de acúmulo de mofo.

- **REFEITÓRIO**

Espaço relativamente grande que fica localizado no mesmo pátio central, equipado com mesas e cadeiras de fácil higienização, em boas condições de conservação, pisos paredes e tetos em boas condições, boas condições de iluminação que conta com ambiente e luz natural.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A cozinha apresenta estrutura física com espaço pequeno, porém relativamente suficiente para a atividade, as prateleiras se encontravam organizadas, o espaço conta com uma cantina com espaço e mesa para os colaboradores da escola, possui 1 geladeira, 1 fogão do tipo fogareiro com 4 bocas, 1 freezer (Porém não está sendo utilizado), uma pia de pedra de mármore e cuba de inox, ao lado da pia formando um L há um balcão auxiliar também de pedra de mármore e acima do mesmo acoplado na parede um armário de aço com três compartimentos pequenos. Um entre cômodo separado para a cozinheira onde possui um tanque que foi organizado para servir de lavatório para lavação das mãos e para lavar os panos de prato utilizados na cozinha em momentos não coincidentes com o horário de preparo das refeições. Acessado pela cozinha há um depósito de alimentos equipados com prateleiras acopladas na parede e prateleiras de plástico onde são armazenados os alimentos e utensílios utilizados na cozinha. No momento da inspeção as condições de higiene e organização eram satisfatórias.

Há de fácil acesso à colaboradora da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. Há ainda o cartaz de informação de higienização das mãos. O cardápio encontra-se afixado em local visível no refeitório.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento da funcionária da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

A cozinheira que atua no local é a senhora Tania Aparecida de Oliveira.

Rotineiramente o Senhora Luciana Vilarinho Moura, nutricionista se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola e ela mesmo transporta uma vez na semana até a escola os alimentos (matéria-prima) a serem preparados na mesma.

A inspeção na cozinha inclusive foi acompanhada por ele e a colaboradora da cozinha.

As janelas e outras aberturas da cozinha para o exterior não são teladas com telas milimétricas.

O ambiente da cozinha é higienizado pela própria colaborada que produz as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.** Os referidos produtos são armazenados embaixo do balcão auxiliar da pia em caixas de plástico, assim como os pertences pessoais da cozinheira.

Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

Foram apresentados os seguintes documentos pela empresa Plena:

Apresentação Plena – Boas Práticas de Manipulação; MBP Manual de Boas Práticas Ituiutaba 2025 e Registro de treinamento dos funcionários.

IRREGULARIDADES

- No momento da inspeção a cozinha ainda não havia sido telada com telas milimétricas.
- Os vidros da cozinha estavam trincados.
- A lixeira estava sem tampa e sem pedal.
- Itens armazenados na geladeira com sacolas não-transparentes.
- Sem papel toalha e sabonete líquido antisséptico e inodoro no tanque de lavar as mãos.
- Uma porta do armário encontrava-se quebrada e com remendo improvisado.
- Copos descartáveis que seriam utilizados estavam expostos.
- Soquetes das lâmpadas apresenta um espaço entre o mesmo e a parede, ou seja, não bem acoplados.
- Embaixo da pia fresta entre o cano sanfonado da cuba e seu acoplamento na parede, com ausência da cerâmica.
- Caixa de passagem do esgoto na área externa da cozinha mal tampada, apresentando frestas.

- **BEBEDOURO**

A instituição possui; um bebedouro com 3 torneiras, localizado no pátio, com bastante ferrugem e com filtro sem data do vencimento. No momento da inspeção a inspetora não soube informar a data da última troca.

- **CAIXAS D´ÁGUA**

Segundo a inspetora a escola possui 1 caixa-d'água com capacidade para 5.000 litros, sendo que a limpeza da mesma está sob a responsabilidade da Plena empresa terceirizada responsável pela cozinha da instituição e a água utilizada na escola é proveniente do poço artesiano, localizado entre a escola e a quadra poliesportiva e bombeada para a caixa-d'água. O senhor Guilherme nutricionista contratado pela empresa terceirizada atuando na metade das escolas para prestar seus serviços informou que a limpeza das caixas d'água de todas ocorrerá no mês de setembro.

- **CAÇAMBA**

OBS: Durante a inspeção a auxiliar de serviços gerais que acompanhou a inspeção afirmou que os resíduos produzidos na escola e na comunidade são descartados em uma caçamba de uso comum da comunidade rural e os mesmos são recolhidos de tempos em tempos. O problema é o mau cheiro que essa caçamba exala para a escola, uma vez que os vizinhos descartam de tudo na mesma inclusive restos de ossada de animais abatidos na zona rural e ela fica localizada próxima a escola.

A equipe fiscal salienta que serão necessárias medidas para resolver esta problemática no local, uma vez que o mau cheiro emanado perturba a comunidade escolar. Uma sugestão seria a escola possuir uma lixeira ampla do tipo container com tampa e rodas para armazenagem exclusiva de seus resíduos e essa caçamba de uso comum seja disposta em uma área de coleta mais longe da escola.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola e CNAE Ensino Fundamental CNAE 8513-9/00- Ensino Fundamental.

O único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola e CNAE 8513-9/00 Ensino fundamental. Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de maio de 2023.**

Segundo a diretora os colaboradores apresentam o treinamento exigido pela Lei Lucas (Lei 13.722 de 2018 que torna obrigatória a capacitação em primeiros socorros para professores e funcionários de escolas e creches, tanto públicas quanto privadas em todo o país.

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- Banheiros tanto feminino quanto masculino, necessitando uma reforma estrutural, com troca ou manutenção de torneiras.
- vasos sanitários e lavatórios encardidos; algumas portas de metal enferrujadas.
- Ausência de tampa nas válvulas de descarga, o que dificulta o uso pelas crianças.
- Suportes de papel higiênico ausentes. Alguns papéis higiênicos estavam armazenados encima dos das tampas das lixeiras.
- Suportes para papel toalha e sabonete líquido vazios, sem esses insumos.
- Não há ventiladores em todas as salas e em algumas estão com ventiladores improvisados.
- Na sala de vídeo o ar condicionado não funciona;
- O álcool que estava sendo utilizado na instituição não estava regularizado.
- Mau cheiro que exala da caçamba de uso comum da comunidade e da escola, conforme supracitado.
- Portas de algumas salas de aula apresentam danificações ocasionadas pelas chuvas.
- Algumas janelas das salas de aula estão quebradas. Assim como uma janela da cozinha está trincada.
- A maioria dos soquetes das lâmpadas em todos os ambientes da escola encontram-se mau acoplados, apresentando um espaço entre eles e o teto.
- O teto de algumas salas como por exemplo a do arquivo, a da sala de aula utilizada com depósito estão apresentando descamações necessitando de uma pintura.
- Algumas tomadas sem tampa nos ambientes da escola o que pode ocasionar risco de choque elétrico principalmente pelas crianças menores.
- Ausência de ventiladores em algumas salas de aula o que prejudica a concentração e bem estar dos educandos nos dias de temperatura mais alta o que acontece com frequência por conta do clima local.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando de alguns ajustes, sendo que alguns deles dependem de materiais, equipamentos e mão de obra fornecidos pelo município, tais como bebedouro de água filtrada em melhores condições de uso, reparo e/ou troca dos sanitários e lavatórios e portas dos banheiros e algumas salas de aula, assim como troca de vidros de algumas janelas na instituição.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição, com os respectivos prazos para cumprimento do determinado, assim como a documentação necessária ao requerimento e emissão do Alvará Sanitário.

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 035670/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Jeane de Fátima Souza (Inspetora)
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Bernardo José Franco	**CPF:** 999.810.416-52
Nome Fantasia: Bernardo José Franco	**Horário de Func.:** Matutino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 11/09/2025
CNPJ/CPF: 03.170.348/0001-75	**Equipe:** Luana Rodrigues Simplício, Elaine de Oliveira Cardoso, Kenia Braz
Endereço: Fazenda São Lourenço	**Vigi Risco:**
Bairro: Zona Rural – **Telefone:** (34) 99973-4191	**Termo de Inspeção:** Nº 035673

Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível. Providenciar os documentos abaixo listados protocolando os requerimentos de Alvará Sanitário junto ao setor de vigilância Sanitária. 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; 01 Via termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; (Diretor/Diretora.	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022 Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.	7 DIAS
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
2. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
	Art. 118 da lei Municipal 3.237 de 1997. item 4.1.1. da Resolução 2016, de 15 de setembro de 2004	30 DIAS
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		

3. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ Providenciar ventiladores para as salas cujus mesmos estiverem danificados ou ausentes. ➢ Troca do filtro do bebedouro; ➢ Instalação de tampa nas válvulas de descarga em todos os sanitários que estiverem sem as mesmas. ➢ Troca ou reparo das torneiras dos lavatórios dos banheiros que não funcionam. ➢ Troca dos vidros trincados das janelas da cozinha e nas salas que forem necessários. ➢ Reparo do ar condicionado da sala de vídeo, restaurando o funcionamento do mesmo. ➢ Instalação de tampa em todas as tomadas que estiverem sem as mesmas. ➢ Instalação de suportes ou dispensares para papel higiênico nos banheiros. ➢ Instalação adequada dos soquetes nas lâmpadas. ➢ Instalação de caçamba do tipo contêiner com tampa e rodas exclusivamente para recolhimentos dos resídios produzidos na escola e viabilizar junto a comunidade rural um distanciamento adequado da caçamba de uso comum, evitando-se desta maneira que o mau cheiro exale para a escola. A caçamba de uso comum também deverá apresentar-se tampada. ➢ Vedação adequada da tampa da caixa de passagem do esgoto presente na área externa da cozinha. ➢ Pintura dos tetos das salas que estiverem com os mesmos apresentando descamações e mofo. Primeiro corrigir possíveis infiltrações e/oi goteiras.	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
4. O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
5. O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
6. O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N°	30 DIAS

	216/2004	
7. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. 8. O Ministério da Saúde publicou, em 04 de maio de 2021, a Portaria GM/MS Nº 888/2021, que altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5 de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. A presente normativa define que água para consumo humano é a água potável destinada à ingestão, preparação de alimentos e à higiene pessoal, independentemente de sua origem e define ainda que a água potável é aquela que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido na Portaria citada e que não ofereça risco à saúde. 13.1- Desinfecção da água. 13.2- Solicitação da autorização para operação e fornecimento da água para consumo humano junto à Vigilância Sanitária do Município de Ituiutaba-MG, mediante a apresentação dos seguintes documentos: • Apresentação de Laudo de análise com todos os parâmetros de qualidade da água previstos no Anexo 15 da Portaria GM/MS n° 888/21 para o SAC; • Apresentação da comprovação de regularidade junto ao órgão ambiental e de recursos hídricos (outorga). 13.3 Apresentação da respectiva anotação de responsabilidade técnica do (ART) do poço artesiano expedida pelo Conselho de Classe: 13.4 Apresentação do Plano de amostragem. 13.5 Atenção ao item 4 do informativo número 9. Para os demais parâmetros devem ser apresentados laudos semestrais.		30 DIAS
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
9. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.

PÁGINA DE ASSINATURAS

- **EQUIPE INSPETORA**

Luana Rodrigues Simplício	6.105	Luana Rodrigues Simplício Matrícula 6105 Autoridade Sanitária
Elaine de Oliveira Cardoso	9.754	
Kenia Braz	9.805	

Coordenação VISA:

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
Matrícula 5367 SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

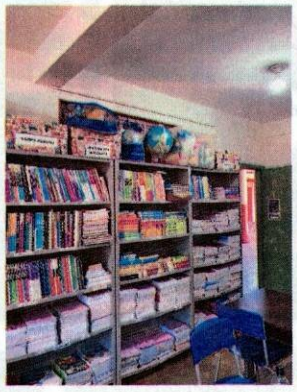
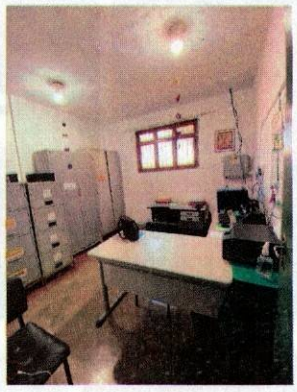
- **REGISTRO DE ENTREGA DO RELATÓRIO, TERMO DE NOTIFICAÇÃO E ANEXO FOTOGRÁFICO.**

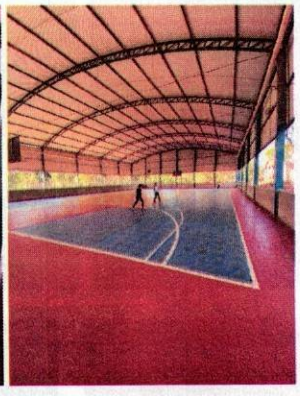
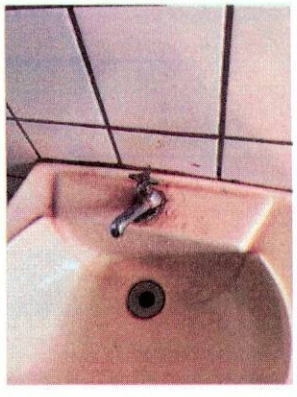
Declaro que recebi o relatório acima:

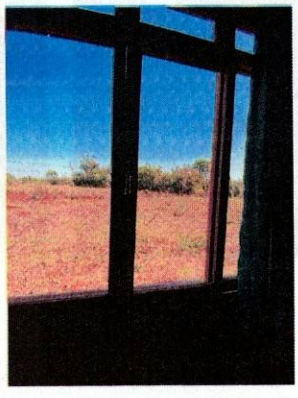
Responsável pelo recebimento do relatório/termo

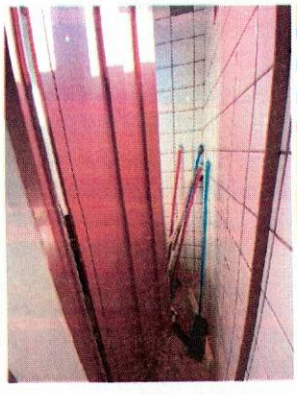
Data: 30/09/25

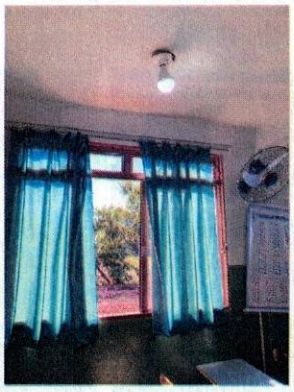
Anexo I – Registro Fotográfico durante a inspeção

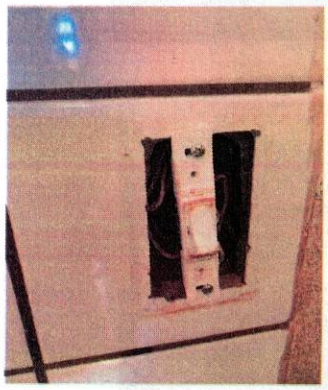
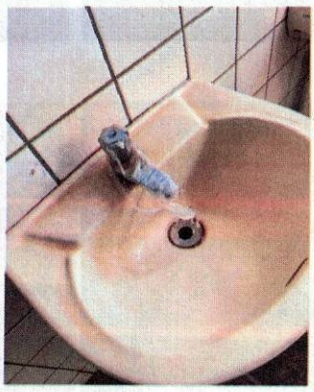



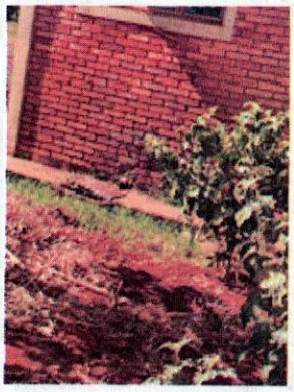









Avaliação sistêmica 1998
FOTOS DA ESCOLA


RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Marlene Paiva do Prado Silva
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Archidamiro Parreira de Souza	**CPF:** 350.024.416-53
Nome Fantasia: Archidamiro Parreira de Souza	**Horário de Func.:** Matutino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 12/08/2025
CNPJ/CPF: 23.095.631/0001-37	**Equipe:** Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Fazenda Rancharia Córrego do Açude	**Vigi Risco:** 26 /08/2025
Bairro: Zona Rural – **Telefone:** (34) 99996-0819	**Termo de Inspeção:** Nº 036611

II. OBJETIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.

- ( ) Solicitação de Alvará Inicial;
- ( ) Solicitação de Renovação de Alvará.
- ( ) Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção);
- ( ) Denúncia;
- **(X) Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.);**
- ( ) Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.).
- **(X) Pedido da Secretaria Municipal de Educação**

III. INSTRUMENTOS NORMATIVOS

- *Lei N° 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências;*
- *Lei nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Resolução SES/MG nº 5711, de 02 de maio de 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES/MG N° 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 – Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para reposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução SES N° 8115, 18 de abril de 2022 – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para o Serviço de Interesse da Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais;*
- *RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023. Altera os Anexos I, II, III, IV e V da Resolução SES/MG n° 7.426 de 25 de fevereiro de 2021 que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;*
- *Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;*
- *Lei nº 13.317 de 24 de setembro de 1999 - Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;*

- *Lei nº 3.237, de 11 de junho de 1997 – Institui o Código Sanitário do Município de Ituiutaba e dá outras providências.*
- *Lei Lucas (Lei nº 13.722/2018), torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros para professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil em todo o país.*

IV. INTRODUÇÃO

Trata-se de um estabelecimento de ensino que oferta a Educação infantil – Pré-Escola, com atendimento a turmas do fundamental I e II, atualmente matriculados cerca de 50 alunos.

A inspeção foi desencadeada em atendimento ao Ofício n° 788/2025/SMEEL, encaminhado ao setor de Vigilância Sanitária pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, solicitando inspeção sanitária nas escolas e emissão de Alvará Sanitário.

A equipe fiscal foi acompanhada pela Senhora Marlene Paiva do Prado Silva, CPF: 350.024.416-53, diretora da escola, a qual, de forma bastante cordial, ofereceu todas as informações solicitadas.

As atividades desenvolvidas na escola se enquadram no seguinte CNAE:
Educação Infantil - pré-escola CNAE 8512-1/00, descrito e classificado como atividades de Nível de Risco II na Resolução SES/MG Nº 8.765, de 16 maio de 2023, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais, devendo funcionar somente mediante a emissão de Alvará Sanitário, comportando inspeção sanitária posterior ao licenciamento.

No Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica só consta a atividade de CNAE 85.50-3-01- Administração de caixas escolares.

V. ESTRUTURA FÍSICA

A estrutura física é composta por: 02 salas administrativas sendo uma da secretaria e uma sala de direção, 01 Sala de professores, 01 biblioteca; 01 Pátio amplo, 01 quadra poliesportiva coberta; 1 banheiro masculino, 1 banheiro feminino de uso dos alunos, 2 banheiros de uso dos colaboradores, sendo 1 feminino e 1 masculino, 01 Almoxarifado, 01 depósito de materiais diversos, 1 laboratório de informática, 2 salas de aulas vazias que não tem demandas e são usadas como depósitos, 5 salas de aula, 1 Sala de Recurso – AEE (Atendimento Educacional Especializado); 01 Cozinha, 01 almoxarifado com depósito de alimentos; 01 refeitório.

- **SECRETARIA**

Uma sala pequena localizada no final do corredor das salas de aulas, com mesa e computador, ambiente junto com a sala de arquivo morto.

- **SALA DE PROFESSORES**

Uma sala de professores equipada com uma mesa grande para os professores, 1 freezer e uma geladeira, 2 armários para guarda dos pertences pessoais dos colaboradores, banco de madeira, 1 computador, máquina de xerox. Ao lado de 2 banheiros equipados com os itens básicos de higiene pessoal para uso dos colaboradores. Ventilador (Porém não funciona).

- **BIBLIOTECA**

Os livros estão armazenados em sua grande maioria em prateleiras apropriadas e de forma organizada. Presença de uma mesa maior retangular, com várias cadeiras para atividades maiores e conta com uma mesa com computador e conta com 1 ventilador.

- **SALA DE RECURSO/ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO**

Ambiente equipado com mobiliário mínimo, apresentando um armário de metal para armazenar material pedagógico. Uma mesa com cadeira para o professor e uma mesinha menor com cadeira.

- **SALA DA DIREÇÃO E VICE DIREÇÃO**

Ambiente equipado com mobiliário mínimo para a atividade realizada com 1 armário de aço para guarda de material administrativo e 2 mesas e armários de madeira colocados de forma improvisada.

- **SALAS DE AULA**

Ambientes equipados com mobiliário adequado para a realização da atividade proposta e adaptado para a faixa etária atendida. O mobiliário estava em bom estado de conservação.

As turminhas permanecem na escola somente no período matutino.

Todas as salas possuem janelas e ventiladores (Porém somente em 1 sala funciona) e boa iluminação natural.

Segundo a diretora as salas de:

- Pré-4 e Pré-5 são juntas, contam com 9 alunos e possui 1 professora para as duas séries e uma professora auxiliar exclusiva para 1 aluno especial;
- 1° e 2° anos, possuem 8 alunos e contam com 1 professora para as duas séries;
- 3°, 4° e 5° anos, possuem 9 alunos e contam com 1 professora para as 3 séries;
- 6° e 7° anos, possuem 12 alunos e contam com 1 professora para as 2 séries;
- 8° e 9° anos, possuem 9 alunos e contam com 1 professora para as 2 séries;

A sala de laboratório não possui carteiras próprias, as carteiras têm que ser levadas de outras salas quando utilizadas;

- **SALAS DE CONFECÇÃO**

Espaço dedicado a atividades práticas de criação, design e produção, frequentemente usado na confecção de criações para apresentações em períodos festivos; no momento da inspeção a diretora nos mostrou produções que estavam sendo confeccionadas para a data festiva de 7 de setembro, onde os alunos irão se apresentar, mostrando bastante entusiasmo com o evento.

- **BANHEIROS**

Banheiro feminino equipado com 2 vasos sanitários e 2 lavatórios e 1 banheiro com chuveiro.

Banheiro masculino equipado com 2 vasos sanitários e 2 lavatórios e 1 banheiro com chuveiro.

No momento da inspeção os banheiros encontravam-se limpos e em boas condições estruturais, com itens de higiene dispostos e de maneira suficiente;

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

Local amplo localizado dentro de uma das salas desativadas, o mesmo é equipado com várias prateleiras de aço com espaço adequado para armazenar os matérias de limpeza. No local também fica disponível um pequeno brechó.

Os matérias de limpeza são fornecidos pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba. A diretora nos informou que os materiais de limpeza são entregues regularmente e em quantidade suficiente para suportar as demandas da escola.

- **ÁREA DE LIMPEZA**

Localizada em frente o pátio da escola. Equipada com um tanque de limpeza. Atras da do tanque há uma cisterna desativada.

- **PÁTIO COBERTO**

Espaço relativamente grande, localizado em frente a cozinha, sala dos professores, sala da diretora, com piso queimado, teto em boas condições e conta com um palco de apresentações em festas comemorativas.

- **QUADRA POLIESPORTIVA**

A quadra passou por reforma, tendo seu piso revestido por um piso modular. No momento da inspeção encontravam-se no local diversos alunos e 2 professoras realizando atividades esportivas de educação física. Os ambientes estavam livre de objetos em desuso. A quadra é toda coberta e as laterais protegidas com telas rígidas. A Diretora informou que na época da chuva, empossa água embaixo do piso modular, causando diversos transtornos como mofo, mau cheiro, risco de escorregões na quadra, informou ainda que se removesse o piso modular seria ótimo, uma vez que o piso original da quadra está em boas condições de uso e que antes de instarem o piso modular não havia transtorno algum no local.

- **REFEITÓRIO**

Espaço relativamente grande que fica localizado no mesmo pátio central, equipado com mesas e cadeiras de fácil higienização, em boas condições de conservação, pisos paredes e tetos em boas condições, boas condições de iluminação que conta com ambiente e luz natural.

- **COZINHA – Atividade terceirizada de responsabilidade da empresa PLENA Alimentação e Facilities.**

A cozinha apresenta estrutura física com espaço amplo para a atividade. Está equipada com uma pia grande de mármore com balcão de pedra de mármore e armários embutidos embaixo da mesma. Ao lado da

pia foi instalado o lavatório para a higienização das mãos e um armário acoplado na parede que serve para armazenar os materiais de limpeza disponibilizados para uso na cozinha. O suporte de sabonete líquido não estava acoplado na parede e o suporte com papel toalha estava devidamente abastecido. Um ventilador acoplado na parede. Dois fogareiros de quatro bocas cada. Não possui coifa, uma mesa com tampo de inox, uma geladeira, um freezer, um armário de plástico onde são armazenados os pães, biscoitos, copos e outras vasilhas. Uma lixeira com tampa e pedal. Há acessado pela cozinha um depósito de alimentos equipado com armário com prateleiras de madeira impermeabilizada acoplados na parede onde são armazenados os utensílios de cozinha e alimentos no geral e um armário de plástico com prateleiras onde são armazenados mais utensílios de cozinha.

Há de fácil acesso à colaboradora da cozinha o Manual de Boas Prática elaborado pela Nutricionista responsável técnica Margareth Monteiro da Silva Lopes – CRN9 - 18418.

Em locais estratégicas na parede da cozinha há cartazes com as devidas orientações referentes a higiene pessoal, higienização de utensílios, higienização e sanitização de verduras, frutas e legumes. Há ainda o cartaz de informação de higienização das mãos. O cardápio encontra-se afixado em local visível no refeitório.

Foi enviado ao Setor de Vigilância Sanitária o comprovante de treinamento da funcionária da cozinha. Treinamento realizado em 31/05/2025, conduzido pelos nutricionistas Guilherme Siqueira Alves Barce, Luciana Vilarinho Moura, Margareth Monteiro da Silva Lo, Graziele Campos e Virginia Brandimarte.

A cozinheira que atuam no local é a senhora Maria Aparecida.

Rotineiramente o Senhor Guilherme Siqueira Alves Barcelos - CRN 30215 nutricionista se dirige à escola para verificar o andamento das atividades bem como se inteirar sobre os fatos necessários para o bom andamento do serviço de alimentação, sendo o nutricionista responsável pela cozinha da escola e ele mesmo transporta uma vez na semana até a escola os alimentos (matéria-prima) a serem preparados na mesma.

A inspeção na cozinha inclusive foi acompanhada por ele e a colaboradora da cozinha.

As janelas e outras aberturas da cozinha para o exterior não são teladas com telas milimétricas.

O ambiente da cozinha é higienizado pela própria colaborada que produz as refeições com materiais de limpeza e produtos fornecidos pela empresa terceirizada do serviço a **PLENA Alimentação e Facilities.**

Observação: aberturas externas referem-se neste contexto a qualquer abertura que conecte a cozinha diretamente com o ambiente externo, seja para o exterior da edificação ou para áreas de circulação próximas;

A empresa Plena não apresentou Alvará Sanitário.

Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52. Rua João Quirino de Morais, 337 – Platina.

IRREGULARIDADES

- O piso da cozinha apresenta diversas rachaduras e estufamentos, causados pela invasão das raízes de duas mangueiras enormes na área externa. A estrutura das paredes também está abalada, apresentando rachaduras.
- As janelas da cozinha apresentam alguns vidros quebrados, presos de forma improvisada para mantê-las tampadas. Uma das janelas não fecham direito, deixando partes não vedadas.
- O dispenser do sabonete líquido no momento da inspeção estava desacoplado da parede, a cozinheira informou que o mesmo caiu, a fita adesiva que o prendia cedeu.

- **BEBEDOURO**

A instituição possui; um bebedouro com cinco torneiras no corredor das salas com bastante ferrugem e com filtro vencido, no momento da inspeção uma das torneiras não estava funcionando.

- **CAIXAS D´ÁGUA**

Segundo a diretora da escola a caixa água possui capacidade para 10.000 litros, sendo que a limpeza da mesma está sob a responsabilidade da Plena empresa terceirizada responsável pela cozinha da instituição e a água utilizada na escola é proveniente do poço artesiano e bombeada para a caixa-d'água. O senhor Guilherme nutricionista contratado pela empresa para prestar os serviços na escola informou que a limpeza das caixas d'água de as escolares ocorrerá no mês de setembro juntamente com a dedetização e que já está em andamento a licitação para o fornecimento desses serviços.

A água utilizada na escola é proveniente de um poço artesiano, localizado no quintal de chegada da escola.

VI. DOCUMENTAÇÕES

Não foram apresentados documentos durante a inspeção.

O Cadastro Nacional de Pessoa jurídica da instituição não apresenta os CNAEs (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) referente as atividades de Educação Infantil- pré-escola e CNAE 8512-1/00.

O único CNAE descrito no Cartão CNPJ da escola se trata do 85.50-3-01 – Administração de caixa escolar.

Conforme a Resolução SES/MG N° 5711, de 02 de maio de 2017 - Art. 5º - Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário. §1º - A Superintendência de Vigilância Sanitária/SUBVPS/SES-MG, por meio das suas Diretorias, irá estabelecer procedimentos de padronização das diferentes atividades e etapas a serem incluídas no Alvará Sanitário de acordo com o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). §2º - A padronização deverá levar em consideração as nomenclaturas utilizadas na autorização de funcionamento e autorização de funcionamento especial, quando aplicável.

Assim, deverá ser incluso no campo da descrição das atividades econômicas o CNAE referente a realidade da instituição: **CNAE 8512-1/00 Educação infantil - pré-escola e CNAE 8513-9/00 Risco de Nível II – Resolução SES/MG N° 8.765, de 16 de maio de 2023.**

Segundo a diretora os colaboradores apresentam o treinamento exigido pela Lei Lucas (Lei 13.722 de 2018 que torna obrigatória a capacitação em primeiros socorros para professores e funcionários de escolas e creches, tanto públicas quanto privadas em todo o país.

VII. IRREGULARIDADES GERAIS CONSTATADAS NA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

- Salas de aulas em sua maioria com fechaduras quebradas;
- Duas salas de aula estão sendo utilizadas como depósito, uma vez que não tem energia elétrica.
- As salas de laboratório não possuem carteiras próprias, as carteiras têm que ser levadas de outras salas quando utilizadas;

- Sala de Reforço AEE com mobiliário mínimo, não-condizente com a realidade necessária; faltando mobiliário, jogos pedagógicos entre outros necessários a um bom trabalho no local.

- Mobiliário mínimo na sala da direção com 1 armário de aço para guarda de material administrativo e 2 mesas e armários de madeira colocados de forma improvisada e segundo a diretora os documentos molham por conta das goteiras;

- Secretaria da escola junto com o arquivo morto por conta das goteiras na sala original;

- Ventilador na sala dos professores não funciona;

- Um dos armários do depósito de material de limpeza está em péssimas condições com as prateleiras caindo e enferrujadas. Alguns armários presentes em outras salas estão com as portas caindo es que as portas funcionam estão com as fechaduras estragadas.

- Bebedouro com filtro vencido, com uma torneira que não funciona;

- Os papeis higiênicos do banheiro feminino estão sobre a tampa da lixeira, sem local apropriado para pendurar; ausência de suporte para os papeis.

- Segundo a diretora, 2 salas estão sendo usadas para depósito, pois nessas duas salas não funcionam energia elétrica e em uma delas a janela está quebrada e quando chove empossa água de maneira recorrente, tornando as salas totalmente impróprias para utilização;

- O telhado da maioria das salas de aula, bem como o telhado da sala de diretoria apresenta goteiras, por conta das más condições em que se encontram. O teto das salas apresenta mofos e bolores. A diretora inclusive migrou para a sala de arquivo morto para fugir das goteiras de sua sala, porém, a sala de arquivo morto é pequena com espaço insuficiente para servir de arquivo e diretoria, a tomada de acionamento da lâmpada está com defeito.

- Os ventiladores da maioria das salas de aula não funcionam, provavelmente por conta das goteiras e as lâmpadas queimam com frequência, sendo que até mesmo uma das alunas no momento da inspeção em sua sala reclamou que a energia do corredor acaba com frequência enquanto as demais alas ainda estão com energia e indagou com quem se deve reclamar para que esse problema seja resolvido.

- Na área externa do quintal da escola existem duas mangueiras enormes que ocupam um espaço que vai da cozinha até a sala da diretoria, as raízes das mesmas cresceram muito e invadiram as salas e a cozinha, quebrando os pisos, causando estufamento, rachaduras e diversos problemas estruturais nos cômodos, de forma que a problemática necessita de correção imediata, somado a tudo isso, a copa das referidas árvores, estão acima do telhado, correndo o risco eminente de queda em cima dos mesmos, o que causaria danos imensuráveis principalmente na cozinha e na sala de aula das turmas do 6° e 7° anos.

- O piso da cozinha apresenta diversas rachaduras e estufamentos, causados pela invasão das raízes de duas mangueiras enormes na área externa. A estrutura das paredes também está abalada, apresentando rachaduras.

- O piso modular da quadra na época da chuva empossa água embaixo, causando diversos transtornos como mofo, mau cheiro, risco de escorregões e quedas durante seu uso.

VII. CONCLUSÃO

Considerando os dispositivos legais vigentes e tendo em vista as condições encontradas no momento da inspeção, a equipe técnica responsável entende que o estabelecimento atende em partes a legislação sanitária, porém, necessitando de alguns ajustes, sendo que alguns deles dependem de materiais, equipamentos e mão de obra fornecidos pelo município, tais como bebedouro de água filtrada em melhores condições de uso, troca do telhado de algumas salas de aula, secretaria e sala da diretoria, mobiliário para a sala de AEE, armários e ventiladores para as salas, poda e remoção das árvores mangueira que contém risco eminente para os colaboradores e alunos, entre outros que serão listados no termo de notificação que acompanha o presente relatório.

Será gerado o Termo de Notificação constando as adequações necessárias na instituição, com os respectivos prazos para cumprimento do determinado, assim como a documentação necessária ao requerimento e emissão do Alvará Sanitário.

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº 036611/2025
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 3.237, DE 11 DE JUNHO DE 1997.

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimento de Ensino	**Resp. Técnico:** Marlene Paiva do Prado Silva
Razão Social: Caixa Escolar da Escola Municipal Archidamiro Parreira de Souza	**CPF:** 350.024.416-53
Nome Fantasia: Archidamiro Parreira de Souza	**Horário de Func.:** Matutino
CNAE: 85.50-3-01 (Administração de caixas escolares)	**Data da Inspeção:** 13/08/2025
CNPJ/CPF: 23.095.631/0001-37	**Equipe:** Elaine de Oliveira Cardoso; Luana Rodrigues Simplício.
Endereço: Fazenda Rancharia Córrego do Açude	**Vigi Risco:** 13/08/2025
Bairro: Zona Rural – **Telefone:** (34) 99996-0819	**Termo de Inspeção:** Nº 036611

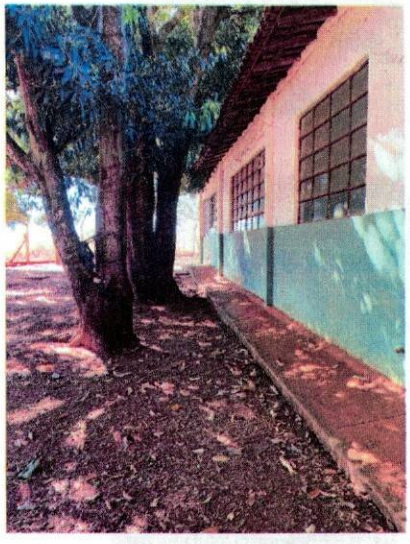
Tendo sido constatadas inadequações durante inspeção sanitária no local acima mencionado, descritas em Relatório de Inspeção, a Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Ituiutaba determina que as inadequações sejam sanadas conforme os prazos abaixo definidos, considerando a complexidade das ações necessárias e o risco envolvido:

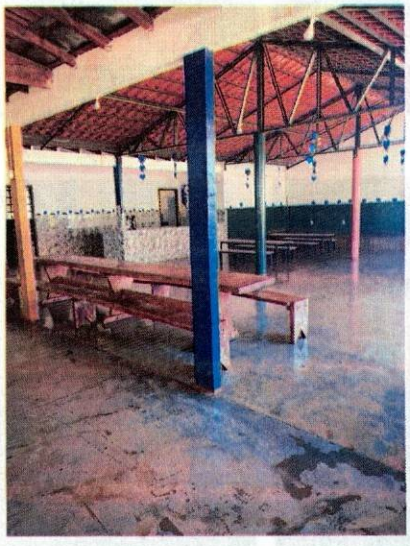
Adequações	Legislação	Prazo
CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS		
1. O serviço de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar visível. Providenciar os documentos abaixo listados protocolando os requerimentos de Alvará Sanitário junto ao setor de vigilância Sanitária. 01 Via requerimento de concessão de Alvará Sanitário; 01 ia termo de responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária; 01 Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Ituiutaba-MG (data vigente); 01 Cópia de documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento); 01 Cópia do RG e CPF ou CNH do Responsável Legal/ Responsável Técnico; (Diretor/Diretora. 01 Cópia do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) junto a RFB (data de expedição inferior a 30 dias);	Art. 7°; anexo Único; Resolução SES MG N ° 8115/2022 Resolução SES/MG nº 5711/2017, art. 12.	7 DIAS
GESTÃO DE INFRAESTRUTURA		
2. O serviço de interesse da saúde deve garantir a limpeza dos reservatórios de água a cada seis meses e manter seus registros. Apresentar registro de realização do procedimento.	Art. 23; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
3. Providenciar o mais rápido possível a remoção e/ou poda da árvore mangueira a fim de garantir a segurança dos colaboradores e alunos da instituição.	Art. 118 da lei Municipal 3.237 de 1997. item 4.1.1. da Resolução 2016, de 15 de setembro de 2004	30 DIAS
4. Providenciar a troca dos pisos que apresentam rachaduras e estufamentos nos pisos da ala da entrada, onde o problema foi ocasionado pelas árvores.	Art. 118 da lei Municipal 3.237 de 1997. item	30 DIAS

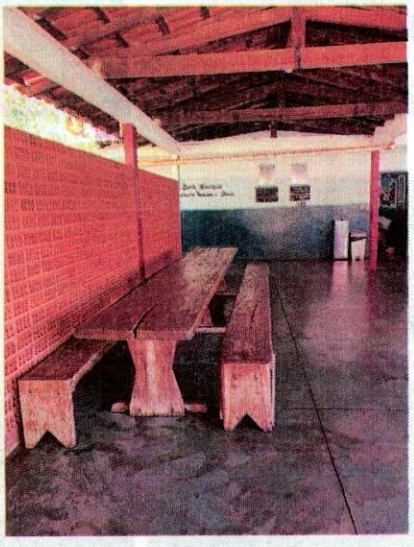
Providenciar a troca dos telhados que causam goteiras nas salas, impossibilitando o uso das mesmas. 5. Providenciar a troca do telhado ou correção das goteiras na sala da diretoria, que está impossibilitada de ser usada uma vez que molha todos os materiais e documentos no período chuvoso. 6. Restabelecer a energia elétrica nas salas de aula que estão sendo utilizadas como depósito. 7. Remoção do piso modular da quadra poliesportiva que empossa água e acarreta transtornos no local. Deixar o piso original da mesma.	4.1.1. da Resolução 2016, de 15 de setembro de 2004	
GESTÃO DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E PRODUTOS		
8. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos procedimentos e atividades devem ser lisas, impermeáveis, passíveis de limpeza/desinfecção, e estar em bom estado de conservação. Todas as máquinas, equipamentos, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos deverão ser mantidas em perfeita condições de higiene e funcionamento. ➢ Providenciar ventiladores para as salas; ➢ Providenciar mobiliário para a sala de AEE, incluindo jogos e outros materiais pedagógicos necessários. ➢ Providenciar mobiliários para a sala da diretoria; ➢ Carteiras e mesas para a sala de laboratório; ➢ Troca do filtro do bebedouro; ➢ Troca das fechaduras das salas; ➢ Troca dos vidros quebrados e trincados na janela da cozinha; ➢ Substituição dos armários do depósito de material de limpeza que estão em más condições de uso, apresentando ferrugens e partes despencando; ➢ Substituição de armários que estão com as portas caindo;	Art. 29; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022; Art. 118; Lei Municipal 3237/1997	30 DIAS
HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ARTIGOS		
9. O estabelecimento deve possuir procedimentos* de limpeza e desinfecção escritos e registrados para: Mobiliários, equipamentos e ambientes; Atividades de limpeza e desinfecção das áreas, com data da realização do procedimento e assinatura de quem as realizou. *Procedimento Operacional Padrão de Limpeza – POP da escola.	Art. 33; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022.	30 DIAS
GESTÃO DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS		
10. O serviço de interesse da saúde deve dispor de normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas em meio físico ou eletrônico, de todos os seus processos de trabalho, em local de fácil acesso a toda equipe e disponível para a autoridade sanitária, quando couber.	Art. 45; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	30 DIAS
11. O serviço de interesse da saúde que envolva o preparo, armazenamento ou distribuição de alimentos ou bebidas deve observar as legislações sanitárias específicas. • Possuir Alvará Sanitário; • O serviço terceirizado de preparo e fornecimento de alimentação na instituição deve providenciar o Alvará Sanitário. Plena Alimentação e Facilities Ltda. CNPJ: 19.092.349/0005-52.	Art. 50; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022 Resolução N° 216/2004	30 DIAS
12. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. 13. O Ministério da Saúde publicou, em 04 de maio de 2021, a Portaria GM/MS Nº 888/2021, que altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5		30 DIAS

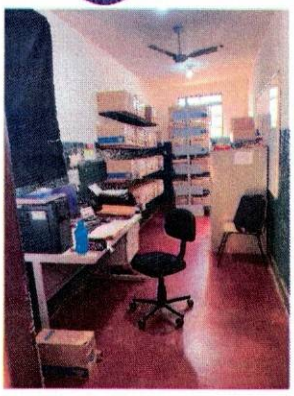
de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. A presente normativa define que água para consumo humano é a água potável destinada à ingestão, preparação de alimentos e à higiene pessoal, independentemente de sua origem e define ainda que a água potável é aquela que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido na Portaria citada e que não ofereça risco à saúde. 13.1- Desinfecção da água. 13.2- Solicitação da autorização para operação e fornecimento da água para consumo humano junto à Vigilância Sanitária do Município de Ituiutaba-MG, mediante a apresentação dos seguintes documentos: • Apresentação de Laudo de análise com todos os parâmetros de qualidade da água previstos no Anexo 15 da Portaria GM/MS n° 888/21 para o SAC; • Apresentação da comprovação de regularidade junto ao órgão ambiental e de recursos hídricos (outorga). 13.3 Apresentação da respectiva anotação de responsabilidade técnica do (ART) do poço artesiano expedida pelo Conselho de Classe: 13.4 Apresentação do Plano de amostragem. 13.5 Atenção ao item 4 do informativo número9. Para os demais parâmetros devem ser apresentados laudos semestrais.		
CONTROLE DE PRAGAS E VETORES		
14. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores de pragas urbanas, por meio de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico, **QUANDO NECESSÁRIO**, deve ser realizado por empresa habilitada e licenciada pelos órgãos sanitários e ambiental, com a utilização de produtos regularizados pela ANVISA.	Art. 61; Anexo Único; Resolução SES MG N° 8115/2022	QUANDO NECESSARIO.

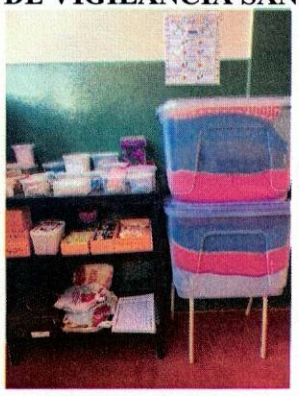
Anexo I – Registro Fotográfico durante a inspeção

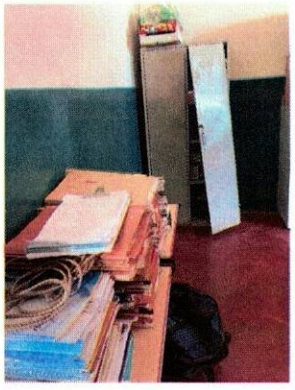


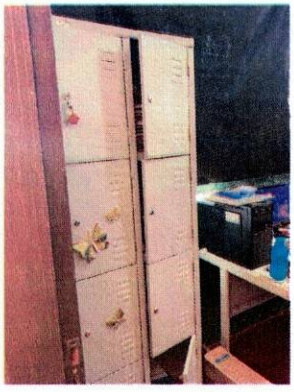












PÁGINA DE ASSINATURAS

- **EQUIPE INSPETORA**

Autoridade Sanitária	Matrícula	Assinatura
Luana Rodrigues Simplício	6105	Luana Rodrigues Simplício Matrícula 6105 Autoridade Sanitária
Elaine de Oliveira Cardoso	9754	Elaine de Oliveira Cardoso Fiscal Sanitarista Matrícula 9754

Coordenação VISA:

Adrielle S. Barbosa

Adrielle S Barbosa
Coordenadora Vigilância Sanitária
18 5367 SMS/Ituiutaba

Adrielle Silva Barbosa
Coordenadora de Vigilância Sanitária

- **REGISTRO DE ENTREGA DO RELATÓRIO, TERMO DE NOTIFICAÇÃO E ANEXO FOTOGRÁFICO.**

Declaro que recebi o relatório acima:

Responsável pelo recebimento do relatório/termo

Data: ___/___/___