



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

V FISCALIZAÇÃO
ORDENADA
MERENDA ESCOLAR

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: FRANCISCO JOSE PUPPO NOGUEIRA FILHO. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinatura e/ou ver o arquivo original acesse <http://e-processo.tce.sp.gov.br> - link 'Validar documento digital' e informe o código do documento: W351-7MF-5-6211-8YTO

Agosto - 2017

TC 6896/989/16

Robson Marinho
Conselheiro

EMEB DOM AGNELO ROSSI

Responsável pela Fiscalização

DSF-I

UR-3

Francisco José Pupo Nogueira Filho
Agente da Fiscalização

Merenda Escolar

alimentando o futuro

O **Tribunal de Contas** do Estado de São Paulo é o guardião da sociedade que orienta e fiscaliza o cumprimento das leis aplicáveis aos seus jurisdicionados estaduais e municipais.

Merenda Escolar é a refeição oferecida nos estabelecimentos de ensino, podendo ser considerada, nas regiões mais carentes, como a principal fonte de alimentação do estudante. Destina-se ao atendimento das necessidades nutricionais do aluno durante sua permanência na escola, contribuindo para a melhoria de seu rendimento escolar.

Merenda Escolar

Assim como em ações anteriores, o trabalho foi desenvolvido em etapa única, com a aplicação in loco de questionários divididos em grupos de questões específicas, cujas respostas nortearão os futuros trabalhos de rotina das Equipes de Fiscalização e darão uma visão geral à sociedade sobre a qualidade da merenda oferecida aos alunos da rede pública estadual e municipal de ensino.

Trata-se da segunda fiscalização ordenada que o Tribunal de Contas realizou na Merenda Escolar, sendo a primeira efetuada no ano de 2016. Com isso tivemos a oportunidade, onde ainda não o havíamos feito, de voltar àquelas escolas onde haviam sido detectadas falhas de maior gravidade, o que nos permitiu avaliar se o Poder Público realmente adotou providências para a correção de irregularidades identificadas pela fiscalização, com a consequente melhoria da qualidade da merenda de seus alunos.

Esta Fiscalização Ordenada, onde o elemento surpresa se revelou de grande valia, teve como escopo principal:

- Avaliar as condições de preparo, transporte e distribuição da merenda;
- Identificar os tipos, frequência de distribuição e qualidade da merenda oferecida aos alunos;
- Atestar se existe a figura do nutricionista no desenvolvimento dos cardápios, recepção de insumos e no preparo da merenda;
- Avaliar as condições de armazenamento dos produtos necessários ao preparo da merenda, bem como as condições de higiene no manuseio dos alimentos na atuação das merendeiras;
- Também em relação à oferta dos alimentos aos estudantes, observar as condições estruturais dos refeitórios, os equipamentos e utensílios utilizados nas escolas;
- Acompanhar a atuação do Conselho de Alimentação Escolar – CAE em cada Município;

Por fim, importante ressaltar que os resultados ora apresentados derivam da conjunção de esforços de uma equipe multidisciplinar, especialmente da fiscalização a partir da seleção dos objetos das ordenadas, escolha das unidades a serem visitadas, construção dos questionários e definição do escopo de cada fiscalização, sempre contando com a imprescindível utilização de recursos tecnológicos, os quais permitiram que os resultados das inspeções chegassem em tempo real à Direção da Casa.

Números da V Fiscalização Ordenada – Merenda Escolar

| | |
|--------------|--|
| 251 | servidores do TCESP empregados na fiscalização |
| 250 | órgãos e entidades fiscalizadas |
| 80 | quesitos processados |
| 18720 | análises responsivas |

V Fiscalização Ordenada 2017

EMEB DOM AGNELO ROSSI

Geral

1) A merenda oferecida aos alunos é preparada:

Resposta: **Pela escola**

Comentários: -

1.1.1) A recepção e conferência dos insumos para o preparo é acompanhada por nutricionista?

Resposta: **Não**

Comentários: Pela cozinheira.

1.1.2) Quantas vezes por mês a escola é abastecida de insumos?

Resposta: **8.00**

Comentários: 2 vezes por semana.

1.1.3) Qual o prazo médio de validade dos insumos na ocasião do recebimento?

Resposta: **0.00**

Comentários: Não há estoque preticamente.

1.1.4) As condições de instalações são adequadas para o preparo, como o fornecimento de gás, limpeza, etc.?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

1.1.5) O(a) nutricionista estava no local durante o preparo e a refeição?

Resposta: **Não**

Comentários: -

1.1.6) Há alvará ou licença de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária?

Resposta: **Não**

Comentários: -

1.1.7) Há Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido pela Vigilância Sanitária?

Resposta: Não

Comentários: -

1.2.1) No caso de preparada em outro local, as condições de transporte da merenda são adequadas?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.2) O(s) veículo(s) que transportam a merenda são utilizados exclusivamente para esse fim?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.3) Possuem compartimento de carga com revestimento interno liso e impermeável?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.4) A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.5) A fornecedora da merenda é a vencedora do certame licitatório?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.6) Há identificação do fornecedor por ocasião da entrega da merenda?

Resposta: -

Comentários: -

2) É distribuída o tipo de merenda: REFEIÇÃO?

Resposta: **Sim**

Comentários: 3 vezes por semana.

3) É distribuída o tipo de merenda: MERENDA SECA (Suco + biscoito)?

Resposta: **Não**

Comentários: Lanche 2 vezes por semana - pão com carne.

4) É distribuída o tipo de merenda: LANCHE?

Resposta: **Sim**

Comentários: 2 vezes por semana.

5) Quantidade de alunos na escola:

Resposta: **180.00**

Comentários: -

6) Quantidade de alunos da escola que recebem a merenda:

Resposta: **180.00**

Comentários: -

7) Quantas refeições a escola visitada oferece por dia, considerando todos os tipos?

Resposta: **1.00**

Comentários: -

8) Qual o horário de início de distribuição da merenda?

Resposta: **08:40**

Comentários: -

9) Qual o horário de término de distribuição da merenda?

Resposta: **10:00**

Comentários: -

10) Há refeitório para os alunos?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

10.1) O refeitório atende a todos os alunos?

Resposta: **Sim**

Comentários: As turmas almoçam separadamente.

10.2) O refeitório atende convenientemente, especialmente às condições de higiene e limpeza?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

11) Cardápio do dia fixado em local visível?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

12) Há cardápio por faixa etária?

Resposta: **Não**

Comentários: -

13) Há cardápio especial para alunos que necessitem de atenção nutricional?

Resposta: **Não**

Comentários: Os pais fornecem segundo informado.

14) O cardápio foi elaborado por nutricionista?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

14.1) Nome:

Resposta: **Jessica Príncipe Franco**

Comentários: -

14.2) CRN:

Resposta: 5725

Comentários: -

14.3) O(a) nutricionista responsável elaborou as Fichas Técnicas de Preparo (Documento individual para cada alimento, indicando o tipo - arroz, bife, salada, etc., sua composição nutricional e modo de preparo)?

Resposta: Sim

Comentários: -

14.4) Foi elaborado pelo(a) nutricionista responsável, e fornecida cópia para a cozinha visitada, do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle de Unidades de Alimentação e Nutrição?

Resposta: Não elaborado

Comentários: -

15) A merenda fornecida no dia é a mesma do cardápio?

Resposta: Sim

Comentários: Houve alteração no dia anterior.

Cardápio para Merenda Escolar Agosto 2017. O documento é um formulário de planejamento alimentar da Prefeitura do Município de Valinhos, Secretaria de Educação, Departamento de Alimentação Escolar, Seção de Planejamento de Alimentação. O cardápio é para a 2ª semana de Agosto, de 14/08/17 a 18/08/2017, no IMEB Dom Agnolo Rossi. O cardápio é dividido em dias da semana com descrições das refeições. O cardápio é assinado por Jéssica Príncipe Franco, Nutricionista, Diretora de Divisão da Seção de Planejamento de Alimentos.

| PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE VALINHOS | |
|--|--|
| Secretaria de Educação | |
| Departamento de Alimentação Escolar | |
| Seção de Planejamento de Alimentação | |
| CARDÁPIO PARA MERENDA ESCOLAR | |
| AGOSTO/2017 | |
| IMEB Dom Agnolo Rossi | |
| 2ª Semana de AGOSTO - De 14/08/17 a 18/08/2017 | |
| 2ª feira: | 14/08/17 Arroz, filé de frango em tira grelhado ao molho e salada de abacaxi e cenoura cozida com milho e ervilha. |
| 3ª feira: | 15/08/17 Arroz, frango cozido ao molho de tomate e pimentão. |
| 4ª feira: | 16/08/17 Pão com carne moída ao molho e banana. |
| 5ª feira: | 17/08/17 Arroz, peixe em cubos com batatas e legumes. |
| 6ª feira: | 18/08/17 Pão com salada ao molho e maqui. |

Obs: Cardápio sujeito a alterações pelo Departamento de Alimentação Escolar, através de comunicado antecipado.

Jéssica Príncipe Franco - Nutricionista
Diretora de Divisão da Seção de Planejamento de Alimentos

16) Qual a avaliação do(a) nutricionista quanto à adequação da merenda ofertada às normas da Resolução FNDE n.º 26 de 17/06/2013:

Resposta: **Prejudicado**

Comentários: Nao estava no local

17) Nos cardápios há previsão de oferta de refeições contendo doces ou preparados doces superior a duas vezes por semana?

Resposta: **Não**

Comentários: -

17.1) Quantas vezes?

Resposta: -

Comentários: -

18) Está prevista a distribuição aos alunos, ou foi encontrado em estoque para esse fim, alimentos listados como proibidos no artigo 22 da Resolução FNDE n.º 26 de 17/06/2013?

Resposta: **Não**

Comentários: -

18.1) Relacionar:

Resposta: -

Comentários: -

19) Há separação de amostras para o controle da merenda fornecida?

Resposta: **Não**

Comentários: -

20) São aplicados testes de aceitabilidade junto aos alunos que recebem a merenda?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

20.1) Foi elaborado relatório com todas as etapas da aplicação dos testes de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado, o qual deve ficar arquivado por cinco anos?

Resposta: **Não**

Comentários: O teste é informal.

21) O serviço de merendeira é próprio ou terceirizado?

Resposta: **Próprio**

Comentários: -

22) A escola possui merendeira(s)?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

22.1) Qual o tipo de controle de frequência das merendeiras?

Resposta: **Manual**

Comentários: -

22.2) As merendeiras estavam adequadamente vestidas, com avental, touca, sapatos antiderrapantes e, quando necessário, luvas?

Resposta: **Parcial**

Comentários: Sem sapatos antiderrapante.

23) Existe o CAE - Conselho de Alimentação Escolar no Município?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

23.1) O CAE fiscaliza as condições da merenda na escola?

Resposta: **Não**

Comentários: Cobram da prefeitura melhorias, mas não fiscalizam in loco com frequência.

24) Há AVCB - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros no prazo de validade?

Resposta: **Não**

Comentários: A escola nao possui extintores de incêndio.

25) A última desinsetização foi feita há menos de 6 (seis) meses?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

26) A última desratização foi feita há menos de 6 (seis) meses?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

Estoque de merenda

1) Em relação ao cardápio, os itens estocados são suficientes para quantos dias?

Resposta: 4.00

Comentários: Não tinha arroz

2) Há empréstimos de itens das merendas entre as escolas?

Resposta: Não

Comentários: -

3) O estoque de merenda está dentro do prazo de validade?

Resposta: Sim

Comentários: -

4) Os alimentos estão estocados adequadamente?

Resposta: Não

Comentários: Praticamente não há comida estocada.



5) No espaço de armazenamento os produtos estão armazenados em palets, prateleiras e ou estrados afastados do forro, da parede e do piso?

Resposta: Não

Comentários: -



6) O armazenamento de produtos sob congelamento deve seguir as recomendações dos fabricantes ou, na ausência, as estabelecidas no artigo 34 da Portaria CVS n.º 5 de 09/04/2013. No local há termômetro para aferição da adequação da temperatura aos parâmetros?

Resposta: Não

Comentários: -

7) Há controle de itens estocados?

Resposta: Não

Comentários: Apenas informal.

Equipamentos

1) Qual a quantidade de fogões industriais em uso?

Resposta: 1.00

Comentários: -

2) Qual a quantidade de liquidificadores em uso?

Resposta: 1.00

Comentários: Funciona mal.

3) Qual a quantidade de geladeiras em uso?

Resposta: 1.00

Comentários: Falta geladeira para frutas, que ficam no chão.



4) Qual a quantidade de freezers em uso?

Resposta: 1.00

Comentários: -

5) Qual a quantidade de "buffets" com aquecimento em uso?

Resposta: 0.00

Comentários: Comida servida no balcão.



6) Há pratos limpos e em quantidades suficientes (vidro, plástico ou descartáveis)?

Resposta: Sim

Comentários: Pratos de alumínio.

7) Há talheres limpos e em quantidades suficientes?

Resposta: Sim

Comentários: -

8) Há armários/gabinetes?

Resposta: Não

Comentários: -

9) Há pias com torneiras funcionando e água?

Resposta: Sim

Comentários: -

10) Há tomadas funcionando?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

11) Há material de limpeza como esponjas, sabão, detergente e panos?

Resposta: **Não**

Comentários: A prefeitura nao fornece, a escola tem comprado segundo informado.

12) Existe controle dos bens da cozinha?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

13) Os bens da cozinha estão patrimoniados?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

Outras constatações

1) Caso haja outras constatações que mereçam destaque, descrevê-las no campo abaixo.

Resposta: material de limpeza não vem sendo fornecido adequadamente pela prefeitura. Algumas panelas estão em condição ruim. lixo e limpeza de materiais inadequados. Não existem armários para armazenamento.

Comentários: -

