



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Unidade Regional de Campinas**

**PROCESSO** : 4653/989/18

**INTERESSADO**: VALINHOS - CEMEI Valdomiro Amaral

**ASSUNTO** : V Fiscalização Ordenada 2018 - Merenda

**RESPONSÁVEL**: Margarete Montovani Canisella. No momento da nossa visita a diretora não se encontrava, por isso fomos recebidos pela Coordenadora, Sra. Cristiane Ribeiro Leite, portadora do CPF n. 102.093.238-41.

**CPF** : 044.866.548-46.

**Exmo. Sr. Conselheiro,**

Consoante determinação contida no processo TC-A-1177/026/18 e orientação dos DSFs realizamos, no último dia 9 de agosto, a quinta fiscalização ordenada de 2018, desta feita para verificar a merenda escolar.

A ação padronizada foi realizada com o apoio de aplicativo desenvolvido pelo Departamento de Tecnologia da Informação, para uso nos tablets, consistente em questionário previamente elaborado.

Assim, juntamos aos presentes autos o relatório da inspeção realizada, com as respostas aos quesitos formulados, dentre os quais destacamos os seguintes apontamentos:

- Não foi possível avaliar se há Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido pela Vigilância Sanitária;
- Cardápio do dia não está fixado em local visível;



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Unidade Regional de Campinas**

- Não há cardápio especial para alunos que necessitem de atenção nutricional;

- O(a) nutricionista responsável não 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);

- Não são aplicados testes de aceitabilidade junto aos alunos que recebem a merenda;

- O CAE não fiscaliza as condições da merenda na escola;

- Não há registro sobre a última fiscalização do CAE;

- Não há AVCB - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros no prazo de validade;

- Não há registro sobre a última limpeza e higienização das caixas d'água;

- Os alimentos não estão estocados adequadamente;

- Não foi possível avaliar se no espaço de armazenamento os produtos estão armazenados em palets, prateleiras e ou estrados afastados do forro, da parede e do piso;

- No local não há termômetro para aferição da adequação da temperatura dos produtos congelados aos parâmetros;

- Não há armários/gabinetes;

- Não existe controle dos bens da cozinha.

Destarte, submetemos os autos à elevada apreciação de Vossa Excelência, para as providências que entender pertinentes.

UR 3 - Campinas, 15 de agosto de 2018

Oscar Maximiano da Silva

Diretor Técnico de Divisão