

V FISCALIZAÇÃO ORDENADA

Merenda Escolar

9 de Agosto de 201



TCE/SP
Tribunal de Contas
do Estado de São Paulo

www.tce.sp.gov.br

TC 4653/989/18

Edgard Camargo Rodrigues
Conselheiro

VALINHOS - CEMEI Valdomiro Amaral

Responsável pela Fiscalização

DSF-I

UR-3

FLAVIA MOREIRA SILVADO
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.

Contexto da Fiscalização

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.

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

253

servidores do TCESP empregados na fiscalização

253

órgãos e entidades fiscalizadas

217

municípios fiscalizados

V Fiscalização Ordenada 2018

VALINHOS - CEMEI Valdomiro Amaral

IDENTIFICAÇÃO

1) Informe o nome do diretor da escola:

Resposta: **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.**

Comentários: -

2) Informe o CPF do diretor da escola:

Resposta: **044.866.548-46.**

Comentários: -

3) Informe o e-mail do diretor da escola:

Resposta: **cemeivamaral@valinhos.sp.gov.br**

Comentários: -

GERAL

1) A merenda oferecida aos alunos é preparada:

Resposta: **Pela escola**

Comentários: As merendeiras são terceirizadas, contratadas pela empresa Nutriplus, e fazem a merenda na própria escola, mas os produtos para a preparação da merenda são fornecidos pela Prefeitura.

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

Resposta: **Não**

Comentários: A conferência é feita pelas merendeiras.

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

Resposta: **4**

Comentários: Os produtos são entregues separadamente, as carnes normalmente são entregues às sextas-feiras, arroz, feijão, etc. também são entregues na sexta-feira e, os hortifruti toda segunda-feira.

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

Resposta: **180**

Comentários: Na média, arroz, feijão, farinha têm um prazo de 06 meses (180 dias), as carnes, como são congeladas, também possuem essa validade, em média. Mas os hortifruti, têm validade apenas de uma semana.

1.1.4) As instalações físicas da área de armazenamento e preparo dos alimentos, como piso, paredes e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

1.1.5) As instalações físicas da área de armazenamento e preparo dos alimentos são mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?

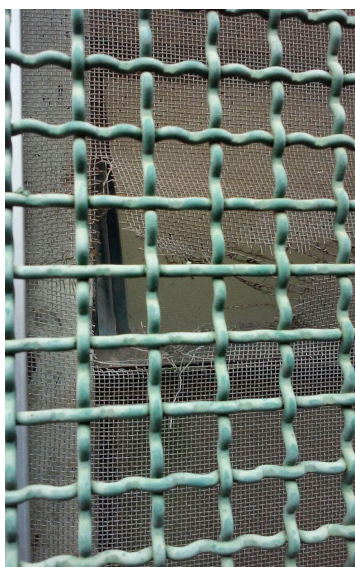
Resposta: **Sim**

Comentários: -

1.1.6) As portas e janelas das áreas de armazenamento e preparo dos alimentos possuem telas milimetradas?

Resposta: **Sim**

Comentários: Mas um pouco danificadas, sendo que na sala de armazenamento não há janelas para o exterior, a janela existente faz divisa com a área de serviço. A tela da porta da cozinha que divisa com a área de serviço também está danificada, mas há outra porta de vidro para vedar o ambiente.



tela. da janela da cozinha



tela danificada cozinha



tela da porta da cozinha que divisa com a area de serviço

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

Resposta: **Não**

Comentários: Passa uma vez por semana.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Foi apresentado a Licença de Funcionamento com validade até 23/11/18.

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

Resposta: **Prejudicado**

Comentários: -

2) É distribuída o tipo de merenda: REFEIÇÃO?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

2.1) Na refeição servida existe algum item do tipo "enlatado"?

Resposta: **Sim**

Comentários: Milho, ervilha, pomarola, leite condensado.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Pela manhã, no café da manhã, é servido leite ou suco com bolacha ou pão ou bolo. Essa refeição é servida para as crianças de 02 a 04 anos. Os bebês tomam leite e suco, em horários distintos durante a manhã.

4) É distribuída o tipo de merenda: LANCHE?

Resposta: **Não**

Comentários: -

5) Quantidade de alunos na escola:

Resposta: **110**

Comentários: Segundo informado pela Coordenadora, esse número pode chegar a 117 até final de agosto, uma vez que houve abertura de mais uma sala no início de agosto/18.

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

Resposta: **110**

Comentários: -

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

Resposta: **440**

Comentários: Café da manhã, almoço, lanche (uma fruta) e jantar. Para os bebês, na verdade, constam 05 refeições diárias, e para aqueles que permanecem até às 18 horas (quantidade incerta) a escola serve mais uma fruta (não prevista no cardápio).

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

Resposta: **07:30**

Comentários: -

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

Resposta: **16:00**

Comentários: Essa refeição é o jantar, em que normalmente é servida sopa.

10) Há refeitório para os alunos?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

10.1) O refeitório atende a todos os alunos?

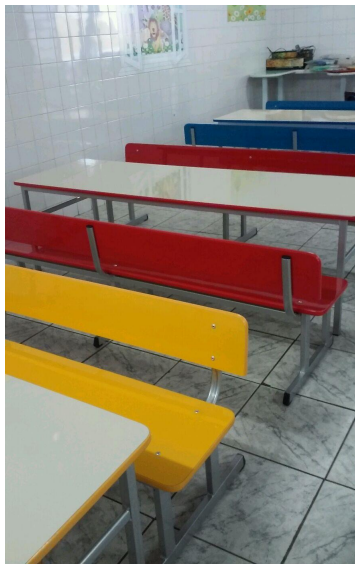
Resposta: **Sim**

Comentários: As refeições são servidas de forma escalonada.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Os bancos e mesas são novos, adquiridos pela APM.



Refeitório

11) Cardápio do dia fixado em local visível?

Resposta: **Não**

Comentários: Fica na cozinha.

12) Há cardápio por faixa etária?

Resposta: **Sim**

Comentários: Para os bebês, de 04 a 08 meses e, outro para as demais crianças.

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

CARDÁPIO AGOSTO 2018 - CEMJS 2018
2ª Semana dia 06/08/2018 a 10/08/2018

Alimentação	Segunda-feira - 06/08	Terça-feira - 07/08	Quarta-feira - 08/08	Quinta-feira - 09/08	Sexta-feira - 10/08
Alimentação infantil (04 a 08 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água
Alimentação infantil (09 a 12 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água
Alimentação infantil (13 a 24 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água
Alimentação infantil (25 a 36 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água
Alimentação infantil (37 a 48 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água

Elaborado por: Nutricionista

Assinatura: _____

cardápio bebês

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar

CARDÁPIO AGOSTO - CEMJS 2018
2ª Semana dia 06/08/2018 a 10/08/2018

Alimentação	Segunda-feira - 06/08	Terça-feira - 07/08	Quarta-feira - 08/08	Quinta-feira - 09/08	Sexta-feira - 10/08
Alimentação infantil (04 a 08 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água
Alimentação infantil (09 a 12 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água
Alimentação infantil (13 a 24 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água
Alimentação infantil (25 a 36 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água
Alimentação infantil (37 a 48 meses)	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água	Leite de vaca, leite materno e água

Elaborado por: Nutricionista

Assinatura: _____

Cardápio até 04 anos

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

Resposta: **Não**

Comentários: Mesmo não havendo cardápio especial, a direção da escola juntamente com as merendeiras procuram adaptar o cardápio para que a criança possa se alimentar, por exemplo, fazem bolo e torta sem leite para crianças com intolerância a lactose, ou sem farinha, quando a intolerância refere-se ao glúten. Por vezes, a mãe da criança traz a bolacha que a criança pode comer pra que ela faça o lanche com as demais crianças.

14) O cardápio foi elaborado por nutricionista?

Resposta: **Sim**

Comentários: A nutricionista é funcionária da Prefeitura.

14.1) Nome:

Resposta: **Jéssica Príncipe Franco.**

Comentários: -

14.2) CRN:

Resposta: **SP 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: **Não**

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: **Elaborado e disponibilizado**

Comentários: Foi apresentado o manual no momento da visita.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: O cardápio foi seguido. Apenas houve troca com relação a salada do dia. Como o chuchu apresentava risco de estragar, foi servido ontem (na quarta-feira), e hoje a salada de chuchu prevista no cardápio será substituída por acelga com cenoura ralada.

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: A nutricionista não se encontrava, não sendo possível prestar a informação.

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

Resposta: **Não**

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: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Diariamente, de todas as refeições servidas, permanecendo por 72 horas guardada.

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

Resposta: **Não**

Comentários: -

21) A escola possui merendeira(s)?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Manual**

Comentários: Cartão de ponto.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: O uniforme completo é fornecido pela Nutriplus.

22) O serviço de merendeira é próprio ou terceirizado?

Resposta: **Terceirizado**

Comentários: Nutriplus.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: Mas atualmente na escola há uma funcionária que é membro do CAE e costuma verificar as condições da merenda.

25) Há registro sobre a última fiscalização do CAE?

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Segundo informou a Coordenadora, a desinsetização ocorreu em julho/18.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Foi realizada em julho/18.

29) É realizada a limpeza e higienização periódica das caixas d'água?

Resposta: **Sim**

Comentários: Segundo informou. A Coordenadora a cada 06 meses é feita a limpeza e recentemente as caixas d'água foram trocadas.

30) Há registro sobre a última limpeza e higienização das caixas d'água?

Resposta: **Não**

Comentários: Como o serviço de limpeza de caixa d'água, desratização e desinsetização são recentes, a empresa que os realizou ainda não entregou o documento respectivo. A escola aguarda a entrega.

ESTOQUE DE MERENDA

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

Resposta: 5

Comentários: Normalmente, uma semana (05 dias úteis). Mas no caso do arroz, feijão, farinha e leite, pode ocorrer de sobrar um pouco de uma semana para outra. Neste caso, o novo pedido considera a sobra para solicitar quantidade menor de tais produtos na semana seguinte.

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: Ficam em sala próxima à cozinha, com pouca ventilação, tendo em vista que a única janela da sala faz divisa com a área de serviço (local fechado), não há geladeira em quantidade/tamanho suficiente para guardar todas as frutas (mas as frutas são armazenadas em caixas, separadas por tipo de fruta, sendo utilizadas com observância da durabilidade de cada fruta).

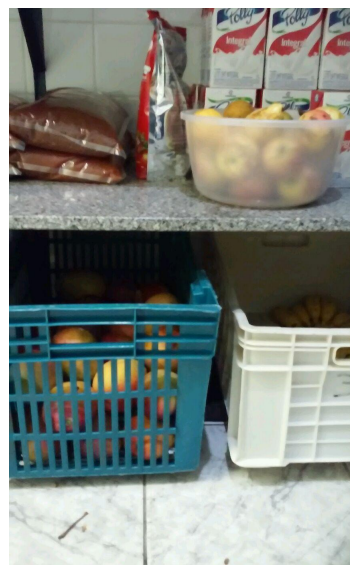
5) No espaço de armazenamento os produtos estão armazenados em palets, prateleiras e ou estrados afastados do forro, da parede e do piso?

Resposta: **Parcial**

Comentários: Ficam em prateleiras suspensas, de mármore, afastados do teto e do chão (com exceção das frutas, que ficam mais próximas ao chão, apesar de suspensas). Mas as embalagens ficam próximas à parede. E juntamente com os alimentos, ficam as panelas e outros utensílios.



estocagem dos alimentos



frutas



frutas

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: A nutricionista, quando visita a escola, afere a temperatura com o termometro.

7) Há controle de itens estocados?

Resposta: Sim

Comentários: Quando os produtos são entregues e quando vai ser feita a lista, no final da semana, com o pedido seguinte.

EQUIPAMENTOS

1) Qual a quantidade de fogões industriais em uso?

Resposta: 1

Comentários: -

2) Qual a quantidade de liquidificadores em uso?

Resposta: 2

Comentários: -

3) Qual a quantidade de geladeiras em uso?

Resposta: 3

Comentários: -

4) Qual a quantidade de freezers em uso?

Resposta: 2

Comentários: -

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

Resposta: 1

Comentários: Adquirido recentemente com recursos arrecadados pela APM, em festa junina realizada na escola.

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

Resposta: Sim

Comentários: Os pratos são de inox.

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: **Sim**

Comentários: A escola recebeu os produtos na semana da fiscalização, mas há situação em que tais produtos não são enviados, oportunidade em que é feita a aquisição dos itens faltantes com recursos da APM.

12) Existe controle dos bens da cozinha?

Resposta: **Não**

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: APM se mostra bem atuante, procurando suprir as necessidades da escola, em complemento a atuação da Prefeitura, na busca da melhora do atendimento dos alunos, comprando utensílios, brinquedos, equipamentos como geladeira, buffet, mesas e cadeiras do refeitório dos alunos, tinta para pintura da escola (que foi pintada por voluntários), etc. A higiene e limpeza do refeitório e cozinha são destaque.

Comentários: -