

V FISCALIZAÇÃO ORDENADA

Merenda Escolar

9 de Agosto de 2011



TCE-SP
Tribunal de Contas
do Estado de São Paulo

www.tce.sp.gov.br

TC 4546/989/18

Dimas Eduardo Ramalho
Conselheiro

MONTE MOR - Escola Municipal José
Gonzaga Ribeiro

Responsável pela Fiscalização

DSF-I

UR-3

WALDIR PAULA BATISTA
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

MONTE MOR - Escola Municipal José Gonzaga Ribeiro

IDENTIFICAÇÃO

1) Informe o nome do diretor da escola:

Resposta: **Alexandra Pires Braga**

Comentários: -

2) Informe o CPF do diretor da escola:

Resposta: **009.134.384-48**

Comentários: -

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

Resposta: **piresbraga12@gmail.com**

Comentários: -

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: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **14**

Comentários: Toda segunda chega verduras e legumes; terça, frutas; quarta-feira, carnes e a cada 15 dias não perecíveis.

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

Resposta: **90**

Comentários: Boa parte dos produtos não perecíveis tinha prazo superior a seis meses. Contudo o arroz tinha pacotes com 40 dias de validade, o que reduziu a média.

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: -

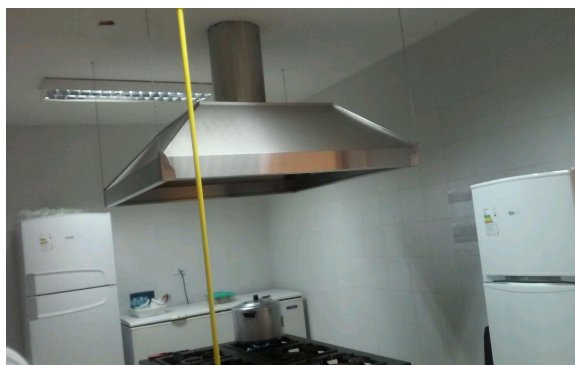
1.1.6) As portas e janelas das áreas de armazenamento e preparo dos alimentos possuem telas milimetradas?

Resposta: **Não**

Comentários: Tanto o local de armazenamento dos alimentos, quanto a cozinha não possuem janelas.



Almoxarifado. de alimentos



cozinha

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

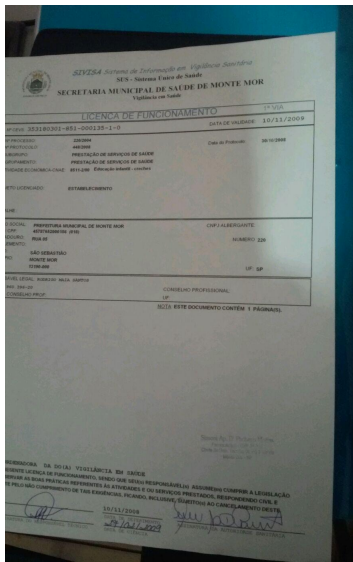
Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: O que foi apresentado está vencido desde 10/11/2009.

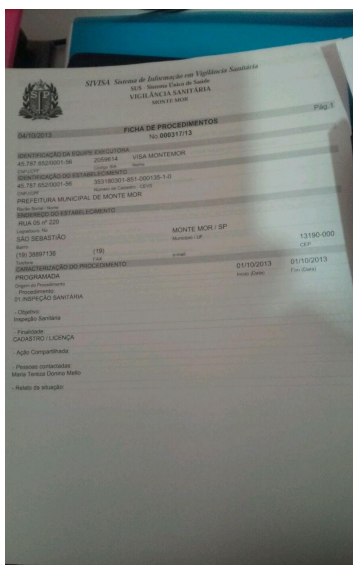


Alvará de funcionamento

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

Resposta: **Não**

Comentários: O último relatório foi editado em 01/10/2013 e o alvará é de 10/11/2009.



ficha de procedimentos

2) É distribuída o tipo de merenda: REFEIÇÃO?

Resposta: **Sim**

Comentários: -



alimentos sendo preparados

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

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: Apenas no café da manhã é que tem pão, leite, café conforme cardápio elaborado pela nutricionista do município.

4) É distribuída o tipo de merenda: LANCHE?

Resposta: **Sim**

Comentários: Apenas no café da manhã e no lanche da tarde para as crianças que já almoçaram.

5) Quantidade de alunos na escola:

Resposta: **150**

Comentários: -

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

Resposta: **150**

Comentários: Todos

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

Resposta: 150

Comentários: Além do almoço, são servidos: Café da manhã, lanche da tarde e papa doce para o berçário.

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

Resposta: 08:10

Comentários: -

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

Resposta: 16:00

Comentários: Papa doce pro berçário e fruta para os outros

10) Há refeitório para os alunos?

Resposta: Sim

Comentários: -

10.1) O refeitório atende a todos os alunos?

Resposta: Sim

Comentários: -

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

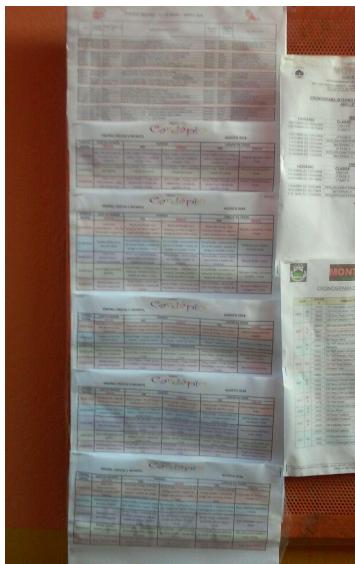
Resposta: Sim

Comentários: -

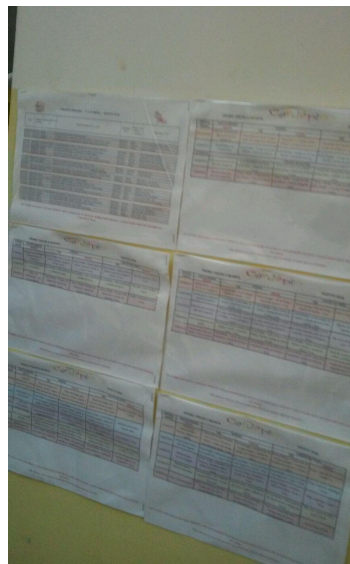
11) Cardápio do dia fixado em local visível?

Resposta: **Sim**

Comentários: -



cardápio fixado na entrada



cardápio no refeitório

12) Há cardápio por faixa etária?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

14) O cardápio foi elaborado por nutricionista?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

14.1) Nome:

Resposta: **Ana Paula Meloni, Nutricionista da Prefeitura**

Comentários: -

14.2) CRN:

Resposta: **32648**

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)?

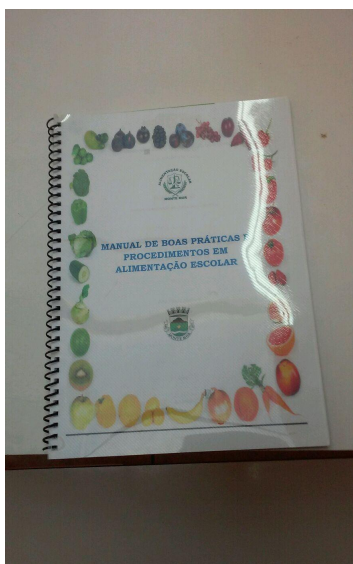
Resposta: Não

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: -



manual de boas práticas

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

Resposta: **Sim**

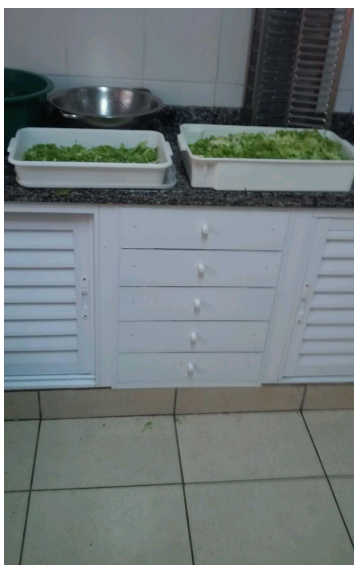
Comentários: -



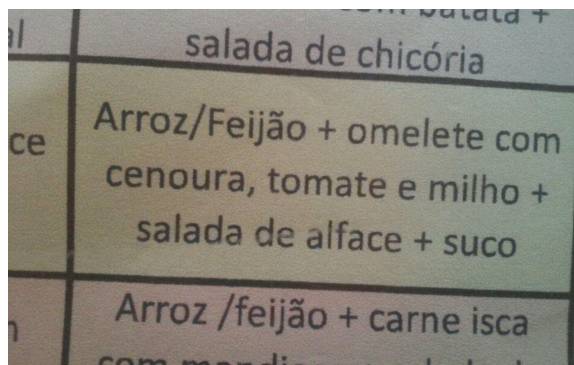
alimentos em preparação



feijão



salada



cardápio

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: Não possui avaliação.

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: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: Quando há produto com baixa aceitação, o problema é discutido por e-mail.

21) A escola possui merendeira(s)?

Resposta: **Sim**

Comentários: 3

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

Resposta: **Manual**

Comentários: Livro ponto

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

22) O serviço de merendeira é próprio ou terceirizado?

Resposta: **Próprio**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

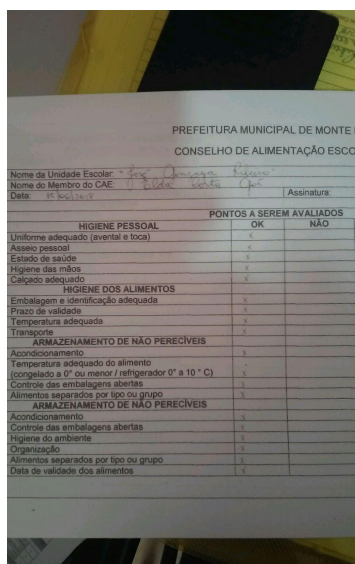
Resposta: **Sim**

Comentários: -

25) Há registro sobre a última fiscalização do CAE?

Resposta: **Sim**

Comentários: A última foi em 15/06/2018.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALEGRE DO SUL		
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
Nome da Unidade Escolar: <u>Escola Municipal de Ensino Fundamental "Prof. Dr. João de Deus"</u>		
Nome do Membro do CAE: <u>Prof. Dr. João de Deus</u>		
Data: <u>15/06/2018</u>	Assinatura: _____	
PONTOS A SEREM AVALIADOS		
	OK	NÃO
HIGIENE PESSOAL		
Uniforme adequado (avental e touca)	X	
Aspeito pessoal	X	
Estado de saúde	X	
Higiene das mãos	X	
Calçado adequado	X	
HIGIENE DOS ALIMENTOS		
Embalagem e identificação adequada	X	
Prazo de validade	X	
Temperatura adequada	X	
Transporte	X	
ARMAZENAMENTO DE NÃO PERECÍVEIS		
Acondicionamento	X	
Temperatura adequada do alimento (congelado a 0° ou menor / refrigerador 0° a 10° C)	X	
Controle das embalagens abertas	X	
Alimentos separados por tipo ou grupo	X	
ARMAZENAMENTO DE NÃO PERECÍVEIS		
Acondicionamento	X	
Controle das embalagens abertas	X	
Higiene do ambiente	X	
Organização	X	
Alimentos separados por tipo ou grupo	X	
Data de validade dos alimentos	X	

Último relatório do CAE

25.1) Há quanto tempo foi a última fiscalização do CAE?

Resposta: 56

Comentários: -

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE MOR
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome da Unidade Escolar: *Escola Municipal de Ensino Fundamental*
Nome do Membro do CAE: *Edna Maria de Jesus*
Data: *18/05/2018* Assinatura: _____

PONTOS A SEREM AVALIADOS	
	OK NÃO
HIGIENE PESSOAL	
Uniforme adequado (eventual e local)	X
Asseio pessoal	X
Estado de saúde	X
Higiene das mãos	X
Calçado adequado	X
HIGIENE DOS ALIMENTOS	
Embalagem e identificação adequada	X
Prazo de validade	X
Temperatura adequada	X
Transporte	X
ARMAZENAMENTO DE NÃO PERECÍVEIS	
Acondicionamento	X
Temperatura adequada do alimento (congelado a 0° ou menor / refrigerador 0° a 10° C)	X
Controle das embalagens abertas	X
Alimentos separados por tipo ou grupo	X
ARMAZENAMENTO DE NÃO PERECÍVEIS	
Acondicionamento	X
Controle das embalagens abertas	X
Higiene do ambiente	X
Organização	X
Alimentos separados por tipo ou grupo	X
Data de validade dos alimentos	X

Último relatório da fiscalização do CAE

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: -

PREFEITURA DE MONTE MOR
GOVERNO DE AÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Departamento de Vigilância em Saúde

CERTIFICADO

Certifico que a EM José Gonzaga Ribeiro foi desinsetizada em julho de 2018 por este departamento.

Carla de Oliveira
20/05/2018

[Assinatura]
[Rubrica]

Rua Espírito Santo, 200 - Monte Mor - SP - 13.214-000
Fone: (19) 3333-1234

Certificado de desinsetização

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: OSCAR MAXIMIANO DA SILVA. 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: 1-EH5B-C2BP-5O3W-5Z80

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

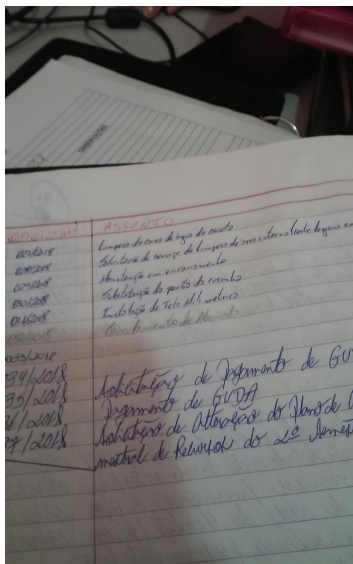
Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -



registro

30.1) Há quanto tempo foi realizada a última limpeza e higienização das caixas d'água?

Resposta: 30

Comentários: -

ESTOQUE DE MERENDA

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

Resposta: 8

Comentários: 8 dias perecíveis e 30 estocáveis não perecíveis.

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

Resposta: Não

Comentários: Há remanejamento quanto a validade está próxima do vencimento, mas é raro. A última ocorreu a 3 anos.

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

Resposta: Sim

Comentários: -

4) Os alimentos estão estocados adequadamente?

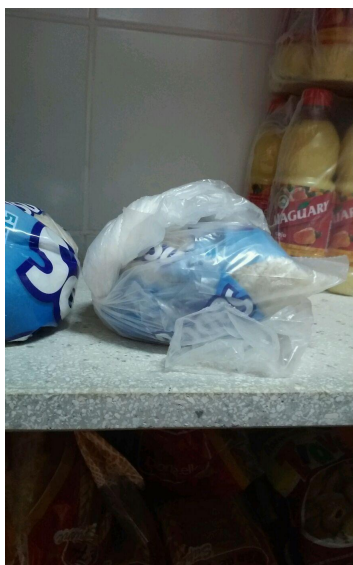
Resposta: Sim

Comentários: -

4.1) Os ingredientes abertos são etiquetados com as seguintes informações: nome do produto, data da retirada da embalagem original e prazo de validade após a abertura?

Resposta: Prejudicado

Comentários: Os ingredientes abertos ficam na própria embalagem



arroz



pão

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: As caixas plásticas com frutas e legumes estão diretamente no chão.



caixas com frutas e legumes

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: Sim

Comentários: -



termômetro

6.1) Existe ficha de controle de temperatura dos alimentos armazenados?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

planilha controle de temperatura

7) Há controle de itens estocados?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

controle dos perecíveis

controle estocáveis

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: 1

Comentários: -

4) Qual a quantidade de freezers em uso?

Resposta: 1

Comentários: Duplo

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

Resposta: 0

Comentários: -

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

Resposta: Sim

Comentários: -

7) Há talheres limpos e em quantidades suficientes?

Resposta: Sim

Comentários: -

8) Há armários/gabinetes?

Resposta: Sim

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: -

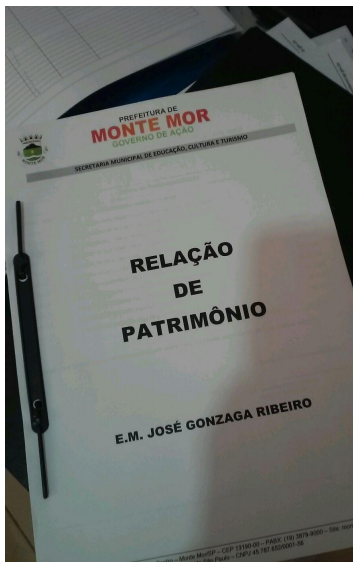


armazenamento de material de limpeza

12) Existe controle dos bens da cozinha?

Resposta: **Sim**

Comentários: -



relação de patrimônio

13) Os bens da cozinha estão patrimoniados?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

Termo de Responsabilidade		
LOCAL: ESCOLA MAN. CRECHE JOSÉ GONZAGA RIBEIRO - COZINHA		
00007	FOGÃO INDUSTRIAL GÁS COM 4 BOCAS E FORNO	R\$ 1.000,00
00008	FREIJEZ HORIZONTAL METÁLICO COM MOEDOR E 10 LITROS	R\$ 1.000,00
00009	ESTANTE DE AÇO COM 5 VÁOS 200X300X30	R\$ 180,00
00010	ESTANTE DE AÇO COM 5 VÁOS 200X300X30	R\$ 180,00
00011	ESTANTE DE AÇO COM 5 VÁOS 200X300X30	R\$ 180,00
00012	ESTANTE DE AÇO COM 5 VÁOS 200X300X30	R\$ 180,00
00013	GELADEIRA CONTINENTAL 200 LITROS BRANCA	R\$ 1.000,00
00014	MESA EM MADEIRA COM BASE DE MADEIRA 100X30X70	R\$ 500,00
00015	CADREIRA DE MADEIRA FIXA TIPO COLONIAL	R\$ 50,00
00016	CADREIRA DE MADEIRA FIXA TIPO COLONIAL	R\$ 50,00
00017	CADREIRA DE MADEIRA FIXA TIPO COLONIAL	R\$ 50,00
Total de Bens: 11		Sub-total: R\$ 5.000,00

Monte Mor, 19 de Setembro de 2013.

ALEX SANDRA PIRES BRAGA
Diretora de Escola

relação de patrimônio

OUTRAS CONSTATAÇÕES

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

Resposta: A escola corrigiu o problema da merenda seca verificada quando da fiscalização das contas do exercício de 2017.

Comentários: -