

31/10/19

VIII FISCALIZAÇÃO ORDENADA

**MERENDA  
ESCOLAR**

COPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: PAULO CESAR SILVA ALVARENGA. 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: 2-53FR-C13A-50AO-21QV



**TCESP**  
Tribunal de Contas  
do Estado de São Paulo

TC 4638/989/19

TC de acompanhamento: 12979/989/19

Robson Marinho

Conselheiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTINHO  
- CENTRO INTEGRADO DE EDUCAÇÃO  
MUNICIPAL DE SALTINHO PROFESSOR  
ROQUE NEVIO FIORAVANTE

Responsável pela Fiscalização

DSF-II

UR-10

HENRIQUE GOULARTE FERREIRA  
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 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 VIII Fiscalização Ordenada – Merenda Escolar

<b>266</b>	servidores do TCESP empregados na fiscalização
<b>216</b>	municípios fiscalizados
<b>265</b>	escolas fiscalizadas

## VIII Fiscalização Ordenada 2019

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTINHO - CENTRO INTEGRADO DE EDUCAÇÃO MUNICIPAL DE SALTINHO PROFESSOR ROQUE NEVIO FIORAVANTE**

#### **A - IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO E RESPONSÁVEIS**

##### **A.1) MUNICÍPIO:**

Resposta: **Saltinho**

Comentários: -

##### **A.2) IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO - Nome:**

Resposta: **Prefeitura Municipal de Saltinho**

Comentários: -

##### **A.3) Nome do Prefeito:**

Resposta: **Carlos Alberto Lisi**

Comentários: -

##### **A.3.1) CPF:**

Resposta: **048.688.088-50**

Comentários: -

##### **A.4) IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA VISITADA - Nome:**

Resposta: **Centro Integrado de Educação Municipal de Saltinho Professor Roque Nevio Fioravante**

Comentários: -

##### **A.5) Nome do Diretor da ESCOLA VISITADA:**

Resposta: **Monica Angelica Taranto Urbano**

Comentários: -

##### **A.5.1) CPF:**

Resposta: **095.050.488-36**

Comentários: -

**A.5.2) Informe o e-mail do dirigente da escola:**

Resposta: **roquenevio@gmail.com**

Comentários: -

## B - PREPARO DA MERENDA

**B.1) O preparo da merenda é efetuado por empresa contratada?**

Resposta: Não

Comentários: -

**B.2) A recepção e conferência dos gêneros alimentícios/insumos para o preparo da merenda é acompanhada por:**

Resposta: Merendeira

Comentários: -

**B.3) Quantas vezes por mês a escola é abastecida de gêneros alimentícios/insumos para preparo da merenda?**

Resposta: 1

Comentários: -

**B.4) Qual o prazo médio (em dias) de validade dos gêneros alimentícios/insumos na ocasião do recebimento?**

Resposta: 120

Comentários: -

**B.5) Durante a fiscalização, foram constatados gêneros alimentícios/insumos com data de validade vencida?**

Resposta: Não

Comentários: -

**B.6) As instalações físicas da área de preparo dos alimentos, como piso, paredes e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**B.7) As instalações físicas da área de preparo dos alimentos são mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**B.8) As portas e janelas das áreas de preparo dos alimentos possuem telas milimetradas?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**B.9) O(a) nutricionista estava no local durante o preparo e a refeição?**

Resposta: **Não**

Comentários: Segundo o que nos fora informado, o município conta com uma nutricionista para atender a rede municipal.

No dia da Fiscalização, a nutricionista se encontrava em outra escola da rede municipal.

**B.10) Há alvará ou licença de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária?**

Resposta: **Não**

Comentários: -

**B.11) Há Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido pela Vigilância Sanitária?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

## C - VERIFICAÇÃO GERAL

**C.1) É distribuída o tipo de merenda: REFEIÇÃO?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.2) Na refeição servida existe algum item do tipo "enlatado"?**

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: -

**C.4) É distribuída o tipo de merenda: LANCHE?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.5) Quantidade de alunos matriculados na escola:**

Resposta: **248**

Comentários: -

**C.6) Quantas vezes por dia é oferecida merenda, considerando todos os 3 tipos?**

Resposta: **4**

Comentários: -

**C.7) Do total de alunos matriculados na escola, quantos recebem algum tipo de merenda diariamente?**

Resposta: **248**

Comentários: -

**C.8) Quantidade diária total de merenda que a escola visitada oferece, considerando todos os 3 tipos:**

Resposta: **992**

Comentários: -

**C.9) Qual o horário de início de distribuição da merenda?**

Resposta: 08:40

Comentários: -

**C.10) O espaço destinado ao consumo da merenda é adequado?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**C.11) Há cardápio do dia fixado em local visível, para os alunos?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**C.12) Há cardápio por faixa etária, estabelecida pela escola?**

Resposta: Sim

Comentários: A escola tem um cardápio, pois atende uma faixa etária, qual seja, o ensino fundamental I (de 6 a 10 anos).

**C.13) Há alunos que necessitem de atenção nutricional?**

Resposta: Não

Comentários: -

**C.14) O cardápio foi elaborado por nutricionista?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**C.14.1) Nome:**

Resposta: Livia Peruchi Monteiro

Comentários: -

**C.14.2) CRN:**

Resposta: CRN3 52604/P

Comentários: -

**C.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: -

**C.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: -

**C.14.5) 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, Nutricionista não estava presente**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.16) Nos cardápios há previsão de oferta de refeições contendo doces ou preparados doces superior a duas vezes por semana?**

Resposta: **Não**

Comentários: -

**C.17) 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: -

**C.18) Há separação de amostras para o controle da merenda fornecida?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.19) São aplicados testes de aceitabilidade junto aos alunos que recebem a merenda?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.19.1) 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: **Sim**

Comentários: -

**C.20) O serviço de merendeira é próprio ou terceirizado?**

Resposta: **Próprio**

Comentários: -

**C.21) As merendeiras estavam adequadamente vestidas, com avental, touca, sapatos antiderrapantes e, quando necessário, luvas?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.22) Qual o tipo de controle de frequência das merendeiras?**

Resposta: **Eletrônico**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.23.2) Há registro sobre a última fiscalização do CAE?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.23.3) Há quanto tempo foi a última fiscalização do CAE?**

Resposta: **Há 4 meses, em junho/2019.**

Comentários: -

**C.24) A escola possui AVCB - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros dentro do prazo de validade?**

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.27) É realizada a limpeza e higienização periódica das caixas d'água?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.27.1) Há registro sobre a última limpeza e higienização das caixas d'água?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.27.2) Informar a data de registro ou que não possui o registro ou não sabe informar:**

Resposta: **A ultima limpeza foi realizada em 07/08/2019.**

Comentários: -

## D - ESTOQUE DE MERENDA

**D.1) As instalações físicas da área de armazenamento dos alimentos, como piso, paredes e prateleiras possuem revestimento liso, impermeável e lavável?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.2) As instalações físicas da área de armazenamento dos alimentos são mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.3) As portas e janelas das áreas de armazenamento e preparo dos alimentos possuem telas milimetradas?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.4) Há empréstimos de itens das merendas entre as escolas?**

Resposta: **Não**

Comentários: -

**D.5) Os alimentos estão estocados adequadamente?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.6) 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: **Não**

Comentários: -

**D.7) No local há termômetro para aferição da adequação da temperatura dos produtos sob congelamento?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.8) Há controle de itens estocados?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.9) Há fogões industriais?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.9.1) Qual a quantidade de fogões industriais em uso?**

Resposta: **1**

Comentários: -

**D.10) Há liquidificadores?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.10.1) Qual a quantidade de liquidificadores em uso?**

Resposta: **2**

Comentários: -

**D.11) Há geladeiras?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.11.1) Qual a quantidade de geladeiras em uso?**

Resposta: **1**

Comentários: -

**D.12) Há freezers?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.12.1) Qual a quantidade de freezers em uso?**

Resposta: **1**

Comentários: -

**D.13) Há "buffets" com aquecimento?**

Resposta: Não

Comentários: -

**D.14) Há pratos limpos e em quantidades suficientes (vidro, plástico ou descartáveis)?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**D.15) Há talheres limpos e em quantidades suficientes?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**D.16) Há armários/gabinetes?**

Resposta: Não

Comentários: -

**D.17) Há pias com torneiras funcionando e água?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**D.18) Há tomadas funcionando?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**D.19) Há material de limpeza como esponjas, sabão, detergente e panos?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**D.20) Existe controle dos bens da cozinha?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**D.21) Os bens da cozinha estão patrimoniados?**

Resposta: Sim

Comentários: -



## E - OBSERVAÇÕES FINAIS

### E.1) Outras ocorrências dignas de nota:

Resposta: **Nada a relatar.**

Comentários: -