



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO
Unidade Regional de Araras

PROCESSO : 4297/989/18
INTERESSADO: CIEMS PROFESSOR ROQUE NEVIO FIORAVANTE - SALTINHO
ASSUNTO : V Fiscalização Ordenada 2018 - Merenda
RESPONSÁVEL: Monica Angélica Taranto Urbano
CPF : 095.050.448-36

Excelentíssimo(a) Senhor(a) 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:

- Os bens da cozinha não estão patrimoniados;
- Não existe controle dos bens da cozinha;
- Não há talheres limpos e em quantidades suficientes;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO
Unidade Regional de Araras

- Não há pratos limpos e em quantidades suficientes (vidro, plástico ou descartáveis);
- Não há controle de itens estocados;
- No espaço de armazenamento os produtos não estão armazenados em palets, prateleiras e ou estrados afastados do forro, da parede e do piso;
- Os alimentos não estão estocados adequadamente;
- Não há AVCB - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros no prazo de validade;
- Não há registro sobre a última fiscalização do CAE;
- O CAE não fiscaliza as condições da merenda na escola;
- 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;
- O Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle de Unidades de Alimentação e Nutrição foi elaborado, porém não foi disponibilizado;
- Não há cardápio por faixa etária;
- Não há Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido pela Vigilância Sanitária;
- Não há alvará ou licença de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária;
- As portas e janelas das áreas de armazenamento e preparo dos alimentos não possuem telas milimetradas.

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO
Unidade Regional de Araras

TC-4297/989/18

Fls. 3

GDUR-10-Araras, em 15 de agosto de 2018.

Paulo César Silva Alvarenga
Diretor Substituto
UR-10-Araras

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: PAULO CESAR CAMARGO DE BORBA. 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-X3SK-2GT9-5OGF-KJ8QJ ver o arquivo original acesse <http://e-processo.tce.sp.gov.br> - link "Validar documento digital" e informe o código do documento: 1-EJTS-EMMY-5ZQV-6V01

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: PAULO CESAR CAMARGO DE BORBA, 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-X3SK-2GT9-5OGF-KJ8Q

V FISCALIZAÇÃO ORDENADA Merenda Escolar

9 de Agosto de 2011



TCESP
Tribunal de Contas
do Estado de São Paulo

www.tce.sp.gov.br

TC 4297/989/18

Dimas Eduardo Ramalho
Conselheiro

CIEMS PROFESSOR ROQUE NEVIO
FIORAVANTE - SALTINHO

Responsável pela Fiscalização

DSF-I

UR-10

Antonio Carlos Freitas Alves
Chefe Técnico 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

CIEMS PROFESSOR ROQUE NEVIO FIORAVANTE - SALTINHO IDENTIFICAÇÃO

1) Informe o nome do diretor da escola:

Resposta: Monica Angélica Taranto Urbano

Comentários: -

2) Informe o CPF do diretor da escola:

Resposta: 095.050.448-36

Comentários: -

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

Resposta: roquenevio@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: Não

Comentários: Porque existem quatro escolas no município e apenas uma nutricionista.

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

Resposta: 15

Comentários: -

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

Resposta: 90

Comentários: Para os alimentos não perecíveis.

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: Na área de armazenamento não há telas.

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: -

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

Resposta: Não

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: Às vezes milho e ervilha.

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

Resposta: Sim

Comentários: Um dia na semana.

4) É distribuída o tipo de merenda: LANCHE?

Resposta: Sim

Comentários: -

5) Quantidade de alunos na escola:

Resposta: 287

Comentários: -

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

Resposta: 287

Comentários: -

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

Resposta: 574

Comentários: -

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

Resposta: 08:30

Comentários: -

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

Resposta: 15:00

Comentários: -

10) Há refeitório para os alunos?

Resposta: Sim

Comentários: -

10.1) O refeitório atende a todos os alunos?

Resposta: Sim

Comentários: Atende desde que alternando as turmas.

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: Foi informado que na escola não havia nenhum caso de aluno que necessitasse de atenção nutricional.

14) O cardápio foi elaborado por nutricionista?

Resposta: Sim

Comentários: -

14.1) Nome:

Resposta: Evelise Boliani

Comentários: -

14.2) CRN:

Resposta: CRN3 31114

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: Elaborado e não disponibilizado

Comentários: Esta em fase de atualização pela nutricionista.

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

Resposta: Sim

Comentários: -

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: De 61% a 80% adequada

Comentários: -

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: Sim

Comentários: Suco concentrado uma vez por semana.

18.1) Relacionar:

Resposta: suco concentrado de varios sabores.

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: 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: Sim

Comentários: -

21) A escola possui merendeira(s)?

Resposta: Sim

Comentários: -

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

Resposta: Eletrônico

Comentários: -

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: Não

Comentários: -

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: -

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: Dia 07/08/2018, conforme informado, porem, ainda não foi documentado. Trabalho recente relatório em trâmite. Nesta data uma representante da empresa contratada estava dando palestra para os alunos a respeito de prevenção e controle de escorpiões.

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

Resposta: 2

Comentários: -

ESTOQUE DE MERENDA

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

Resposta: 15

Comentários: -

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: Parcialmente, pois as prateleiras são de ferro. No local também havia vassouras, panos e produtos de limpeza.



vassouras e panos de limpeza.



panos, baldes e produto de limpeza.

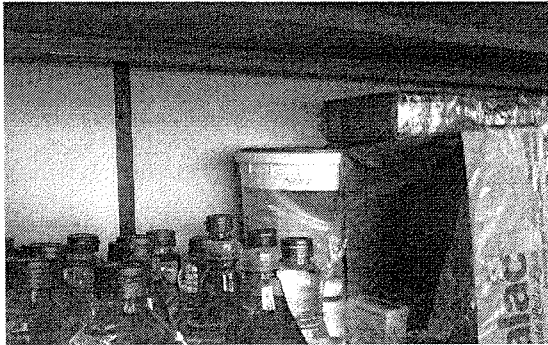


prateleiras de ferro.

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: Alguns itens encontravam-se encostados na parede (divisória).



alimentos encostados na divisória.

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: -

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

Resposta: Sim

Comentários: -

7) Há controle de itens estocados?

Resposta: Não

Comentários: -

EQUIPAMENTOS

1) Qual a quantidade de fogões industriais em uso?

Resposta: 1

Comentários: -

2) Qual a quantidade de liquidificadores em uso?

Resposta: 1

Comentários: -

3) Qual a quantidade de geladeiras em uso?

Resposta: 1

Comentários: -

4) Qual a quantidade de freezers em uso?

Resposta: 1

Comentários: -

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

Resposta: 0

Comentários: Não há.

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

Resposta: Não

Comentários: Há carência de aproximadamente 50 pratos.

7) Há talheres limpos e em quantidades suficientes?

Resposta: Não

Comentários: Há carência de aproximadamente 50 colheres e 50 garfos.

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: -

12) Existe controle dos bens da cozinha?

Resposta: Não

Comentários: -

13) Os bens da cozinha estão patrimoniados?

Resposta: Não

Comentários: Parcialmente, havia uma geladeira sem a identificação do patrimônio.

OUTRAS CONSTATAÇÕES

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

Resposta: Não há.

Comentários: -