



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

V FISCALIZAÇÃO
ORDENADA
MERENDA ESCOLAR

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: VANDERLEI MARCOLA. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinaturas e/ou ver o arquivo original acesse <http://e-processo.tce.sp.gov.br> - link 'Validar documento digital' e informe o código do documento: W1UM-5ND4-4JRY-31L6

Agosto - 2017

TC 6819/989/16

Robson Marinho
Conselheiro

EMEF CLARINDA DE ALMEIDA
MELLO

Responsável pela Fiscalização

DSF-II

UR-19

Ieleneque Rezende Falcão
Chefe Técnico da Fiscalização Substituto

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 estadual e municipal de ensino.

Trata-se da segunda fiscalização ordenada que o Tribunal de Contas realizou na Merenda Escolar, sendo a primeira efetuada no ano de 2016. Com isso tivemos a oportunidade, onde ainda não o havíamos feito, de voltar àquelas escolas onde haviam sido detectadas falhas de maior gravidade, o que nos permitiu avaliar se o Poder Público realmente adotou providências para a correção de irregularidades identificadas pela fiscalização, com a consequente melhoria da qualidade da merenda de seus alunos.

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

251	servidores do TCESP empregados na fiscalização
250	órgãos e entidades fiscalizadas
80	quesitos processados
18720	análises responsivas

V Fiscalização Ordenada 2017

EMEF CLARINDA DE ALMEIDA MELLO

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: Quase todos os insumos são recebidos pelas nutricionistas em uma central de merenda e depois distribuídos às escolas por empresa terceirizada e parte pela prefeitura.

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

Resposta: **9.00**

Comentários: Uma vez por semana as frutas e verduras. Uma vez por semana as carnes. Uma vez por mês os demais.

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

Resposta: **365.00**

Comentários: 1 ano para carnes congeladas, biscoitos, arroz, compostos lácteos, etc. Apenas hortifruti, ovos e outros poucos produtos com validade menor.

1.1.4) As condições de instalações são adequadas para o preparo, como o fornecimento de gás, limpeza, etc.?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: Não há uma nutricionista por escola. Elas realizam visitas diárias em escolas mas não coincidiu com a escola fiscalizada.

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

Resposta: Não

Comentários: -

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

Resposta: Não

Comentários: -

1.2.1) No caso de preparada em outro local, as condições de transporte da merenda são adequadas?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.2) O(s) veículo(s) que transportam a merenda são utilizados exclusivamente para esse fim?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.3) Possuem compartimento de carga com revestimento interno liso e impermeável?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.4) A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.5) A fornecedora da merenda é a vencedora do certame licitatório?

Resposta: -

Comentários: -

1.2.6) Há identificação do fornecedor por ocasião da entrega da merenda?

Resposta: -

Comentários: -

2) É distribuída o tipo de merenda: REFEIÇÃO?

Resposta: Sim

Comentários: -

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

Resposta: Sim

Comentários: -

4) É distribuída o tipo de merenda: LANCHE?

Resposta: Sim

Comentários: -

5) Quantidade de alunos na escola:

Resposta: 420.00

Comentários: Todos os turnos.

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

Resposta: 420.00

Comentários: Todos os alunos.

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

Resposta: 4.00

Comentários: 2 pela manhã, 1 a tarde e 1 a noite.

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

Resposta: 07:00

Comentários: -

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

Resposta: **20:30**

Comentários: Na escola visitada há EJA noturno.

10) Há refeitório para os alunos?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

10.1) O refeitório atende a todos os alunos?

Resposta: **Sim**

Comentários: O refeitório não é grande mas as turmas de alunos vão alternando os horários.

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: O cardápio é o mesmo para todos os alunos.

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA HIPOMINERAL DE AMPARO
Secretaria Municipal de Educação - Departamento de Alimentação Escolar

Secretaria Municipal de Educação
AMPARO
Estado de São Paulo

CARDÁPIO
ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL
AGOSTO

REFEIÇÃO	Segunda-feira 14/08/2017	Terça-feira 15/08/2017	Quarta-feira 16/08/2017	Quinta-feira 17/08/2017	Sexta-feira 18/08/2017
CAFE	Composto lácteo Biscoito rosquinha	Composto lácteo Bianquinha tradicional com margarina	Composto lácteo Biscoito doce	Composto lácteo Bianquinha tradicional com margarina	Composto lácteo Biscoito salgado
MERENDA	Arroz / Feijão Omelete do Forno	Arroz Estragotele do frango em salsa Batata na marmita Gelatina	Macarrão integral com carne moída e molho vermelho. Salada de folha Fruta	Arroz / Feijão Carne em tiras com legumes Fruta	Risoto de frango desfiado com ervilha, cenoura ralada, chuchu verde e tomate Salada Fruta

OBS.: o cardápio deve ser enviado a tempo.
A fruta pode ser servida inteira, picadinha ou como de sobremesa de frutas.
A salada de frutas deverá ser feita com as frutas picadinhas e o caldo com suco de laranja.
Não usar adoçantes feitos com leite junto à refeição salgada.

Leniza Antunes Gotardi
Nutricionista
CRN 11.423/2008

Camila Antonelli
Nutricionista
CRN 11.423/2008

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: **Emilia Batista Ribeiro Vizzotto, Leniza Antunes Gotardi e Camila Antonelli.**

Comentários: -

14.2) CRN:

Resposta: **31.956, 10.365 e 29384.**

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: Não elaborado

Comentários: Em elaboração.

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

Resposta: **Não**

Comentários: A batata na manteiga foi substituída por fruta (mamão).

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA HIDROMINERAL DE AMPARO
Secretaria Municipal de Educação - Departamento de Alimentação Escolar

CARDÁPIO
ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL
AGOSTO

REFEIÇÃO	Segunda-feira 14/08/2017	Terça-feira 15/08/2017	Quarta-feira 16/08/2017	Quinta-feira 17/08/2017
CAFÉ	Composto lácteo Biscoito rosquinha	Composto lácteo Bisnaguinha tradicional com margarina	Composto lácteo Biscoito doce	Composto lácteo Bisnaguinha tradicional com margarina
MERENDA	Arroz / Feijão Omelete de Forno	Arroz Estragonele de frango em cubos Batata na manteiga Gelatina	Macarrão integral com carne moída e molho vermelho Salada de folha Fruta	Arroz / Feijão Carne em tiras com legumes Fruta

OBS.: o cardápio deve ser colorido e atraente.
A fruta pode ser servida inteira, picadinha ou como do salada de frutas.
A salada de frutas deverá ser feita com as frutas picadinhas e o caldo com suco de laranja.



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: **Acima de 90% 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: O composto lácteo é servido todos os dias. Na semana não havia previsão de sucos. Fora isso, os biscoitos doces estavam previstos no máximo 2 vezes na semana.

The image shows a menu card for the 'ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL CABANO'. The card is divided into sections for 'CAFÉ', 'LANCHE', and 'MERENDA'. Each section lists items for different days of the week. The 'CAFÉ' section includes 'Composto Lácteo Integral' and 'Bolo'. The 'LANCHE' section includes 'Composto Lácteo Integral com leite', 'Bolo', 'Composto Lácteo Integral com leite', 'Bolo', 'Composto Lácteo Integral com leite', 'Bolo', 'Composto Lácteo Integral com leite', 'Bolo'. The 'MERENDA' section includes 'Composto Lácteo Integral com leite', 'Bolo', 'Composto Lácteo Integral com leite', 'Bolo', 'Composto Lácteo Integral com leite', 'Bolo'. The card also features the school's logo and contact information.

17.1) Quantas vezes?

Resposta: -

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: Havia apenas suco de frutas concentrados.

18.1) Relacionar:

Resposta: -

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) O serviço de merendeira é próprio ou terceirizado?

Resposta: **Próprio**

Comentários: -

22) A escola possui merendeira(s)?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Eletrônico**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

Estoque de merenda

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

Resposta: 30.00

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: Sim

Comentários: -

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

Resposta: Sim

Comentários: Onde encosta nas paredes, há azulejos.

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: Não há termômetro.



7) Há controle de itens estocados?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

Equipamentos

1) Qual a quantidade de fogões industriais em uso?

Resposta: 1.00

Comentários: -

2) Qual a quantidade de liquidificadores em uso?

Resposta: 3.00

Comentários: No entanto o maior liquidificador (industrial) está com defeito, restando apenas os pequenos, dificultando o preparo da comida.



3) Qual a quantidade de geladeiras em uso?

Resposta: 2.00

Comentários: -

4) Qual a quantidade de freezers em uso?

Resposta: 1.00

Comentários: -

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

Resposta: **0.00**

Comentários: Não há buffets aquecidos.



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: -

12) Existe controle dos bens da cozinha?

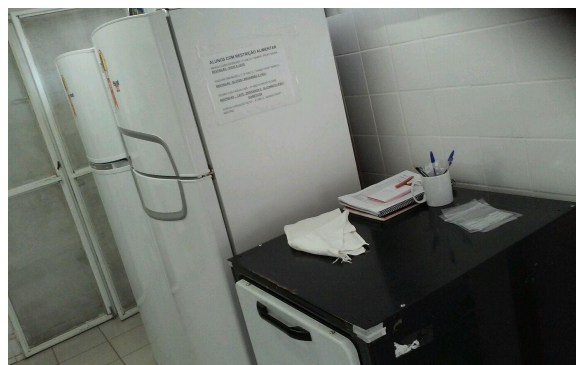
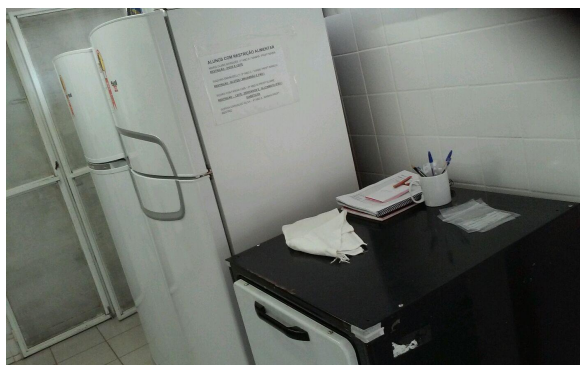
Resposta: **Não**

Comentários: Na cozinha não há controle de patrimonio. Na diretoria da escola há um controle mas não está atualizado.

13) Os bens da cozinha estão patrimoniados?

Resposta: **Não**

Comentários: Alguns dos bens estão patrimoniados, porém outros não, a exemplo das geladeiras, forno industrial e liquidificador industrial.



Outras constatações

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

Resposta: Quantidade pequena de aventais para as merendeiras. A lixeira não possui pedal, obrigando as merendeiras a abri-lo utilizando as mãos, o que pode acarretar contaminação dos alimentos. Não há processador de alimentos, obrigando as merendeiras a fazer tudo manualmente, o que demanda muito mais tempo, além de aumentar o risco de acidentes de trabalho.

Comentários: -

