

IV FISCALIZAÇÃO ORDENADA

28 de Maio de 2019

MERENDA ESCOLAR



TCE-SP
Tribunal de Contas
do Estado de São Paulo

www.tce.sp.gov.br

TC 4974/989/19

TC de acompanhamento: 12995/989/19

Renato Martins Costa

Conselheiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARÍLIA -
Escola Municipal de Ensino Fundamental
Professor Amaury Pacheco

Responsável pela Fiscalização

DSF-I

UR-4

MARCO ANTONIO FELIX
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 IV Fiscalização Ordenada – Merenda Escolar

286	servidores do TCESP empregados na fiscalização
219	municípios fiscalizados
275	escolas fiscalizadas
106	quesitos processados

IV Fiscalização Ordenada 2019

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARÍLIA - Escola Municipal de Ensino Fundamental Professor Amaury Pacheco

A - IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO E RESPONSÁVEIS

A.1) MUNICÍPIO:

Resposta: **MARÍLIA**

Comentários: -

A.2) IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO - Nome:

Resposta: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MARÍLIA**

Comentários: -

A.3) Nome do Prefeito:

Resposta: **DANIEL ALONSO**

Comentários: -

A.3.1) CPF:

Resposta: **068.109.088-03**

Comentários: -

A.4) IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA VISITADA - Nome:

Resposta: **ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL PROFESSOR AMAURY PACHECO**

Comentários: -

A.5) Nome do Diretor da ESCOLA VISITADA:

Resposta: **ANA CLAUDIA PERON DAS MERCÊS**

Comentários: -

A.5.1) CPF:

Resposta: **248.289.548-05**

Comentários: -

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

Resposta: **emefampacheco@marilia.sp.gov.br**

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: **360**

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: -

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

Resposta: **Sim**

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: **Sim**

Comentários: -

C.2.1) Qual?

Resposta: **Extrato de tomate.**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Biscoito

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

C.5) Quantidade de alunos matriculados na escola:

Resposta: **170**

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: **170**

Comentários: -

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

Resposta: 470

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: Não

Comentários: -

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

Resposta: Sim

Comentários: -

C.13.1) Há cardápio especial para esses alunos?

Resposta: Sim

Comentários: -

C.14) O cardápio foi elaborado por nutricionista?

Resposta: Sim

Comentários: -

C.14.1) Nome:

Resposta: CLAUDIA S. CAMPOS

Comentários: -

C.14.2) CRN:

Resposta: 5768

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: Não

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: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Não há registro.**

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: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Nao possui registro**

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: **Prejudicado**

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: **Sim**

Comentários: -

D.13.1) Qual a quantidade de "buffets" com aquecimento em uso?

Resposta: **1**

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: **Sem ocorrências.**

Comentários: -