



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

**V** FISCALIZAÇÃO  
ORDENADA  
**MERENDA ESCOLAR**

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: FABRIZIO PETRUCCI. 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: VX18-569A-5VR5-74KE

Agosto - 2017

TC 6846/989/16

Edgard Camargo Rodrigues  
Conselheiro

Colégio Municipal Raio de Sol

Responsável pela Fiscalização

DSF-I

8-DF

Fabrizio Petrucci  
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 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

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

# V Fiscalização Ordenada 2017

## Colégio Municipal Raio de Sol

### 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: -

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

Resposta: **2.00**

Comentários: Semanalmente. Alternando entre não perecíveis, congelados e perecíveis

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

Resposta: **7.00**

Comentários: Foi acompanhado o recebimento de perecíveis horti fruti

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: -

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: No desjejum

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**5) Quantidade de alunos na escola:**

Resposta: **150.00**

Comentários: -

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

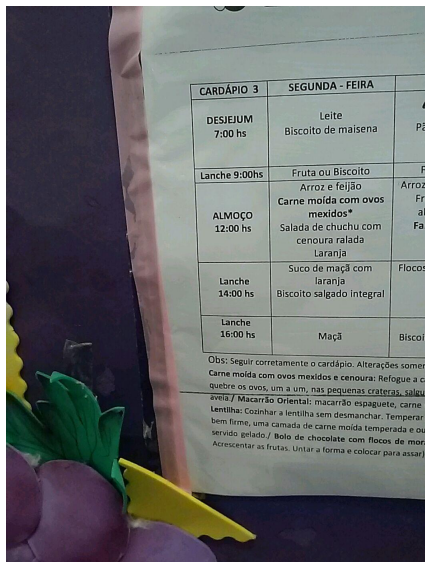
Resposta: **150.00**

Comentários: -

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

Resposta: **700.00**

Comentários: Em média 125 refeições no desjejum, lanche da manhã, café da tarde e lanche da tarde (cada), e cerca de 200 refeições almoço.



**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: **17:00**

Comentários: -

**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: -

**12) Há cardápio por faixa etária?**

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: Não possui aluno nessa condição

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**14.1) Nome:**

Resposta: **Giselle Menegolli Fonseca CRN3: 26.056. Izabel Cristina Cassola Santos CRN3: 3.392. Luziene dos Santos Lalau CRN3: 32.222 e Lucelia Nunes Silva Pereira CRN3: 36.067**

Comentários: -

**14.2) CRN:**

Resposta: **respondido no item anterior**

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: Não elaborado

Comentários: -

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: Prejudicado

Comentários: -

17) Nos cardápios há previsão de oferta de refeições contendo doces ou preparados doces superior a duas vezes por semana?

Resposta: Não

Comentários: -

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: -

**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: **Não**

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: -

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: Foi noticiado a visita, porém a responsável não soube informar a data

**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: **Não**

Comentários: -

**LAVÃO TÉCNICO - DESINSETIZAÇÃO**

Nº	CIDADE: SANTANA DE PARNAIBA	CEP:
I.E:	TEL: 4881-3831	

Processos Utilizados

- Em líquido
- Armadilhas
- Isca
- Costal
- Gel
- Pó

Reg. M.S 3.0425.0112.001-9

Reg. M.S 3.0425.0095.001-3

Reg. M.S 3.0425.0127.001-0 SIM

Reg. M.S 3.0425.0046.001-0 SIM

Reg. M.S 3.0425.0080.001-6 SIM

Reg. M.S 3.0425.0061.001-2 SIM

Reg. M.S 3.0425.0124.001-4

Reg. M.S 3.0425.0090.001-0

Reg. M.S 3.0404.0029.001-1

AVULSO - Realizado em: 16 / 01 / 2017

DESINSETIZAÇÃO  DESPUNTIÇÃO  DESRATIZAÇÃO  LAV

TAS  RATOS  FORMIGAS  CLIPIM  ESCOPIÃO

FORMULAÇÃO NA APLICAÇÃO RESIDUAL

Q.T. DE PRODUTO POR 10 LIT. DE SOLUENTE

SOLUENTE

ÁGUA

TOTAL DA ÁREA TRATADA

Assinatura em: 16 / 01 / 2017

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

Resposta: **Não**

Comentários: Vide desinsetização

## Estoque de merenda

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

Resposta: 15.00

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: -

**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: -

**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: 2 industriais e 1 doméstico

**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: 2.00

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: -

**12) Existe controle dos bens da cozinha?**

Resposta: **Sim**

Comentários: Controle de patrimônio único incluso todos os bens da escola

**13) Os bens da cozinha estão patrimoniados?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

## Outras constatações

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

Resposta: não há

Comentários: -