

# V FISCALIZAÇÃO ORDENADA

## Merenda Escolar

9 de Agosto de 2011



**TCE-SP**  
Tribunal de Contas  
do Estado de São Paulo

[www.tce.sp.gov.br](http://www.tce.sp.gov.br)

TC 4603/989/18

Robson Marinho  
Conselheiro

Colégio Municipal André Fernandes

Responsável pela Fiscalização

DSF-I

8-DF

CLAUDIA BASTOS FORMIGONE  
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.

## 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

## Colégio Municipal André Fernandes

### IDENTIFICAÇÃO

1) Informe o nome do diretor da escola:

Resposta: **Sra. Katia Regina Alencar**

Comentários: -

2) Informe o CPF do diretor da escola:

Resposta: **152.130.358-41**

Comentários: -

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

Resposta: **kr.alenkar@yahoo.com.br**

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: A recepção e conferência são realizadas pelas merendeiras.

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

Resposta: **2**

Comentários: A cada 15d há o abastecimento dos não perecíveis.  
Já as carnes são entregues todas as segundas-feiras e as verduras, legumes e frutas, todas as terças-feiras.

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

Resposta: **90**

Comentários: -

#### 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?

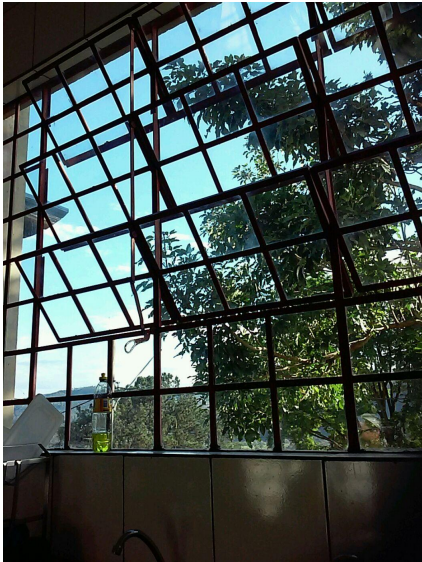
Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: Segundo a Diretora da escola, as telas haviam sido retiradas, uma vez que a cozinha estava em reforma.



Sem tela.

**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: Milho e ervilha.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **475**

Comentários: -

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

Resposta: **475**

Comentários: -

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

Resposta: **950**

Comentários: -

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

Resposta: **08:50**

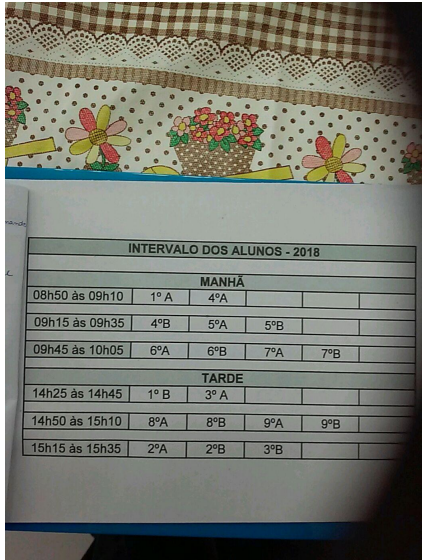
Comentários: -



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

Resposta: 09:10

Comentários: -



INTERVALO DOS ALUNOS - 2018				
MANHÃ				
08h50 às 09h10	1º A	4º A		
09h15 às 09h35	4º B	5º A	5º B	
09h45 às 10h05	6º A	6º B	7º A	7º B
TARDE				
14h25 às 14h45	1º B	3º A		
14h50 às 15h10	8º A	8º B	9º A	9º B
15h15 às 15h35	2º A	2º B	3º B	

Intervalos.

10) Há refeitório para os alunos?

Resposta: Sim

Comentários: -



Refeitório

**10.1) O refeitório atende a todos os alunos?**

Resposta: **Não**

Comentários: Houve a necessidade de se incluírem mesas no pátio em anexo.



Mesas extras.

**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: **Não**

Comentários: Obs. Por ocasião da nossa visita, o cardápio atualizado foi fixado do lado de fora da cozinha.

**12) Há cardápio por faixa etária?**

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

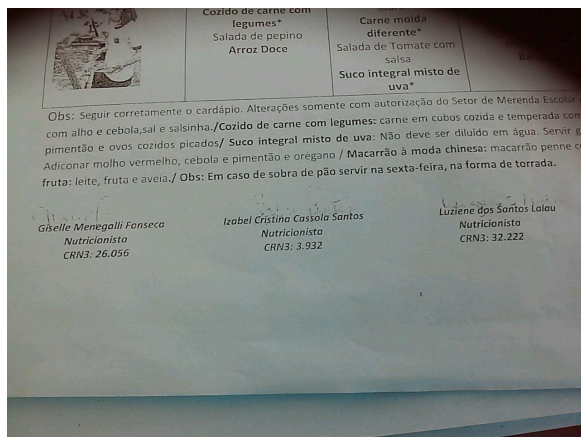
Resposta: **Não**

Comentários: -

## 14) O cardápio foi elaborado por nutricionista?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

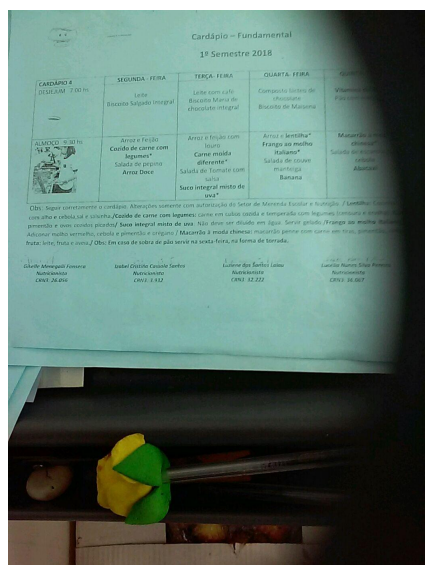


Nutricionistas

### 14.1) Nome:

Resposta: **Gisele Menengali Fonseca,  
Izabel Cristina Cassola Santos,  
Luziene dos Santos Lalau,  
Lucelia Nunes Silva Pereira.**

Comentários: -



Nutricionistas.

**14.2) CRN:**

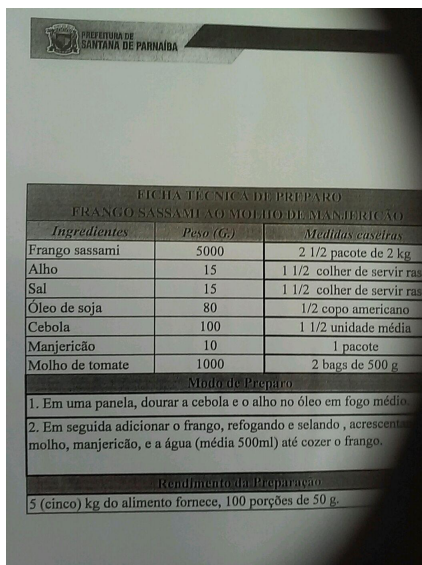
Resposta: 26.056, 3.932, 32.222, 36067, respectivamente.

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: -



FICHA TÉCNICA DE PREPARO  
FRANGO SASSAMI AO MOLHO DE MANJERICÃO

Ingredientes	Peso (G)	Medidas caseiras
Frango sassami	5000	2 1/2 pacote de 2 kg
Alho	15	1 1/2 colher de servir rasa
Sal	15	1 1/2 colher de servir rasa
Óleo de soja	80	1/2 copo americano
Cebola	100	1 1/2 unidade média
Manjericão	10	1 pacote
Molho de tomate	1000	2 bags de 500 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela, dourar a cebola e o alho no óleo em fogo médio.
2. Em seguida adicionar o frango, refogando e selando, acrescentar molho, manjericão, e a água (média 500ml) até cozer o frango.

Rendimento da Preparação

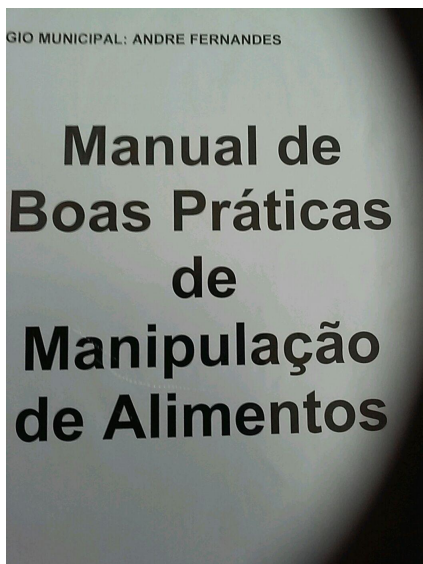
5 (cinco) kg do alimento fornece, 100 porções de 50 g.

Amostra

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: -

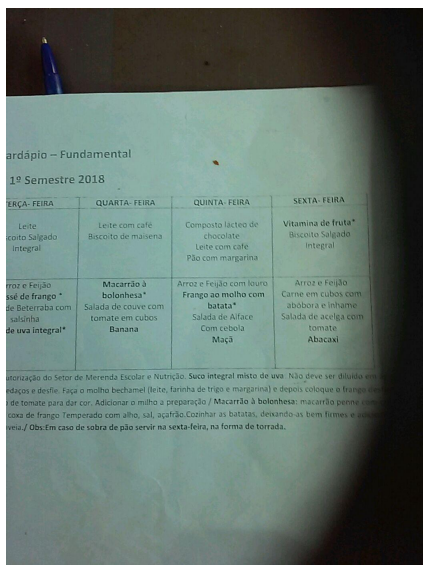


Manual

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Arroz, feijão, frango, salada e maçã.



Refeição.



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: O cardápio é do 1 semestre.

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CARDAPIO 2</b> DESJEJUM 7:30 hs	Leite com café Biscoito salgado Chocolate integral	Leite Biscoito salgado Integral	Leite com café Biscoito de maizena	Composto lácteo de chocolate Leite com café Filo com margarina	Vitamina de fruta* Biscoito salgado Integral
<b>LANCHE</b> 9:30 hs	Arroz e Feijão Carne em tira com abacaxi e cebola quente Salada de pepino com maionese Pudim	Arroz e Feijão Fricassê de frango * Salada de Sinterriba com vegetais Suco de uva integral*	Macarrão à bolonhesa* Salada de couve com tomate em cubos Banana	Arroz e Feijão com touro Frango ao molho com batata* Salada de Alface Com cenoura Maçã	Arroz e Feijão Carne em cubos com abacaxi e cebola Salada de cenoura com maionese Abacaxi

\*De acordo com o Manual de Alimentação Escolar, a alteração somente com autorização do Setor de Merenda Escolar e Nutrição. Suco integral misto de uva. Filo, oliveira sem adição em massa com chocolate. Fricassê de frango: coqueiro e frango cozido em molho de leite. Frito à molhe, batata frita, banana da terra e margarina e depois coberto o frango com molho branco. Pode ser substituído por quantidade equivalente de molho de tomate para dar cor. Adoçante e melão e pimenta; Macarrão à bolonhesa: macarrão cozido com carne moída e molho de tomate; Frango ao molho com batata: File de coxa de frango temperado com alho, sal, salsinha, coqueiro ou batata. Adoçante ou leite fermentado e adoçante de leite ou frango cozido com leite. Vitamina de fruta: leite, fruta e suco. \*Obs: Em caso de falta de leite servir na sexta-feira, na forma de torrão.

Cardapio

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: -

19) Há separação de amostras para o controle da merenda fornecida?

Resposta: **Sim**

Comentários: De todas as refeições (inclusive água, sucos, leite...), durante 4 dias.



Amostras

20) São aplicados testes de aceitabilidade junto aos alunos que recebem a merenda?

Resposta: **Não**

Comentários: -

21) A escola possui merendeira(s)?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Eletrônico**

Comentários: -



Ponto eletrônico

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?

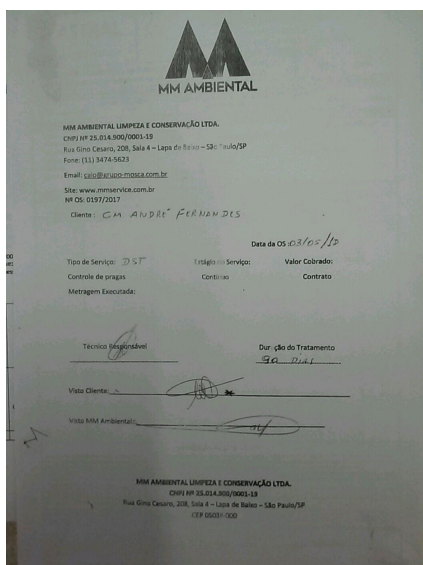
Resposta: Não

Comentários: -

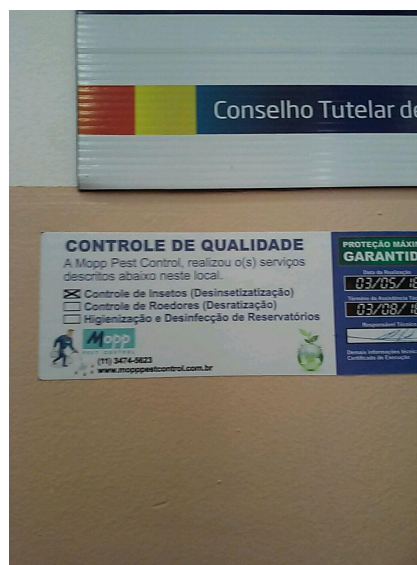
27) A última desinsetização foi feita há menos de 6 (seis) meses?

Resposta: Não

Comentários: Venceu em 03.08.2018



Vencido



Desinsetizacao

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

Resposta: Não

Comentários: Feita pelas merendeiras, conforme embalagem do desratizante. Não há expedição de certificado.

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: -

**ASTRAL**  
Lidar no controle de pragas

VPV SAÚDE AMBIENTAL LTDA - ME  
RUA PRESIDENTE DE MOURAS, 400 - CENTRO  
JARDIM / JARDIM / CEP 04223-004  
Telefone (11) 3963-1343 / (11) 3963-1344 / (11) 4587-3832  
E-mail: contato@vpv.com.br

**COMPROVANTE DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS**  
Empresa e Prestação de Serviços Especializada em Limpeza e Higienização de Caixas d'Água

VALIDADE SERVIÇO: 6 (SEIS) MESES  
Nº: 3908  
NÃO OSC.: 9743

**INFORMAÇÕES DA EMPRESA ESPECIALIZADA**  
CNPJ: 06.918.000/02  
Linha Municipal: 0800  
Linha de Funcionamento Vigência/Validade: 0800-0800-1111  
Validade: 11/08/2018  
NÃO PROPOSTA

**INFORMAÇÕES DO CLIENTE**  
Nome: MARIANESCHI SARTANA DE FARIAS  
CPF: 46.332.343/0001-07  
Rua: Rua Fátima, COLEGIO M. PALMARES FARIAS  
Bairro: 8 FLORES DA VILHA  
Município: SÃO PAULO  
Estado: SP  
Cidade: SÃO PAULO  
CEP: 06233-201  
E-mail: [vazio]

**PREÇO**  
LIG: [vazio]  
Mão de obra: [vazio]  
Materiais: [vazio]  
Outros: [vazio]  
Total: 700,00

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**  
A validade do documento é de 6 (seis) meses, contada a partir da data de emissão. Este documento não substitui o contrato de prestação de serviços. O cliente deve manter este documento em seu arquivo para fins de controle de qualidade e atendimento ao cliente. Este documento não substitui o contrato de prestação de serviços. O cliente deve manter este documento em seu arquivo para fins de controle de qualidade e atendimento ao cliente.

**ASSINATURAS**  
APLICADOR: [Assinatura]  
RESPONSÁVEL TÉCNICO: [Assinatura]  
CLIENTE: [Assinatura]

Os limpeza caixa d'água

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

Resposta: **90**

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: Não

Comentários: O arroz integral possuía validade até 01.08.2018.



Arroz



Arroz

#### 4) Os alimentos estão estocados adequadamente?

Resposta: **Sim**

Comentários: -



Estoque

#### 4.1) 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: Estao abertos na própria embalagem.



Leite em pó.



Bolachas



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: -



Estoque

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: Há termometro manual.



Termometro

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

Controle de temperatura.

**7) Há controle de itens estocados?**

Resposta: **Não**

Comentários: Segundo a Diretora, a merendeira e a assistente de direção fazem a contagem de estoque semanalmente, informando ao oficial que, por e-mail, encaminha os dados à Prefeitura, pra que a Nutricionista faça o controle de estoques.

## EQUIPAMENTOS

### 1) Qual a quantidade de fogões industriais em uso?

Resposta: 1

Comentários: Segundo a Diretora, já foi solicitado um novo, pois o que está em uso não está adequado.

### 2) Qual a quantidade de liquidificadores em uso?

Resposta: 1

Comentários: -

### 3) Qual a quantidade de geladeiras em uso?

Resposta: 2

Comentários: -

### 4) Qual a quantidade de freezers em uso?

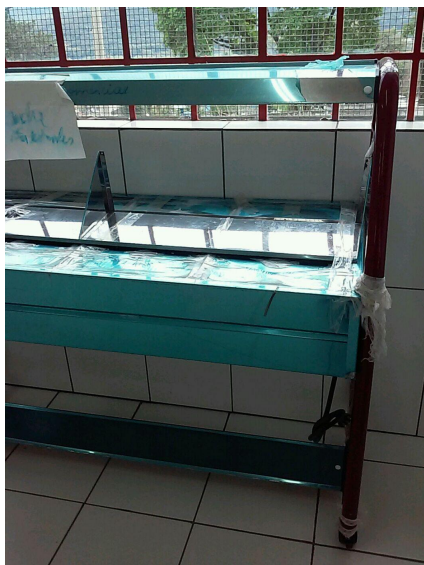
Resposta: 1

Comentários: -

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

Resposta: 0

Comentários: Há um buffet novo, que não está em uso por falta de tomada. Conforme dito pela Diretora, a cozinha encontra-se em reforma.



Falta tomada para a instalação do buffet

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

Resposta: **Sim**

Comentários: Os pratos são de vidro.

**7) Há talheres limpos e em quantidades suficientes?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**8) Há armários/gabinetes?**

Resposta: **Sim**

Comentários: Há armários/gabinetes, porém precisam ser instalados.



Os gabinetes não estão instalados.

**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: -

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

Resposta: **Sim**

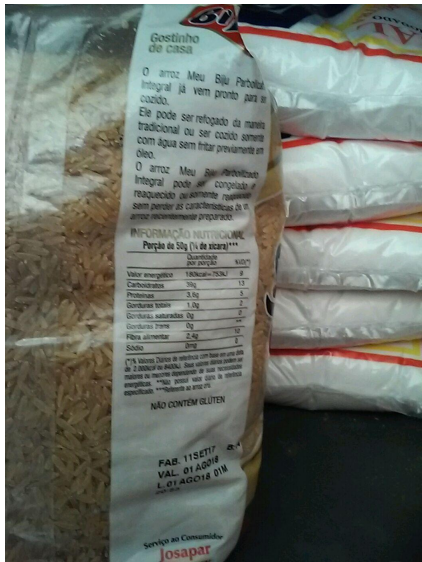
Comentários: -

## OUTRAS CONSTATAÇÕES

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

Resposta: **Arroz integral estava vencido.**

Comentários: -



Arroz vencido.



Arroz vencido