

# V FISCALIZAÇÃO ORDENADA

## Merenda Escolar

9 de Agosto de 2015



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

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

TC 4646/989/18

Antonio Roque Citadini  
Conselheiro

SÃO ROQUE – PREFEITURA  
MUNICIPAL DE SÃO ROQUE – EMEF  
TETSU CHINONE

Responsável pela Fiscalização

DSF-I

UR-9

FRANCISCO JOSÉ MENDES ROSSI  
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

### SÃO ROQUE - PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO ROQUE - EMEF TETSU CHINONE

#### IDENTIFICAÇÃO

1) Informe o nome do diretor da escola:

Resposta: **Márcia Cleto de Oliveira**

Comentários: -

2) Informe o CPF do diretor da escola:

Resposta: **062.749.958-97**

Comentários: -

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

Resposta: **marcia.cleto@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: -

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

Resposta: **20**

Comentários: Entrega de:  
pães 3 vezes por semana;  
Hortifruti, 1 vez por semana;  
Estocáveis e perecíveis, quinzenalmente.

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

Resposta: **15**

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: **Não**

Comentários: -



azulejos soltos



pia e sifão quebrados



sifão com vazamento

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

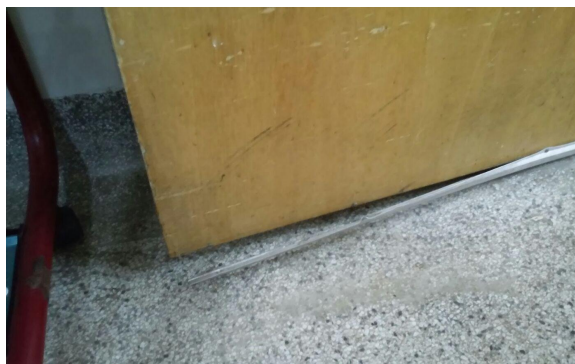
Resposta: **Não**

Comentários: -





janelas sem tela e vidro quebrado



veda porta quebrado



grelhas sem tela e sem sifão

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

Resposta: **Sim**

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: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **742**

Comentários: -

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

Resposta: **635**

Comentários: -

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

Resposta: **1322**

Comentários: -

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

Resposta: **06:45**

Comentários: -

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

Resposta: 15:30

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: -

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

Resposta: Sim

Comentários: -

**14.1) Nome:**

Resposta: Angela D. Martimiano

Comentários: -

**14.2) CRN:**

Resposta: 20547

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 disponibilizado

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: 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: -

**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: -

**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: **Manual**

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: **Terceirizado**

Comentários: O quadro é misto, com merendeiras da Prefeitura e de empresa terceirizada.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**24) O CAE fiscaliza as condições da merenda na escola?**

Resposta: **Sim**

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: **Não**

Comentários: -

## ESTOQUE DE MERENDA

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

Resposta: 10

Comentários: -

**2) Há empréstimos de itens das merendas entre as escolas?**

Resposta: Sim

Comentários: -

**3) O estoque de merenda está dentro do prazo de validade?**

Resposta: Sim

Comentários: -

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

Resposta: Sim

Comentários: -

**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: 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: Não

Comentários: A nutricionista informou que o equipamento foi mandado para a manutenção, sem disponibilização de um reserva.



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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

## EQUIPAMENTOS

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

Resposta: 2

Comentários: -

**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: 2

Comentários: -

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

Resposta: 1

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: Não se utiliza panos. Há papel toalha para atender as necessidades da cozinha.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

## OUTRAS CONSTATAÇÕES

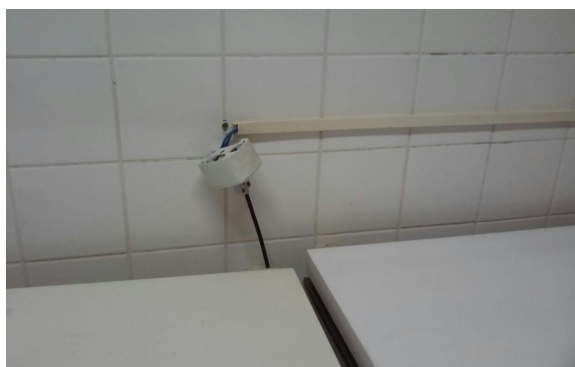
1) Caso haja outras constatações que mereçam destaque, descrevê-las no campo abaixo.

Resposta: **Manutenção precária em equipamentos e instalações.**

Comentários: -



freezers acumulando gelo nas portas



instalação elétrica adaptada



geladeira com vazamento



fogão enferrujado