

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

TC 4267/989/19

TC de acompanhamento: 12760/989/19

Sidney Estanislau Beraldo  
Conselheiro

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA-  
Escola Municipal de Educação Básica  
João Etchebehere

Responsável pela Fiscalização

DSF-II

UR-17

JULIO CESAR COUTINHO NAHUZ  
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

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

## IV Fiscalização Ordenada 2019

### PREFEITURA MUNICIPAL DE RIFAINA-Escola Municipal de Educação Básica João Etchebehere

#### A - IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO E RESPONSÁVEIS

##### A.1) MUNICÍPIO:

Resposta: **Rifaina**

Comentários: -

##### A.2) IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO - Nome:

Resposta: **Prefeitura Municipal de Rifaina**

Comentários: -

##### A.3) Nome do Prefeito:

Resposta: **Hugo César Lourenço**

Comentários: -

##### A.3.1) CPF:

Resposta: **086.952.966-87**

Comentários: -

##### A.4) IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA VISITADA - Nome:

Resposta: **Escola Municipal de Educação Básica João Etchebehere**

Comentários: -

##### A.5) Nome do Diretor da ESCOLA VISITADA:

Resposta: **Nilza Aparecida Brentini Totoli**

Comentários: -

##### A.5.1) CPF:

Resposta: **055.035.488-33**

Comentários: -

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

Resposta: **escolarifaina@yahoo.com.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: Nutricionista

Comentários: -

**B.3) Quantas vezes por mês a escola é abastecida de gêneros alimentícios/insumos para preparo da merenda?**

Resposta: 8

Comentários: Todas as terças e quintas-feiras

**B.4) Qual o prazo médio (em dias) de validade dos gêneros alimentícios/insumos na ocasião do recebimento?**

Resposta: 180

Comentários: De 6 meses a 1 ano

**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: **Sim**

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: Tanto para os alunos da manhã quanto para os alunos da tarde. O preparo das refeições distribuídas na creche e na escola estadual também são preparadas na cozinha da EMEB João Etchebehere

### C.2) Na refeição servida existe algum item do tipo "enlatado"?

Resposta: **Sim**

Comentários: Milho, creme de leite e molho de tomate (este último fornecido pelo governo do Estado )

#### C.2.1) Qual?

Resposta: **Milho, creme de leite e molho de tomate (este último fornecido pelo governo do Estado )**

Comentários: -

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

Resposta: **Não**

Comentários: Sucos são feitos de polpa e os bolos e pães são preparados na cozinha da própria escola.

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

### C.5) Quantidade de alunos matriculados na escola:

Resposta: **299**

Comentários: -

### C.6) Quantas vezes por dia é oferecida merenda, considerando todos os 3 tipos?

Resposta: **3**

Comentários: Café da manhã, almoço (para ambos os períodos ) e lanche da tarde

**C.7) Do total de alunos matriculados na escola, quantos recebem algum tipo de merenda diariamente?**

Resposta: 299

Comentários: -

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

Resposta: 598

Comentários: -

**C.9) Qual o horário de início de distribuição da merenda?**

Resposta: 07:00

Comentários: Cafe da manhã

**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: Sim

Comentários: Cardápio diferenciado para atender as necessidades da creche, cuja alimentação também é preparada na cozinha da escola

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

Resposta: Sim

Comentários: Intolerância à lactose

**C.13.1) Há cardápio especial para esses alunos?**

Resposta: Sim

Comentários: O cardapio é o mesmo porem preparado com ingredientes especiais

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**C.14.1) Nome:**

Resposta: **Carolina Cristina Coimbra Silva**

Comentários: -

**C.14.2) CRN:**

Resposta: **35228**

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: Em fase de elaboração

**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: **Acima de 90% adequada**

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: Teste formalizado apenas uma vez por ano, porém há um monitoramento rotineiro de sobras não consumidas.

**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: Sim, porém de forma bastante simplificada

**C.20) O serviço de merendeira é próprio ou terceirizado?**

Resposta: **Próprio**

Comentários: Há, além das duas servidoras merendeiras, uma auxiliar terceirizada (empresa Colifran)

**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: Biometria

**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: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **Sim**

Comentários: -

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

Resposta: **3 meses (06/02/2019)**

Comentários: -

**C.24) A escola possui AVCB - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros dentro do prazo de validade?**

Resposta: **Sim**

Comentários: Válido até 12/07/2020

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

Resposta: **Sim**

Comentários: 02/03/2019

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

Resposta: **Sim**

Comentários: 02/03/2019

**C.27) É realizada a limpeza e higienização periódica das caixas d'água?**

Resposta: **Sim**

Comentários: 02/03/2019

**C.27.1) Há registro sobre a última limpeza e higienização das caixas d'água?**

Resposta: **Sim**

Comentários: 02/03/2019

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

Resposta: 02/03/2019

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: **Sim**

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: **Sim**

Comentários: Ou mantidos na embalagem original

**D.7) No local há termômetro para aferição da adequação da temperatura dos produtos sob congelamento?**

Resposta: **Não**

Comentários: Apenas ajuste no termostato

**D.8) Há controle de itens estocados?**

Resposta: **Não**

Comentários: Estoque bem pequeno. Controle feito visualmente apenas

**D.9) Há fogões industriais?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.9.1) Qual a quantidade de fogões industriais em uso?**

Resposta: **2**

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: **Não**

Comentários: Os itens refrigerados são mantidos em camara fria

**D.12) Há freezers?**

Resposta: **Sim**

Comentários: -

**D.12.1) Qual a quantidade de freezers em uso?**

Resposta: **4**

Comentários: -

**D.13) Há "buffets" com aquecimento?**

Resposta: **Sim**

Comentários: 1 buffet com 4 compartimentos

**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: Sim

Comentários: Apenas para itens pessoais das funcionárias e produtos de limpeza.

**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: Apenas os equipamentos (freezer, liquidificador, processador, etc).

## E - OBSERVAÇÕES FINAIS

### E.1) Outras ocorrências dignas de nota:

Resposta: **Sem outras ocorrências dignas de nota. Cozinha apresentava boas condições.**

Comentários: -