
UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

VERIFICAÇÕES NA MERENDA ESCOLAR

Considerando que é de atribuição do Sistema de Controle Interno do município fazer verificações in loco nos diversos setores da administração pública, constatando o cumprimento de dispositivos legais e contratuais estabelecidos com o Programa Nacional de Alimentação Escolar;

É atribuição do Conselho Municipal de Alimentação Escolar fiscalizar as unidades escolares quanto a oferta da merenda escolar, zelando pela qualidade dos produtos desde a compra até a distribuição nas unidades escolares, acompanhando e monitorando a aquisição dos produtos, zelando pela qualidade, em todos os níveis, até o recebimento da refeição pelos escolares, bem como orientar sobre o armazenamento dos gêneros alimentícios;

Com isso, resolve-se realizar verificações in loco na merenda escolar das unidades escolares: Escola Municipal Rosa Lanznaster de Souza e Escola Municipal Alto Mosquitinho nos diversos aspectos que envolve: cardápio, merendeira, despensa, área de armazenagem, cozinha e alimentos

PRINCIPAL OBJETIVO

Verificar o recebimento e armazenagem dos gêneros alimentícios da merenda escolar, a elaboração da merenda, a oferta da refeição aos alunos pelas instituições escolares, o exercício das boas práticas sanitárias e de higiene dos alimentos.

METODOLOGIA APLICADA

1. Verificações in loco;
2. Conversações com a merendeira;
3. Aplicação de check list

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Local: Escola Municipal Rosa Lanznaster de Souza.

Merendeira: Marlei Marcilio Souza

Dia: 11/09/2019

Período: Vespertino

Fiscalizadores: Membros do Conselho Municipal da Alimentação Escolar Sra. Maria Regina Medeiros, Sra. Ariane Gomes Da Silva Moretti, Sra. Catia Schlatter Alves Vieira, a Técnica Administrativa Sra. Marilene Niquelatti, e o Agente de Controle Interno Jorge Alberto Aguiar.

ITENS	VERIFICAÇÕES	SIM	NÃO
1 - CARDÁPIO	1.1. Cardápio afixado na parede.	X	
	1.2. Cardápio elaborado pela nutricionista.	X	
	1.3. Cumprimento do cardápio.	X	
	1.4. Orientações sobre alimentação específica de aluno	X	
2 - MERENDEIRA	2.1. Uso de uniforme completo (jalecos, tocas, etc.).	X	
	2.2. Higiene Pessoal.	X	
	2.3. Utilização dos equipamentos e utensílios de forma higiênica.	X	
	2.4. Participação em cursos de capacitação para merendeiras. <i>Obs.: Segundo a servidora, a última participação em curso de capacitação ocorreu em 25 de julho de 2018, com o tema "Boas práticas de manipulação de alimentos e novas receitas de panificação e confeitaria", ministrado pela nutricionista da Prefeitura Heidi Keske Antunes.</i>	X	
3 - DESPENSA	3.1. Área própria p/ armazenamento de alimentos. <i>Obs.: Foi constatado que o armário de armazenamento dos alimentos estava pendendo para frente, não possibilitando que as portas ficassem vedadas, por motivo de ter sido danificado através de goteiras, segundo relato da merendeira, colocando em risco sua própria segurança.</i>		X
	3.2. Estrutura física adequada e bem conservada (teto, piso, livre de umidade, ventilação, etc.). <i>Obs.: Foi constatado que a porta de acesso à despensa não apresenta tela, e por isso fica fechada, impossibilitando a ventilação do ambiente.</i>		X
	3.3. Ambiente organizado em condições de higiene adequadas com alimentos acondicionados em prateleiras/estrados.	X	
4 - ÁREA DE	4.1. Qualidade e armazenamento satisfatório dos alimentos perecíveis e não perecíveis na unidade.	X	

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

ARMAZENAGEM	4.2. Embalagens após abertas etiquetadas e bem vedadas.	X	
	4.3. Comprovante de recebimento dos alimentos c/ assinatura do responsável. Obs.: <i>Foi constatado que não foi efetuada a entrega de couve-flor pelo fornecedor no prazo fixado.</i>	X	
5 - COZINHA	5.1. Área/estrutura física adequada (paredes, piso, ventilação, etc.) Obs.: <i>Foi constatado que o revestimento de azulejo da parede próxima ao local em que são servidas as merendas está quebrado.</i>		X
	5.2. Acondicionamento adequado de resíduos (lixeiras c/ tampas, revestidos c/ sacos plásticos, etc.).	X	
	5.3. Higiene ambiental – condições adequadas de higiene. Identificar o que está adequado: (X) pias; (X) pisos; (X) paredes; (X) prateleiras; (X) mobiliários	X	
	5.4. A cozinha dispõe de termômetro digital portátil e está em plenas condições de uso.	X	
	5.5. Preenchimento adequado da planilha onde se registra as mensurações realizadas no termômetro. Obs.: <i>Foi constatado que as medições não estavam sendo realizadas desde maio de 2019.</i>		X
6 - ALIMENTOS	6.1. Alimentos dentro do prazo de validade.	X	
	6.2. Alimentos de boa qualidade e apresentando boa aparência. Obs.: <i>Foi verificado que a maior parte das unidades de carne moída apresentava coloração escura e ensanguentada.</i>		X
	6.3. Alimentos específicos para intolerantes (lactose, glúten, etc.).	X	

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

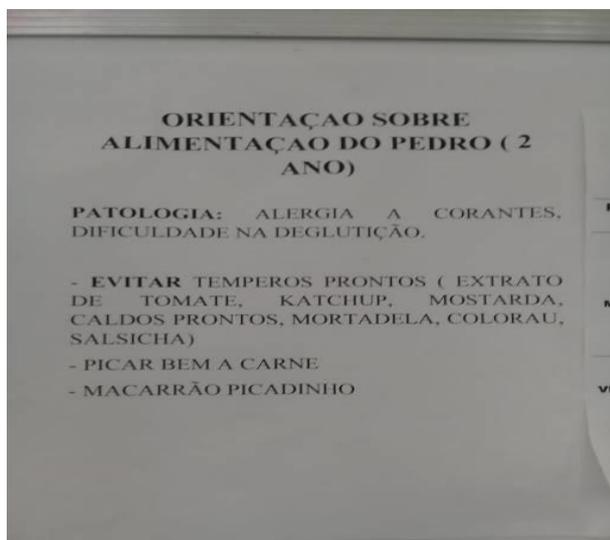


Foto 1: Orientação sobre alimentação específica de aluno



Foto 3: Merendeira utilizando devidamente o uniforme

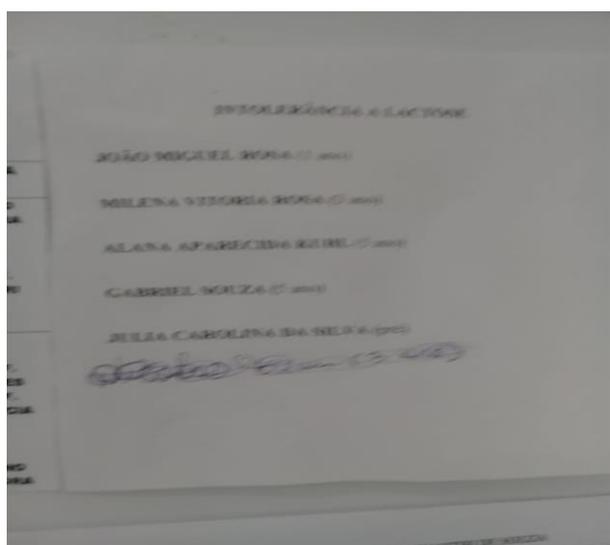


Foto 2: Lista de alunos intolerantes a lactose fixada na parede



Foto 4: Armário de armazenamento dos alimentos pendendo para frente, não possibilitando que as portas ficassem vedadas.

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA



Foto 5: Armazenamento dos alimentos

ESPECIFICAÇÕES

	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	QUANT.
ROZADO	Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Ferver tipo 1, de procedência nacional e de extra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos danificados (grãos amarelados, pedras, cascas e cascações). Prazo mínimo de validade 6 meses. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, peso líquido, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	TIO ROMÃO	6
FINOS	Embalagem plástica contendo 200g do produto. O produto não deve apresentar umidade, umidade ou bolos. Olor característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 10 dias antes da data de entrega. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	NEILAR	3
ER	Embalagem de 10g. Prazo de validade mínimo de 12 meses.	APTI	3
LACTOSE	Fornecer em embalagem tipo pote plástico de 500 gramas; contendo o número de registro no Ministério da Saúde. Ingredientes: água, soro vegetal esterilizado e pasteurizado, sal, cloreto de potássio, vitaminas (E, A e D), polifosfato de cálcio, estabilizantes, conservadores benzoato de sódio e sorbitol de potássio, acidulante ácido cítrico, aromático (aroma idêntico ao natural de manteiga), estabilizantes EDTA cálcio, dissolvido, THIO e BHT e corantes anilina e cálcio. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.	BECEL	3

Foto 7: Planilha de conferência do recebimento dos produtos



Foto 6: Armazenamento dos alimentos



Foto 8: Cozinha da escola

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA



Foto 9: Revestimento de azulejo da cozinha quebrado

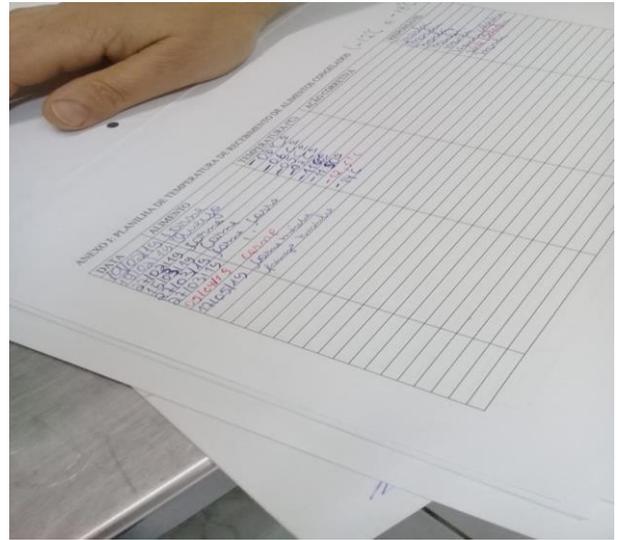


Foto 11: Últimas medições auferidas com termômetro datam de maio de 2019



Foto 10: Termômetros utilizados nas medições



Foto 12: Carne moída apresentando coloração escura e ensanguentada

*UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA*



Foto 13: Carne moída apresentando coloração escura e ensanguentada



Foto 15: Alimento servido no dia da visita



Foto 14: Alimento servido no dia da visita



Foto 16: Alimento sendo preparado no dia da visita

**UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL**

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Local: Escola Municipal Alto Mosquitinho.

Merendeira: Judite Marilene Florêncio Kummrow.

Dia: 11/09/2019.

Período: Vespertino.

Fiscalizadores: Membros do Conselho Municipal da Alimentação Escolar Sra. Maria Regina Medeiros, Sra. Ariane Gomes Da Silva Moretti, Sra. Catia Schlatter Alves Vieira, a Técnica Administrativa Sra. Marilene Niquelatti, e o Agente de Controle Interno Jorge Alberto Aguiar.

ITENS	VERIFICAÇÕES	SIM	NÃO
1 - CARDÁPIO	1.1. Cardápio afixado na parede.	X	
	1.2. Cardápio elaborado pela nutricionista.	X	
	1.3. Cumprimento do cardápio.	X	
	1.4. Orientações sobre alimentação específica de alunos.	X	
2 - MERENDEIRA	2.1. Uso de uniforme completo (jalecos, tocas, etc.).	X	
	2.2. Higiene Pessoal.	X	
	2.3. Utilização dos equipamentos e utensílios de forma higiênica.	X	
	2.4. Participação em cursos de capacitação para merendeiras. Obs.: Segundo a servidora, a última participação em curso de capacitação ocorreu em 25 de julho de 2018, com o tema "Boas práticas de manipulação de alimentos e novas receitas de panificação e confeitaria", ministrado pela nutricionista da Prefeitura Heidi Keske Antunes.	X	
3 - DESPENSA	3.1. Área própria p/ armazenamento de alimentos. Obs.: A escola não possui área própria para o armazenamento dos alimentos. O armazenamento se dá em um armário na própria cozinha, e o mesmo era fechado sem entradas laterais para ventilação.		X
	3.2. Estrutura física adequada e bem conservada (teto, piso, livre de umidade, ventilação, etc.).	X	
	3.3. Ambiente organizado em condições de higiene adequadas com alimentos acondicionados em prateleiras/estrados.	X	
4 - ÁREA DE ARMAZENAGEM	4.1. Qualidade e armazenamento satisfatório dos alimentos perecíveis e não perecíveis na unidade.	X	
	4.2. Embalagens após abertas etiquetadas e bem vedadas.	X	
	4.3. Comprovante de recebimento dos alimentos c/ assinatura do responsável.	X	

**UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL**

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

5 - COZINHA	5.1. Área/estrutura física adequada (paredes, piso, ventilação, etc.) Obs.: Foi constatado que a porta de acesso à cozinha permanece a maior parte do tempo aberta, sem o uso contínuo da tela. A mesma possui buracos, por ser de baixa qualidade, segundo informou a merendeira.		X
	5.2. Acondicionamento adequado de resíduos (lixeiras c/ tampas, revestidos c/ sacos plásticos, etc.);	X	
	5.3. Higiene ambiental – condições adequadas de higiene. Identificar o que está adequado: () pias; (X) pisos; (X) paredes; (X) prateleiras; (X) mobiliários Obs.: Foi verificado que a pia estava um pouco suja, e a mesma servia para escorrer a água dos copos que haviam sido lavados, sem o uso de algum escorredor de louça.		X
	5.4. A cozinha dispõe de termômetro digital portátil e está em plenas condições de uso.	X	
	5.5. Preenchimento adequado da planilha onde se registra as mensurações realizadas no termômetro. Obs.: Foi constatado que as medições não estavam sendo realizadas desde maio de 2019.		X
6 - ALIMENTOS	6.1. Alimentos dentro do prazo de validade.	X	
	6.2. Alimentos de boa qualidade e apresentando boa aparência. Obs.: Foi verificado que a maior parte das unidades de carne moída apresentava coloração escura e ensanguentada.		X
	6.3. Alimentos específicos para intolerantes (lactose, glúten, etc.).	X	

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA

1.ª, 2.ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE DA MANHÃ	Café com leite Biscoitos de mel	1 Doz Sanduíche natural	Café com leite Filo de queijo Banana	Arroz-doce Filo integral com queijo e azeitona	Café Waffle Mandioca
ALMOÇO	Arroz, feijão com queijo de Minas, Fritada, Doce de leite, Molho de tomate	Frango com arroz Bifeiteira Linguiça cozida Lentilha em sintrose	X	Polenta com carne moída Bacone e ovos cozidos Cheddar cozido Salada	X
LANCHE DA TARDE	Café de leite com Bolo de mel	Doce de leite	Café com leite Filo de queijo Banana	Café com leite Casta de banana	Suco de laranja Waffle Mandioca

Observação: Ingredientes e orientações são variáveis quando houver necessidade. Cada refeição deverá receber uma água por dia.

Nutricionista: CRN 010 3245
Franci Karine Assunção

Foto 1: Cardápio elaborado pela nutricionista fixado na parede



Foto 3: Armário de armazenamento dos alimentos sem entradas laterais para ventilação



Foto 2: Merendeira utilizando devidamente o uniforme



Foto 4: Armazenamento dos alimentos sem entradas laterais para ventilação

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA



Foto 5: Produtos devidamente marcados com prazo de uso após abertura



Foto 7: Buffet usado para a merenda



Foto 6: Área da cozinha



Foto 8: Termômetros utilizados nas medições

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA



Foto 9: Alimentos específicos para intolerantes



Foto 11: Carne moída apresentando coloração escura e ensanguentada



Foto 10: Frutas e legumes frescos



Foto 12: Interior da geladeira

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

CONSIDERAÇÕES DA CONTROLADORIA

Após trabalhos de verificações in loco da equipe de fiscalização e tendo acima relatado a situação ora encontrado em cada instituição, atém-se às seguintes sugestões de melhoria:

- Oportunizar mais a participação em cursos/palestras de aperfeiçoamento das merendeiras, visto que, segundo relatos das visitadas, a última participação data de mais de um ano atrás;
- Inspeccionar na hora do recebimento dos alimentos, a qualidade e aparência da carne moída, já que algumas peças apresentavam coloração escurecida e aparência ensanguentada, e segundo relato das merendeiras, possuíam mau cheiro na hora do preparo. Caso se constate que as mesmas continuam da mesma forma nos próximos recebimentos, as peças devem ser recusadas e trocadas;
- Cobrar a periodicidade regular das medições e marcações com os termômetros na hora do recebimento das mercadorias congeladas e refrigeradas.

Na Escola Municipal Rosa Lanznaster de Souza:

- O armário de armazenamento dos alimentos precisa passar por uma manutenção, já que oferece risco à segurança da merendeira. Em últimos casos, se não for possível o seu conserto, é necessário efetuar a troca do mesmo;
- Instalar uma tela na porta de acesso à despensa para permitir a melhor ventilação do ambiente. Segundo relato da merendeira, a tela instalada anteriormente era de má qualidade e estragou, não se efetuando a sua devida instalação;
- Efetuar uma maior cobrança do fornecedor de couve-flor para que cumpra com a data correta da entrega do produto, para que se possa cumprir corretamente com o estipulado no cardápio;
- Reparar o revestimento de azulejo da parede da cozinha, pois apresenta um aspecto indecoroso e sujo, principalmente por ser próximo à área em que são servidas as merendas.

Na Escola Municipal Alto Mosquitinho:

- Precisam ser instaladas entradas laterais nos armários de armazenamento para melhor ventilação dos produtos alimentícios;

*UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL*

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

- Instalar uma tela de qualidade superior na porta de acesso à cozinha, e cobrar da merendeira da escola que use devidamente a tela, para que seja evitada a entrada de insetos no recinto;
- Orientar para que seja devidamente higienizado o local de trabalho da merendeira, fazendo o devido uso de escurridor de louças, para que não haja o contato direto dos recipientes limpos com a pia.

Embora encontrados alguns pontos a serem corrigidos, pôde-se constatar, através do relato das merendeiras, bem como através das verificações in loco, que há um comprometimento constante pela qualidade da alimentação escolar, tanto das merendeiras, dos profissionais dos estabelecimentos escolares, bem como da gestão municipal.

Através da comparação com a última verificação realizada nas escolas mencionadas, evidenciam-se as seguintes melhorias ocorridas nos estabelecimentos:

- Na Escola Municipal Rosa Lanznaster de Souza, verificou-se em novembro de 2016 que o exaustor era desprovido de tela, e a mobília da vasa não estava em boas condições. Na verificação presente foi possível constatar que os problemas foram solucionados.
- Na Escola Alto Mosquitinho, verificou-se em setembro de 2017 que o problema encontrado foi a falta de telas nas janelas e uma das lixeiras estava com sua tampa rachada. Na verificação presente também foi possível constatar que os problemas foram solucionados.

O relatório quer além do cumprimento de sua atribuição fiscalizadora registrar as constatações observadas nas visitas in loco, uma vez que a preocupação dos conselheiros e controladoria interna está voltada para a gestão competente dos recursos da merenda, para a qualidade dos alimentos oferecidos às crianças e para os aspectos ligados à educação alimentar e formação de hábitos alimentares saudáveis que se estendem para as famílias dessas crianças.

Agronômica/SC, 18 de setembro de 2019

UNIDADE OPERACIONAL
SISTEMA DE CONTROLE INTERNO MUNICIPAL
PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Maria Regina Medeiros
Membro do CAE/Agronômica

Ariane Gomes da Silva Moretti
Membro do CAE/Agronômica

Cátia Schlatter Alves Vieira
Membro do CAE/Agronômica

Marilene Niquelatti
Técnica Administrativa

Jorge Alberto Aguiar
Agente de Controle Interno

CIÊNCIA DA DIRETORA DO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

Atesto para os devidos que recebi o Relatório das verificações in loco realizadas na merenda escolar

Agronômica, ____ / ____ / 2019

Priscila Bork
Diretora Municipal de Educação