



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

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

Agosto - 2017

## **Composição**

### **Presidente**

Sidney Estanislau Beraldo

### **Vice-Presidente**

Renato Martins Costa

### **Corregedor**

Antonio Roque Citadini

### **Conselheiros**

Edgard Camargo Rodrigues

Robson Marinho

Cristiana de Castro Moraes

Dimas Eduardo Ramalho

### **SDG – Secretaria-Diretoria Geral**

Sérgio Ciquera Rossi

### **DSF-I – Departamento de Supervisão de Fiscalização I**

Antônio Bento de Melo

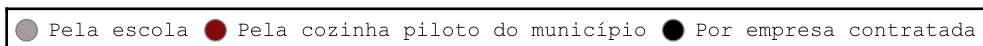
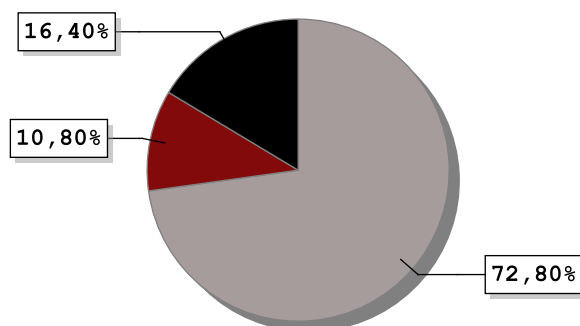
### **DSF-II – Departamento de Supervisão de Fiscalização II**

Alexandre Teixeira Carsola

## GERAL

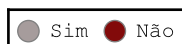
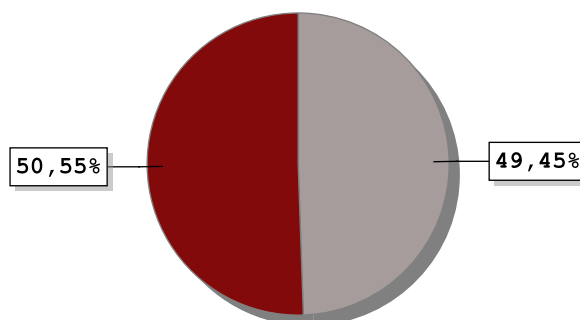
### 1 - A merenda oferecida aos alunos é preparada:

Respostas	Total	Percentual
Pela escola	182	72,80%
Pela cozinha piloto do município	27	10,80%
Por empresa contratada	41	16,40%



### 1.1.1 - A recepção e conferência dos insumos para o preparo é acompanhada por nutricionista?

Respostas	Total	Percentual
Sim	90	49,45%
Não	92	50,55%





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

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

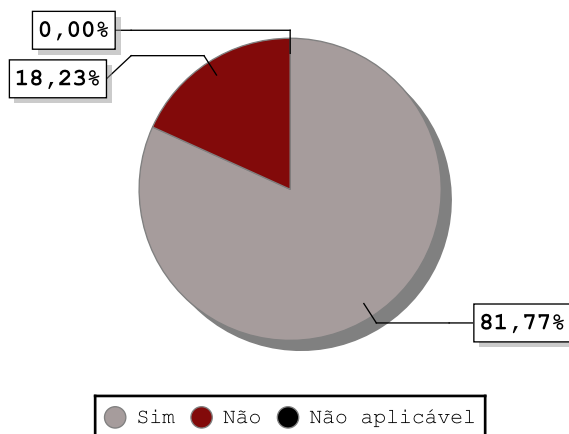
Respostas	Total
Média	6

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

Respostas	Total
Média	128

1.1.4 - As condições de instalações são adequadas para o preparo, como o fornecimento de gás, limpeza, etc.?

Respostas	Total	Percentual
Sim	148	81,77%
Não	33	18,23%
Não aplicável	0	0,00%

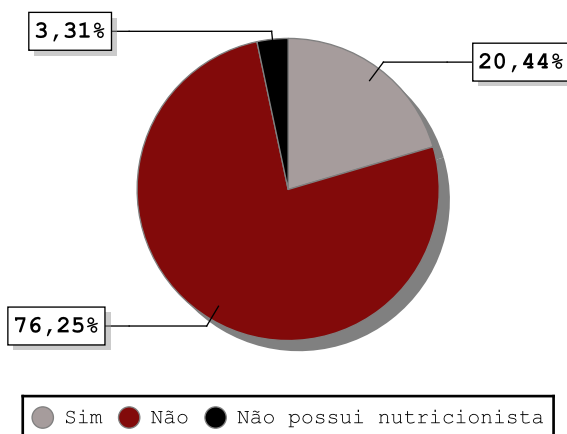




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

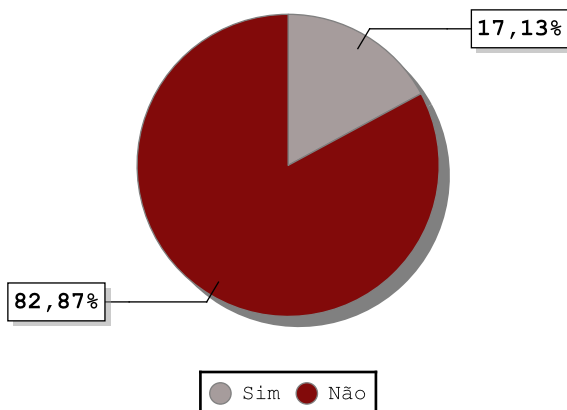
1.1.5 - O(a) nutricionista estava no local durante o preparo e a refeição?

Respostas	Total	Percentual
Sim	37	20,44%
Não	138	76,25%
Não possui nutricionista	6	3,31%



1.1.6 - Há alvará ou licença de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária?

Respostas	Total	Percentual
Sim	31	17,13%
Não	150	82,87%

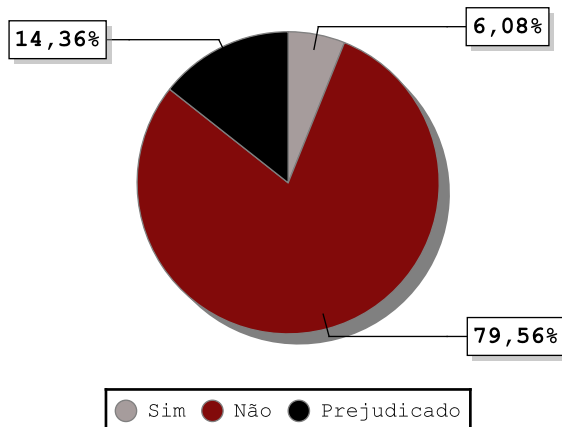




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

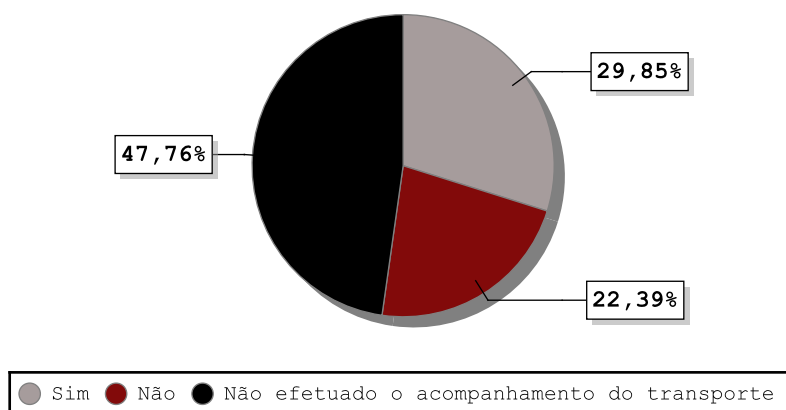
1.1.7 - Há Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido pela Vigilância Sanitária?

Respostas	Total	Percentual
Sim	11	6,08%
Não	144	79,56%
Prejudicado	26	14,36%



1.2.1 - No caso de preparada em outro local, as condições de transporte da merenda são adequadas?

Respostas	Total	Percentual
Sim	20	29,85%
Não	15	22,39%
Não efetuado o acompanhamento do transporte	32	47,76%

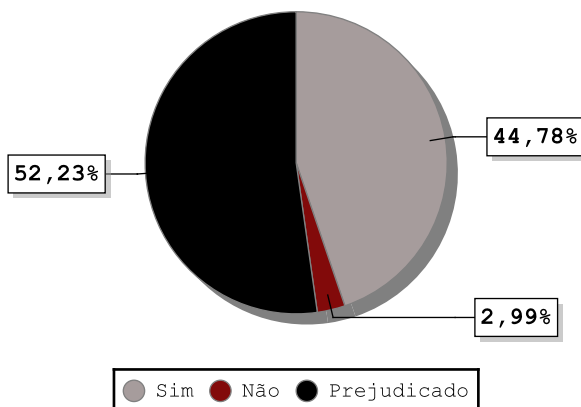




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

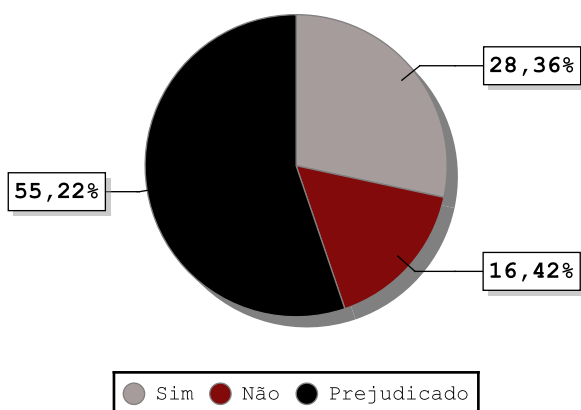
1.2.2 - O(s) veículo(s) que transportam a merenda são utilizados exclusivamente para esse fim?

Respostas	Total	Percentual
Sim	30	44,78%
Não	2	2,99%
Prejudicado	35	52,23%



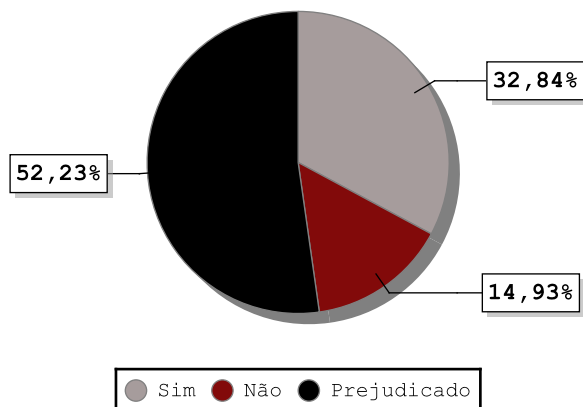
1.2.3 - Possuem compartimento de carga com revestimento interno liso e impermeável?

Respostas	Total	Percentual
Sim	19	28,36%
Não	11	16,42%
Prejudicado	37	55,22%



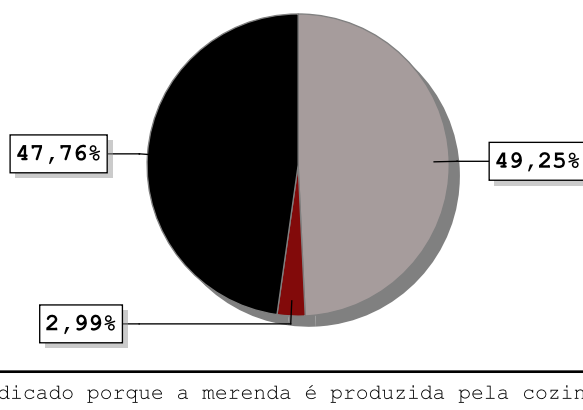
**1.2.4 - A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga?**

Respostas	Total	Percentual
Sim	<b>22</b>	<b>32,84%</b>
Não	<b>10</b>	<b>14,93%</b>
Prejudicado	<b>35</b>	<b>52,23%</b>



**1.2.5 - A fornecedora da merenda é a vencedora do certame licitatório?**

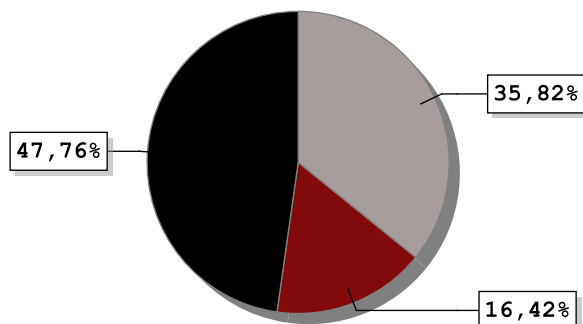
Respostas	Total	Percentual
Sim	<b>33</b>	<b>49,25%</b>
Não	<b>2</b>	<b>2,99%</b>
Prejudicado porque a merenda é produzida pela cozinha	<b>32</b>	<b>47,76%</b>





**1.2.6 - Há identificação do fornecedor por ocasião da entrega da merenda?**

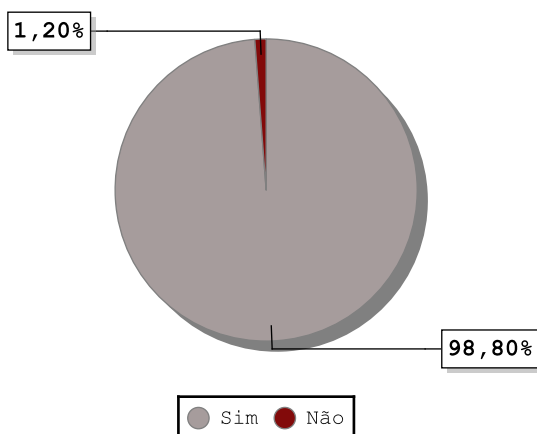
Respostas	Total	Percentual
Sim	<b>24</b>	<b>35,82%</b>
Não	<b>11</b>	<b>16,42%</b>
Prejudicado porque a merenda é produzida pela cozinha	<b>32</b>	<b>47,76%</b>



Sim
  Não
  Prejudicado porque a merenda é produzida pela cozinha piloto do município

**2 - É distribuída o tipo de merenda: REFEIÇÃO?**

Respostas	Total	Percentual
Sim	<b>247</b>	<b>98,80%</b>
Não	<b>3</b>	<b>1,20%</b>



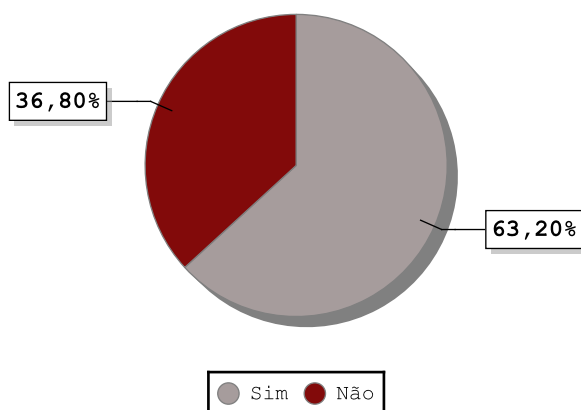
Sim
  Não



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

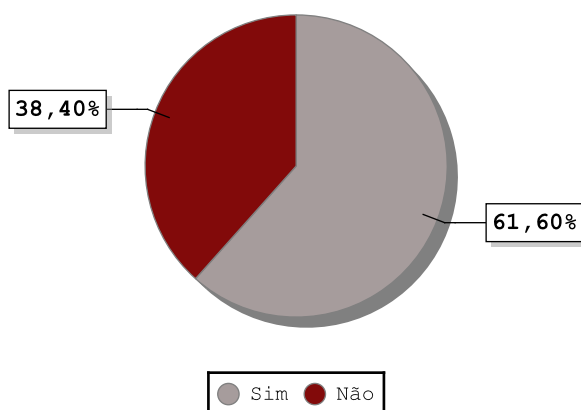
3 - É distribuída o tipo de merenda: MERENDA SECA (Suco + biscoito)?

Respostas	Total	Percentual
Sim	158	63,20%
Não	92	36,80%



4 - É distribuída o tipo de merenda: LANCHE?

Respostas	Total	Percentual
Sim	154	61,60%
Não	96	38,40%





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

Respostas	Total
Média	<b>557</b>

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

Respostas	Total
Média	<b>458</b>

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

Respostas	Total
Média	<b>302</b>

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

Essa questão não é passível de consolidação. As respostas estarão disponíveis nos relatórios individuais.

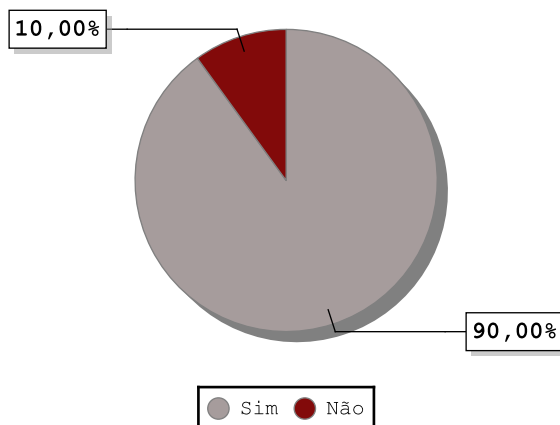
**9 - Qual o horário de término de distribuição da merenda?**

Essa questão não é passível de consolidação. As respostas estarão disponíveis nos relatórios individuais.



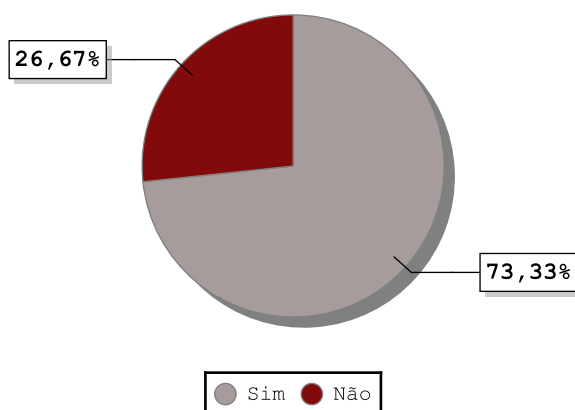
10 - Há refeitório para os alunos?

Respostas	Total	Percentual
Sim	225	90,00%
Não	25	10,00%



10.1 - O refeitório atende a todos os alunos?

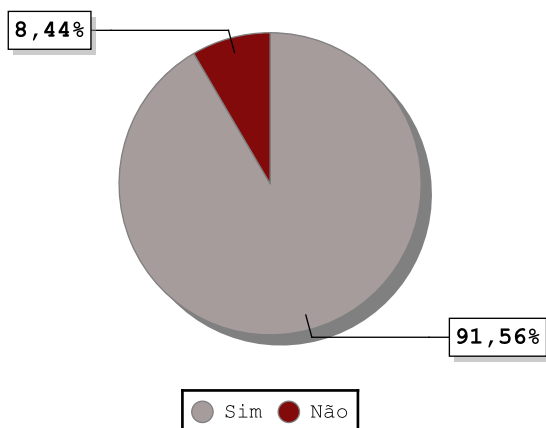
Respostas	Total	Percentual
Sim	165	73,33%
Não	60	26,67%





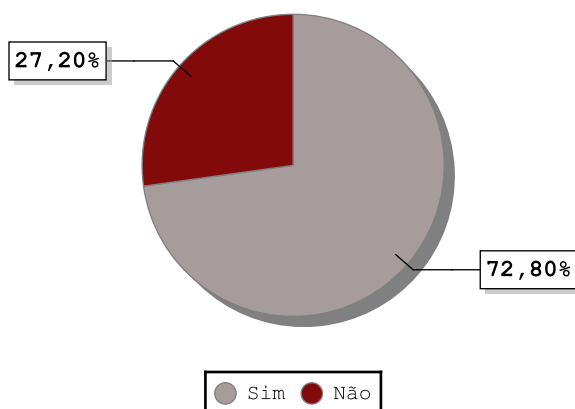
10.2 - O refeitório atende convenientemente, especialmente às condições de higiene e limpeza?

Respostas	Total	Percentual
Sim	206	91,56%
Não	19	8,44%



11 - Cardápio do dia fixado em local visível?

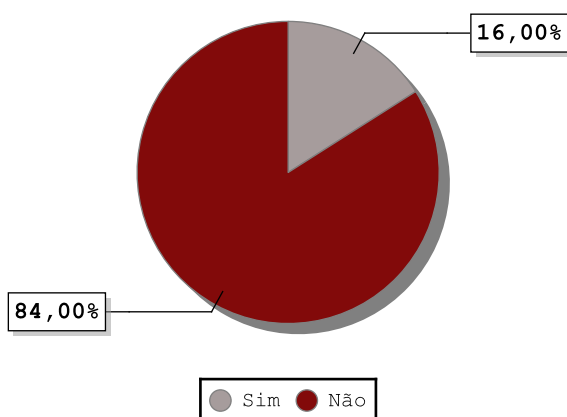
Respostas	Total	Percentual
Sim	182	72,80%
Não	68	27,20%





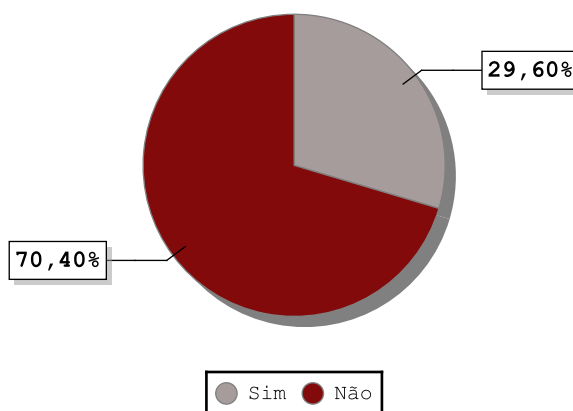
12 - Há cardápio por faixa etária?

Respostas	Total	Percentual
Sim	40	16,00%
Não	210	84,00%



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

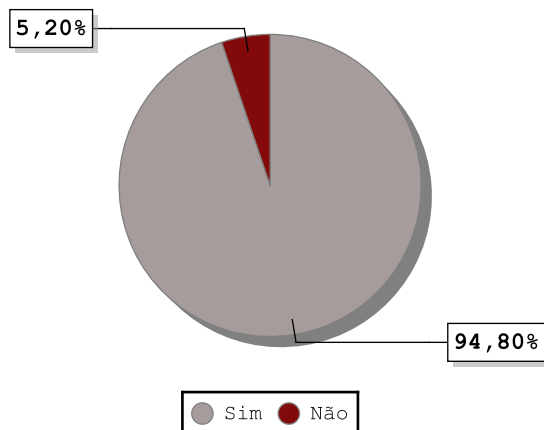
Respostas	Total	Percentual
Sim	74	29,60%
Não	176	70,40%





14 - O cardápio foi elaborado por nutricionista?

Respostas	Total	Percentual
Sim	237	94,80%
Não	13	5,20%



14.1 - Nome:

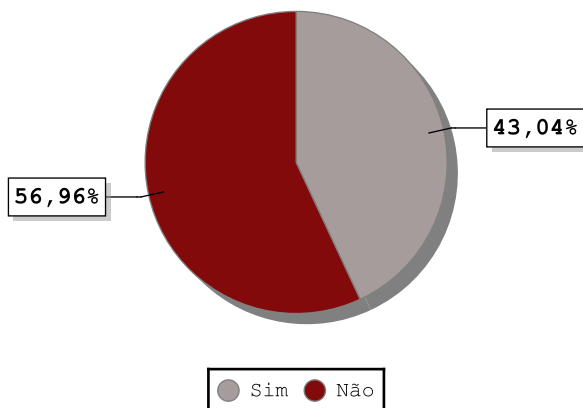
Essa questão não é passível de consolidação. As respostas estarão disponíveis nos relatórios individuais.

14.2 - CRN:

Essa questão não é passível de consolidação. As respostas estarão disponíveis nos relatórios individuais.

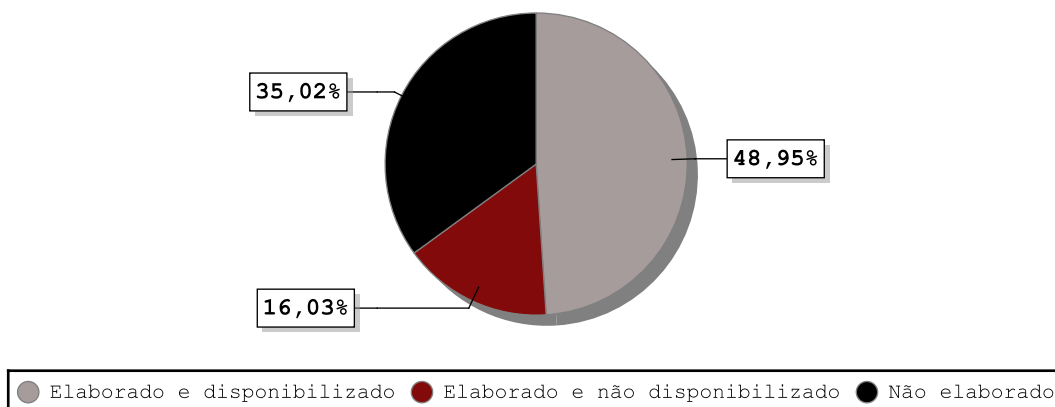
**14.3 - O(a) nutricionista responsável elaborou as Fichas Técnicas de Preparo (Documento individual para cada alimento, indicando o tipo - arroz, bife, salada, etc., sua composição nutricional e modo de preparo)?**

Respostas	Total	Percentual
Sim	<b>102</b>	<b>43,04%</b>
Não	<b>135</b>	<b>56,96%</b>



**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?**

Respostas	Total	Percentual
Elaborado e disponibilizado	<b>116</b>	<b>48,95%</b>
Elaborado e não disponibilizado	<b>38</b>	<b>16,03%</b>
Não elaborado	<b>83</b>	<b>35,02%</b>



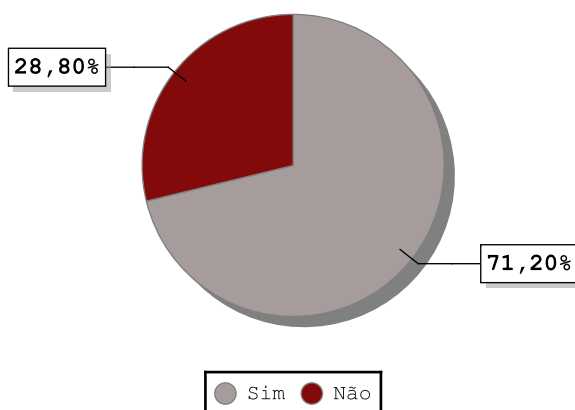




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

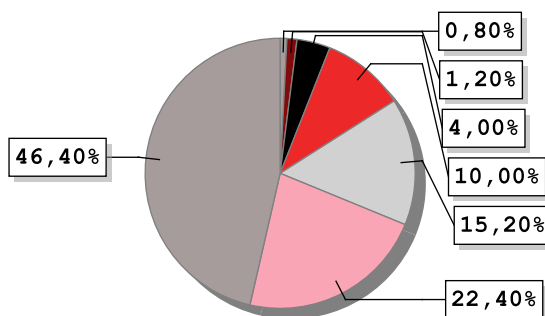
15 - A merenda fornecida no dia é a mesma do cardápio?

Respostas	Total	Percentual
Sim	178	71,20%
Não	72	28,80%



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:

Respostas	Total	Percentual
Não está adequada	2	0,80%
De 01% a 40% adequada	3	1,20%
De 41% a 60% adequada	10	4,00%
De 61% a 80% adequada	25	10,00%
De 81 % a 90% adequada	38	15,20%
Acima de 90% adequada	56	22,40%
Prejudicado	116	46,40%



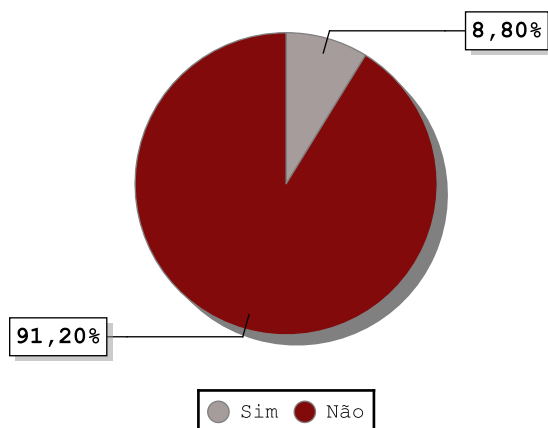
● Não está adequada ● De 01% a 40% adequada ● De 41% a 60% adequada ● De 61% a 80% adequada  
● De 81 % a 90% adequada ● Acima de 90% adequada ● Prejudicado



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

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

Respostas	Total	Percentual
Sim	22	8,80%
Não	228	91,20%



17.1 - Quantas vezes?

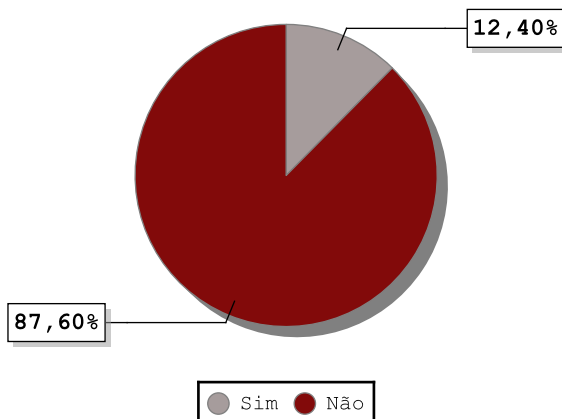
Respostas	Total
Média	4



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

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?

Respostas	Total	Percentual
Sim	31	12,40%
Não	219	87,60%

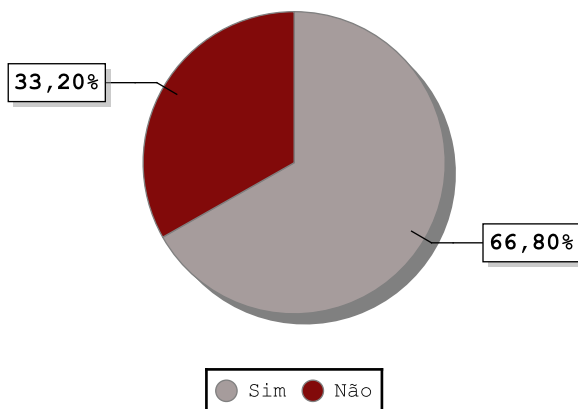


18.1 - Relacionar:

Essa questão não é passível de consolidação. As respostas estarão disponíveis nos relatórios individuais.

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

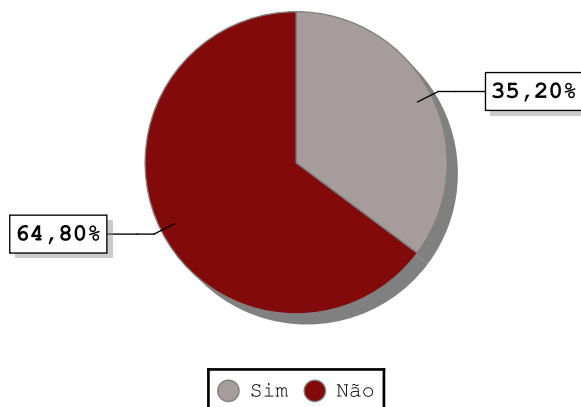
Respostas	Total	Percentual
Sim	167	66,80%
Não	83	33,20%





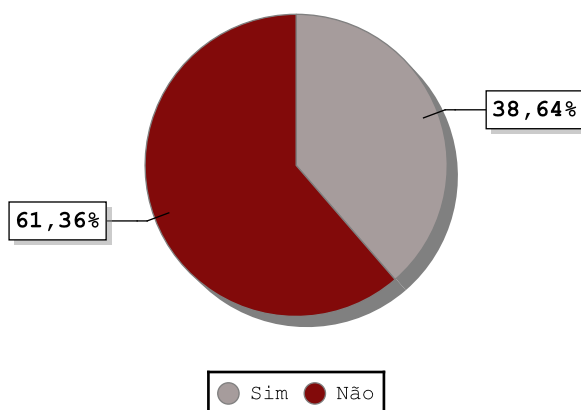
20 - São aplicados testes de aceitabilidade junto aos alunos que recebem a merenda?

Respostas	Total	Percentual
Sim	88	35,20%
Não	162	64,80%



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?

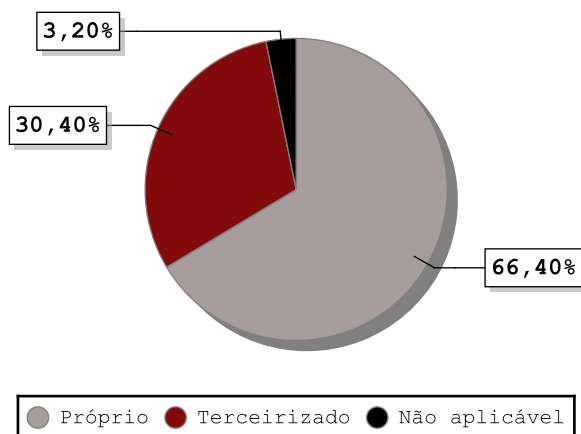
Respostas	Total	Percentual
Sim	34	38,64%
Não	54	61,36%





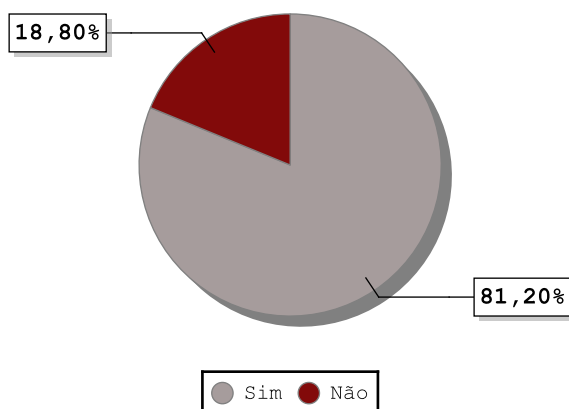
21 - O serviço de merendeira é próprio ou terceirizado?

Respostas	Total	Percentual
Próprio	166	66,40%
Terceirizado	76	30,40%
Não aplicável	8	3,20%



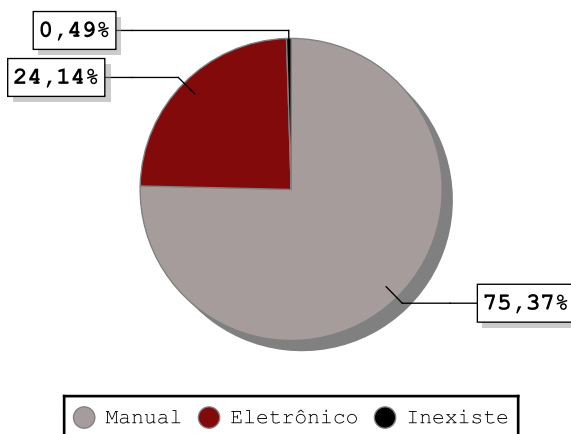
22 - A escola possui merendeira(s) ?

Respostas	Total	Percentual
Sim	203	81,20%
Não	47	18,80%



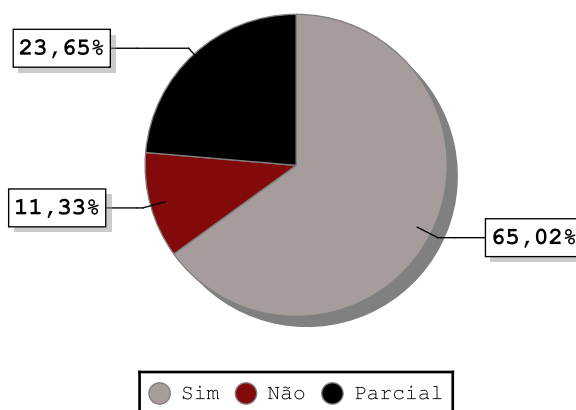
**22.1 - Qual o tipo de controle de frequência das merendeiras?**

Respostas	Total	Percentual
Manual	<b>153</b>	<b>75,37%</b>
Eletrônico	<b>49</b>	<b>24,14%</b>
Inexiste	<b>1</b>	<b>0,49%</b>



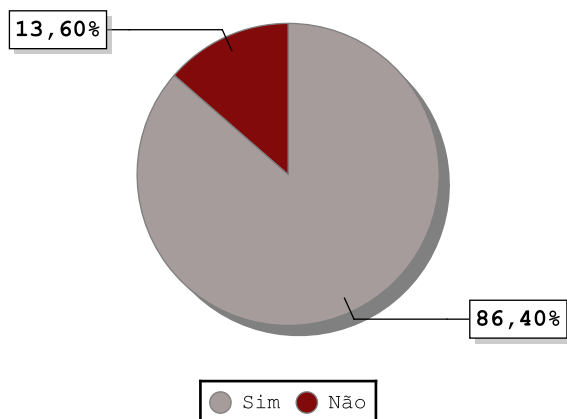
**22.2 - As merendeiras estavam adequadamente vestidas, com avental, touca, sapatos antiderrapantes e, quando necessário, luvas?**

Respostas	Total	Percentual
Sim	<b>132</b>	<b>65,02%</b>
Não	<b>23</b>	<b>11,33%</b>
Parcial	<b>48</b>	<b>23,65%</b>



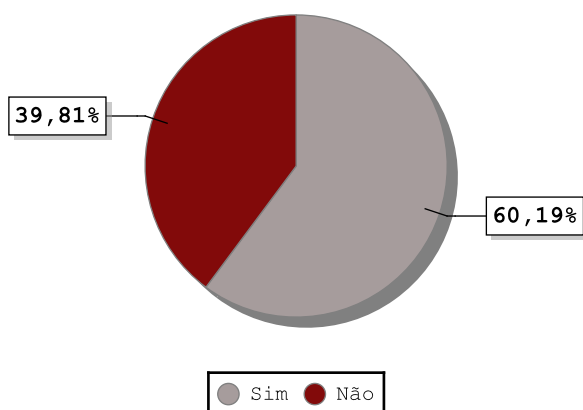
**23 - Existe o CAE - Conselho de Alimentação Escolar no Município?**

Respostas	Total	Percentual
Sim	216	86,40%
Não	34	13,60%



**23.1 - O CAE fiscaliza as condições da merenda na escola?**

Respostas	Total	Percentual
Sim	130	60,19%
Não	86	39,81%

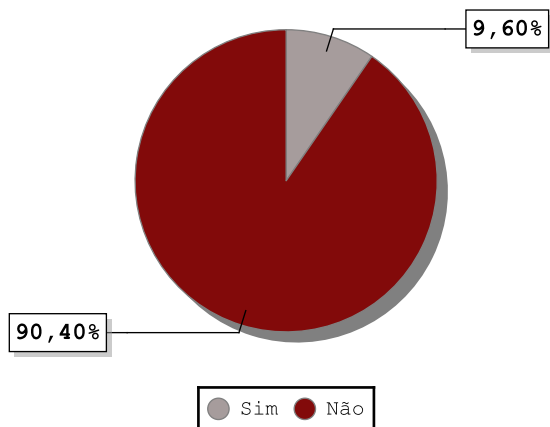




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

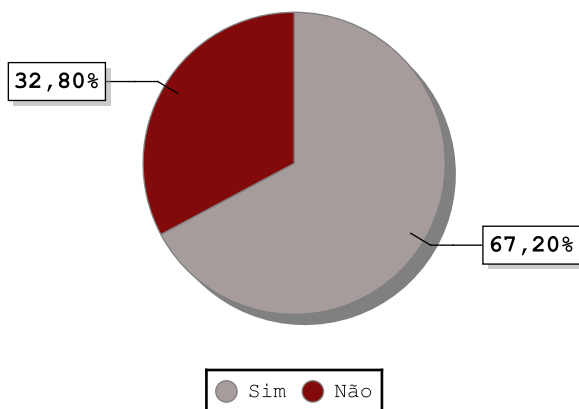
24 - Há AVCB - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros no prazo de validade?

Respostas	Total	Percentual
Sim	24	9,60%
Não	226	90,40%



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

Respostas	Total	Percentual
Sim	168	67,20%
Não	82	32,80%



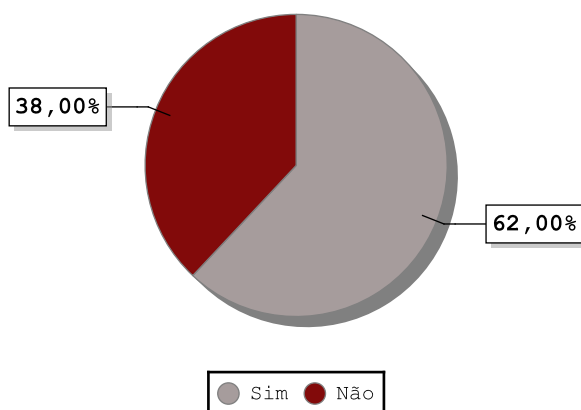




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

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

Respostas	Total	Percentual
Sim	155	62,00%
Não	95	38,00%



## ESTOQUE DE MERENDA

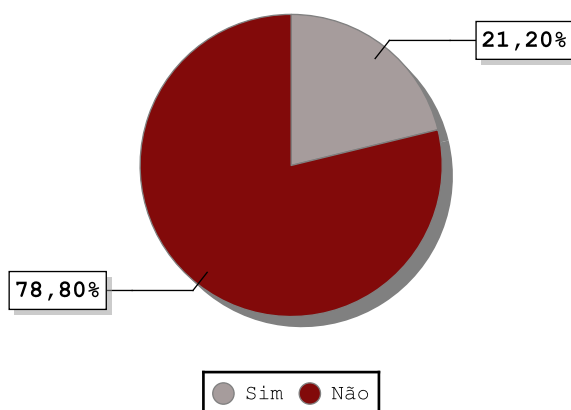
1 - Em relação ao cardápio, os itens estocados são suficientes para quantos dias?

Respostas	Total
Média	16



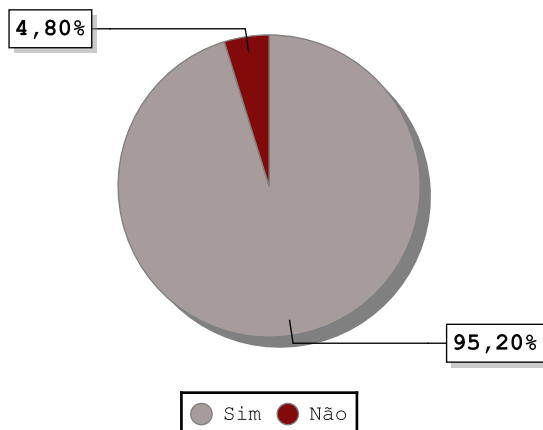
2 - Há empréstimos de itens das merendas entre as escolas?

Respostas	Total	Percentual
Sim	53	21,20%
Não	197	78,80%



3 - O estoque de merenda está dentro do prazo de validade?

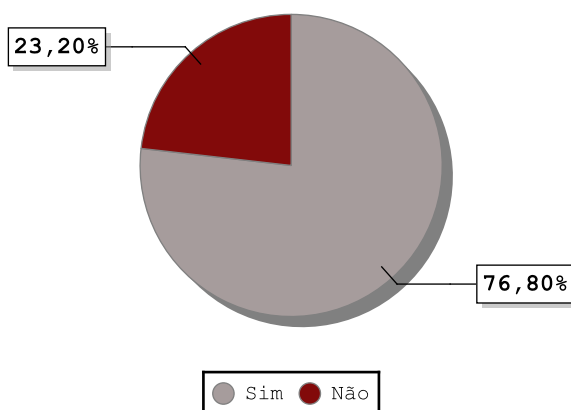
Respostas	Total	Percentual
Sim	238	95,20%
Não	12	4,80%





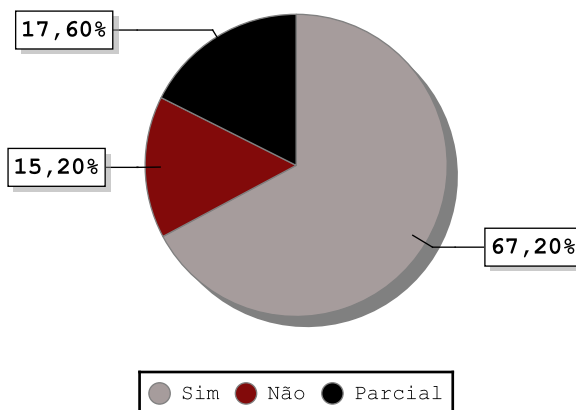
4 - Os alimentos estão estocados adequadamente?

Respostas	Total	Percentual
Sim	192	76,80%
Não	58	23,20%



5 - No espaço de armazenamento os produtos estão armazenados em palets, prateleiras e ou estrados afastados do forro, da parede e do piso?

Respostas	Total	Percentual
Sim	168	67,20%
Não	38	15,20%
Parcial	44	17,60%

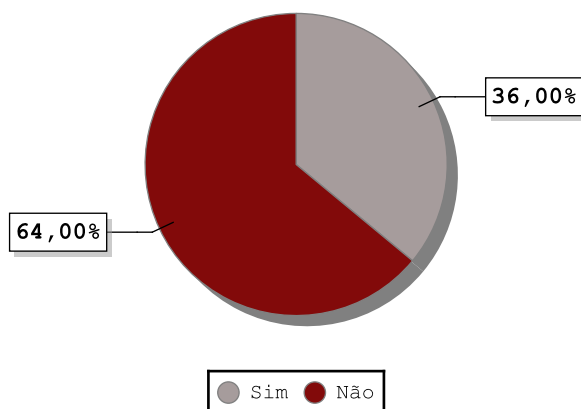




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

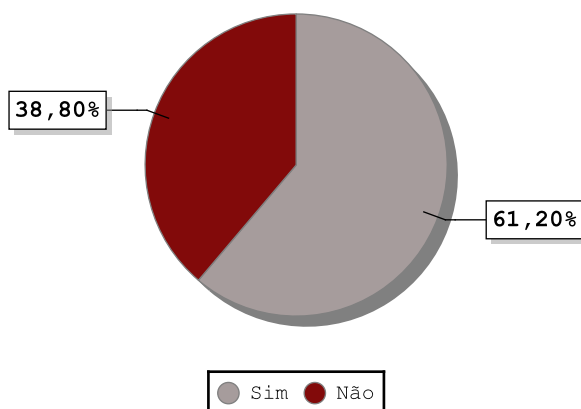
6 - O armazenamento de produtos sob congelamento deve seguir as recomendações dos fabricantes ou, na ausência, as estabelecidas no artigo 34 da Portaria CVS n.º 5 de 09/04/2013. No local há termômetro para aferição da adequação da temperatura aos parâmetros?

Respostas	Total	Percentual
Sim	90	36,00%
Não	160	64,00%



7 - Há controle de itens estocados?

Respostas	Total	Percentual
Sim	153	61,20%
Não	97	38,80%





## EQUIPAMENTOS

1 - Qual a quantidade de fogões industriais em uso?

Respostas	Total
Média	1

2 - Qual a quantidade de liquidificadores em uso?

Respostas	Total
Média	1

3 - Qual a quantidade de geladeiras em uso?

Respostas	Total
Média	1

4 - Qual a quantidade de freezers em uso?

Respostas	Total
Média	2



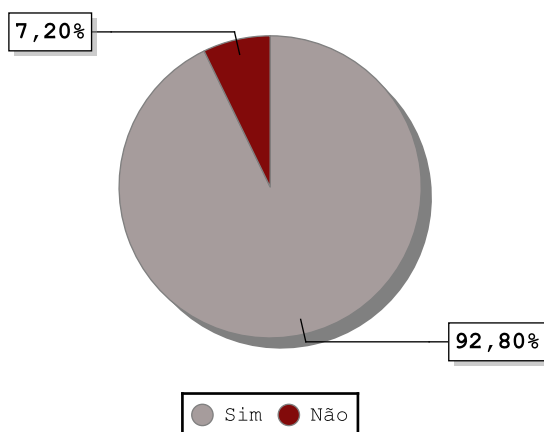
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

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

Respostas	Total
Média	0

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

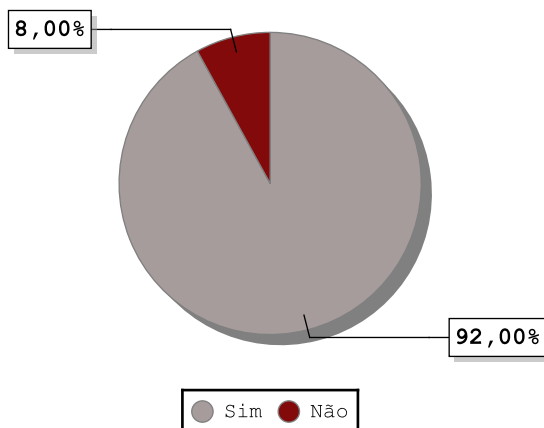
Respostas	Total	Percentual
Sim	232	92,80%
Não	18	7,20%





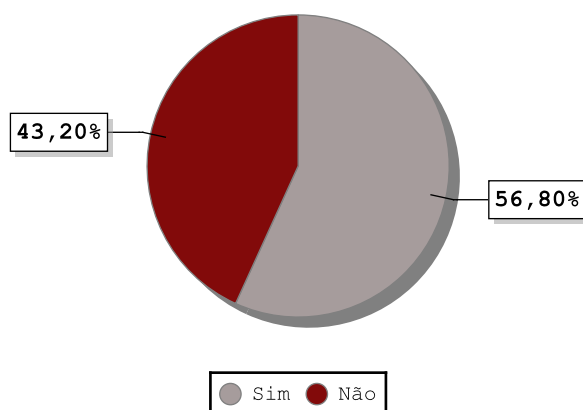
7 - Há talheres limpos e em quantidades suficientes?

Respostas	Total	Percentual
Sim	230	92,00%
Não	20	8,00%



8 - Há armários/gabinetes?

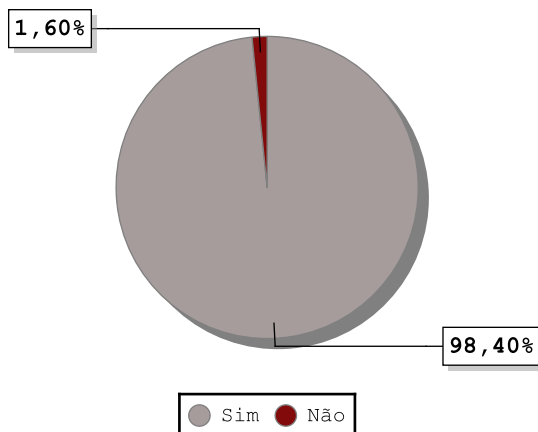
Respostas	Total	Percentual
Sim	142	56,80%
Não	108	43,20%





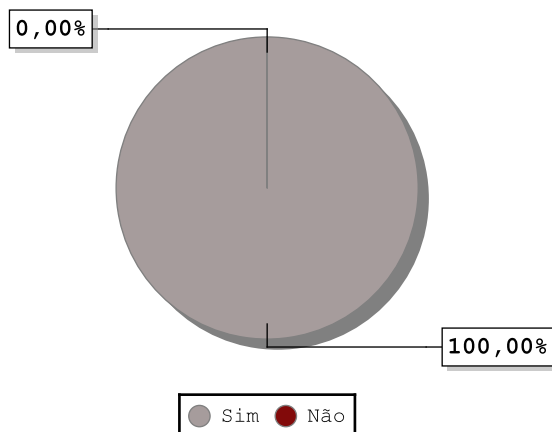
9 - Há pias com torneiras funcionando e água?

Respostas	Total	Percentual
Sim	246	98,40%
Não	4	1,60%



10 - Há tomadas funcionando?

Respostas	Total	Percentual
Sim	250	100,00%
Não	0	0,00%



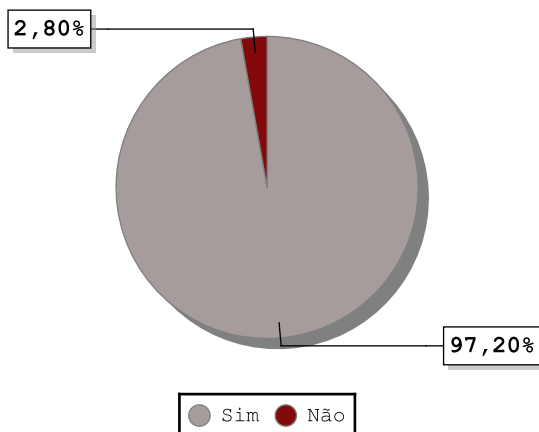




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

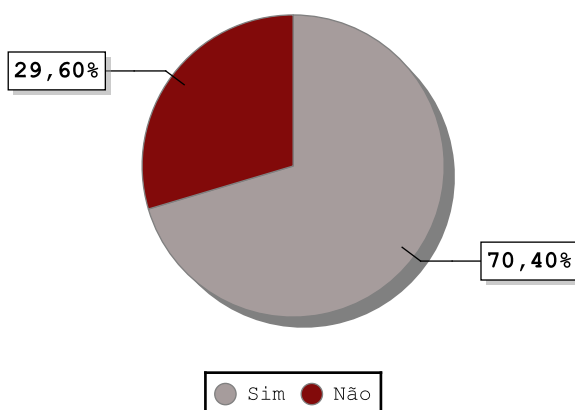
11 - Há material de limpeza como esponjas, sabão, detergente e panos?

Respostas	Total	Percentual
Sim	243	97,20%
Não	7	2,80%



12 - Existe controle dos bens da cozinha?

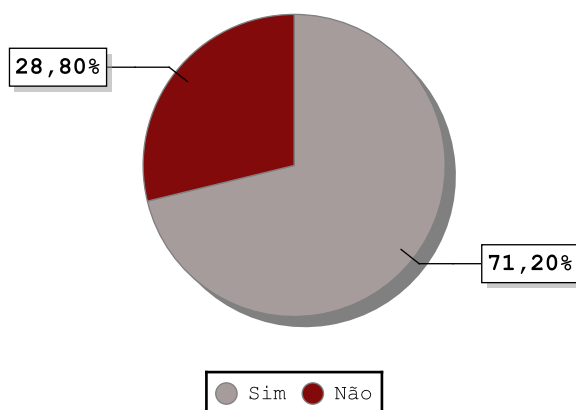
Respostas	Total	Percentual
Sim	176	70,40%
Não	74	29,60%





13 - Os bens da cozinha estão patrimonializados?

Respostas	Total	Percentual
Sim	178	71,20%
Não	72	28,80%



## OUTRAS CONSTATAÇÕES

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

Essa questão não é passível de consolidação. As respostas estarão disponíveis nos relatórios individuais.