

# Alimentação Escolar



## Resultados de Auditoria do TCE

• 15.07.2016

# ACHADO DE AUDITORIA

## CRITÉRIO

A situação que deveria ser encontrada.

## CONDIÇÃO

A situação encontrada.

## ACHADO



## Constituição Federal:

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didáticoescolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.



Lei nº11.947, de 16 de junho de 2009.

Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por **alimentação escolar** todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.



Aquisição



Armazenamento de Insumos



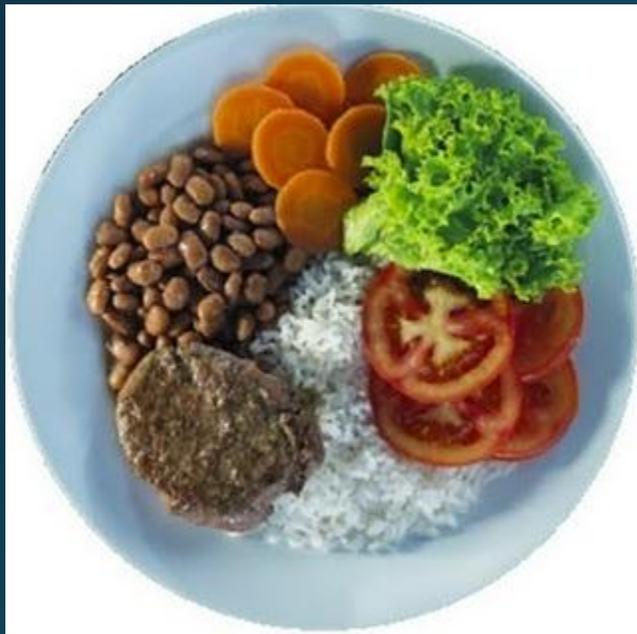
Planejamento do Cardápio



Preparo e Manipulação do Alimento



Consumo



Controlando Educação

TMS Merenda Escolar

TMS Educação



# TMS Merenda Escolar

Foram realizadas inspeções nos **91** municípios jurisdicionados do TCE-RJ com o objetivo de verificar a regularidade do funcionamento da política de merenda escolar nas unidades de ensino fundamental.

## Objetivo:

Verificar a regularidade do funcionamento da política de merenda escolar nas unidades de ensino fundamental.

# TMS Merenda Escolar

## Metodologia

- Seguindo a metodologia TMS, os trabalhos foram conduzidos a partir de um planejamento comum, decorrente no Levantamento realizado para este tema. Tal planejamento produziu Matriz de Planejamento e procedimentos comuns voltados para a consecução do objetivo pretendido, e que foram adotados em todas as inspeções deste Plano.

# Resultados dos TMS's

## Período de 2012/2015 (Fonte: Siago)

<b>Achado</b>	<b>Total de municípios em 2012.</b>	<b>Total de municípios em 2015.</b>
<b>Liquidação irregular da despesa com alimentação escolar</b>	39	82
<b>Armazenamento irregular de alimentação escolar</b>	86	85
<b>Produção irregular de alimentação escolar</b>	91	88
<b>Distribuição irregular de alimentação escolar</b>	Não apurado.	71
<b>Fiscalização irregular da execução de contrato de fornecimento de alimentos para a merenda escolar</b>	27	51

# TMS Merenda Escolar

<b>AQUISIÇÃO</b>		
<b>Achados</b>	<b>Qtde. Achados</b>	<b>% dos Auditados</b>
<b>Liquidação irregular da despesa com alimentação escolar</b>	82	90,10%

# TMS Merenda Escolar

## ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS

Achados	Qtde. Achados	% dos Auditados
Armazenamento irregular de alimentação escolar	85	93,40%

# TMS Merenda Escolar

<b>PREPARO E MANIPULAÇÃO DO ALIMENTO</b>		
<b>Achados</b>	<b>Qtde.</b>	<b>% dos</b>
	<b>Achados</b>	<b>Auditados</b>
<b>Produção irregular de alimentação escolar</b>	88	96,70%
<b>Fiscalização irregular da execução de contrato de fornecimento de alimentos para a merenda escolar</b>	51	56,04%

# Controlando Educação

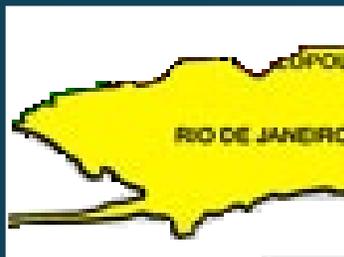
- Objetivo

Verificar as condições de organização e funcionamento das unidades escolares, no que tange ao corpo docente e equipes de suporte pedagógico, à **alimentação escolar** e à infraestrutura das Unidades Escolares da Seeduc.

# Controlando Educação



Diretoria Regional Metropolitana II  
TCE-RJ/107.077-6/14



Diretoria Regional Metropolitana III  
TCE-RJ/111.130-4/14



Diretoria Regional Metropolitana VII  
TCE-RJ/113.063-9/14



Diretoria Regional Médio Paraíba  
TE-RJ/109.159-4/14



Diretoria Regional Centro Sul  
TCE-RJ/111.129-5/14



Diretoria Regional da Baixada Litorânea  
TCE-RJ/107.609-5/14



Diretoria Regional Norte Fluminense  
TCE-RJ/113.498-8/14



Diretoria Regional Serrana I  
Tce/rj/106.274-9/14



Diretoria Regional Serrana II  
TCE/RJ/113.499-2/14

# Controlando Educação

<b>AQUISIÇÃO</b>		
<b>Achados</b>	<b>Qtde.</b>	<b>% dos</b>
	<b>Achados</b>	<b>Auditados</b>
<b>Aquisição irregular de alimentação escolar.</b>	<b>5</b>	<b>55,55%</b>
<b>Irregularidades nas Aquisições de Gêneros Alimentícios.</b>	<b>3</b>	<b>33,33%</b>
<b>Liquidação irregular de despesa com alimentação escolar.</b>	<b>7</b>	<b>77,77%</b>

# Controlando Educação

## Achado: Irregularidades nas aquisições de gêneros alimentícios

### Situações Encontradas:

- A auditoria apontou a compra de gêneros alimentícios de empresas não cadastradas na unidade escolar, desatendendo assim, determinação expressa na Resolução Seeduc no 3.707/07.
- A auditoria apontou a compra de gêneros alimentícios sem observar os preços registrados na tabela de preços da Fundação Getúlio Vargas.

# Controlando Educação

Achado: Liquidação irregular de despesa com a alimentação escolar

Situações Encontradas:

- Ausência de notas fiscais referentes às aquisições de gêneros alimentícios com recursos repassados no exercício de 2013
- Notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios sem atestação por dois servidores da Unidade Escolar
- Notas fiscais de aquisições de gêneros alimentícios somente com um atesto de recebimento por servidor da Unidade Escolar

# Controlando Educação

<b>ARMAZENAMENTO DE INSUMOS</b>		
<b>Achados</b>	<b>Qtde.</b>	<b>% dos</b>
	<b>Achados</b>	<b>Auditados</b>
<b>Armazenamento irregular de alimentação escolar.</b>	<b>3</b>	<b>33,33%</b>
<b>Locais de armazenamento de gêneros alimentícios da merenda escolar sem atender aos padrões normativos.</b>	<b>1</b>	<b>11,11%</b>
<b>Falta de controle dos gêneros alimentícios.</b>	<b>1</b>	<b>11,11%</b>
<b>Falta de estrutura apropriada para armazenamento da merenda escolar.</b>	<b>1</b>	<b>11,11%</b>

# Controlando Educação

## Achados referentes ao Armazenamento

### Situações Encontradas:

- Gêneros alimentícios estocados em ambientes sujos e desorganizados, sem a observância das condições de segurança e de higiene dos produtos até seu uso no preparo da merenda escolar.
- Inexistência de controle de entrada e saída do estoque dos produtos adquiridos para uso na merenda escolar.
- Inexistência de balança para aferir se o peso dos gêneros alimentícios fornecidos estava correto.
- Inexistência de área de descarte para o caso do produto se tornar impróprio para o consumo.

# Controlando Educação

## Achados referentes ao Armazenamento

### Situações Encontradas (continuação):

- Gêneros alimentícios não acondicionados em local arejado, seco, claro, bem conservado, protegido do sol e da luz direta sobre o mesmo, e sem contato direto com o chão.
- Gêneros alimentícios não armazenados sobre paletes, estrado ou prateleiras em material liso, resistente, impermeável e lavável, observando o espaçamento mínimo que garanta a ventilação, limpeza e desinfecção do local, e fora de caixas, e afastado da parede em cerca de 10 cm entre as pilhas.
- Inexistência de segregação no armazenamento de gêneros alimentícios não perecíveis.
- Gêneros alimentícios armazenados junto a produtos de limpeza e outros não utilizados no preparo da merenda escolar.
- Carnes e derivados armazenados fora do freezer.

# Controlando Educação

## Achados referentes ao Armazenamento

Situações Encontradas (continuação):

- Janelas do local utilizado para armazenamento de gêneros alimentícios sem telas milimetradas, de modo a evitar a entrada de vetores e pragas urbanas nesses ambientes.
- Alimentos não utilizados em sua totalidade, principalmente cortes de carnes bovinas e aves, acondicionados em recipientes inapropriados, sem conter a identificação do produto, e a data de sua abertura (fracionamento), e o prazo de validade.
- Alimentos perecíveis (carne, frango, entre outros) sem o selo da vigilância sanitária, assim como prazo de validade e identificação da procedência do produto.
- Alimentos estocados com prazo de validade vencido, o que os tornam impróprios para o consumo.

# Controlando Educação

## PREPARO E MANIPULAÇÃO DO ALIMENTO

Achados	Qtde.	% dos
	Achados	Auditados
Condições de higiene dos manipuladores de alimentos inapropriadas.	4	44,44%
Locais de preparo da merenda escolar inadequados.	8	88,88%
Locais de preparo da merenda escolar sem atender aos padrões higiênico-sanitários.	1	11,11%

# Controlando Educação

Achado: Condições de higiene dos manipuladores de alimentos inapropriadas.

Situações Encontradas:

- Unidades Escolares com manipuladores que não estavam usando vestimenta apropriada, conservada e limpa.
- Unidade Escolar com falta de manipuladores de alimentos para o preparo da merenda.
- Unidades Escolares com manipuladores **não** capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

# Controlando Educação

## Achado: Locais de preparo da merenda escolar inadequados

### Situações Encontradas:

- Unidades Escolares com piso, parede e teto que não possuem revestimento liso, impermeável, e lavável, e/ou apresentam rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos.
- Unidades Escolares com portas da área de preparação de alimentos não dotadas de fechamento automático.
- Unidades Escolares com aberturas externas das áreas de preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, não providas de telas milimetradas e removíveis para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.
- Unidades Escolares cujas instalações sanitárias comunicam-se diretamente com a área de preparo de alimentos.

# Controlando Educação

## Achado: Locais de preparo da merenda escolar inadequados

### Situações Encontradas (continuação):

- Unidade Escolar com iluminação da área de preparação que não proporciona a visualização, de modo a garantir que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.
- Unidades Escolares com luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos que não são apropriadas e protegidas contra explosões e quedas acidentais.
- Unidade Escolar com caixas de gordura e de esgoto não localizadas fora da área de preparação de alimentos.

# Controlando Educação

## Achado: Locais de preparo da merenda escolar inadequados

### Situações Encontradas (continuação):

- Unidades Escolares com instalações elétricas não embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.
- Unidades Escolares com sistema de ventilação que não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- Unidades Escolares com instalações sanitárias e vestiários que se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios

# Controlando Educação

## Achado: Locais de preparo da merenda escolar inadequados

### Situações Encontradas (continuação):

- Unidades Escolares que não possuem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo de alimentos e em número suficiente, de modo a atender toda a área de preparação, com sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro p/ secagem das mãos.
- Unidades Escolares com coletores de resíduos não dotados de tampa e de acionamento sem contato manual.
- Unidades Escolares em que os resíduos não são coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação dos alimentos de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- Unidades Escolares que não afixam cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios:

# Controlando Educação

Achado: Condições de higiene dos manipuladores de alimentos

Situações Encontradas:

- Unidades Escolares com manipuladores que não estavam usando vestimenta apropriada, conservada e limpa.
- Unidades Escolares com manipuladores não capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

# Controlando Educação

<b>CONSUMO</b>		
<b>Achados</b>	<b>Qtde.</b>	<b>% dos</b>
	<b>Achados</b>	<b>Auditados</b>
<b>Locais de consumo da merenda escolar inadequados.</b>	<b>6</b>	<b>66,66%</b>

# Controlando Educação

## Achado: Locais de consumo da merenda escolar inadequados

### Situações Encontradas:

- Unidades Escolares com refeitórios que não possuem mesas e cadeiras em boas condições de uso e em números suficientes para atender a demanda de alunos.
- Unidades Escolares com refeitórios que não possuem sistema de iluminação e/ou ventilação adequadas.
- Unidades Escolares com refeitórios que não estão com pintura em boas condições.
- Unidades Escolares com refeitórios que não possuem recipiente de descarte de resíduos de alimentos não consumidos.
- Unidade Escolar sem refeitório para consumo da merenda pelos alunos.

# Registros Fotográficos realizados

Armazenamento de  
Insumos



Preparo e  
Manipulação de  
Alimentos



Consumo



Obrigada!

Claudia Cordeiro Suhett Franco

[claudsf@tce.rj.gov.br](mailto:claudsf@tce.rj.gov.br)

Núcleo de Educação

[educacao@tce.rj.br](mailto:educacao@tce.rj.br)