

2023

AUDITORIA OPERACIONAL

Nº 01/2023

Avaliar o serviço de merenda escolar oferecida pelo município aos alunos da rede pública de ensino



CONTROLADORIA GERAL
DO MUNICÍPIO - CGM



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

UNIDADE ADMINISTRATIVA:	Prefeitura de Apiúna
UNIDADE AUDITADA	Secretaria de Educação: <ul style="list-style-type: none">• Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt• Escola Básica Municipal Victória Cerutti Petters• Centro de Educação Infantil Caroline do Nascimento
RESPONSÁVEIS:	Neusa Ana Slomski Angioletti – Secretária Municipal de Educação
ASSUNTO:	Auditoria Operacional para avaliar o serviço de merenda escolar oferecida pelo município aos alunos da rede pública de ensino.
PERIODO DE AUDITORIA:	29/05/2023 a 31/08/2023
INTERESSADO:	Sr. Marcelo Doutel da Silva – Prefeito atual
SERVIDOR RESPONSÁVEL	Maicon Rodrigo Bernardi



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

RESUMO

A auditoria teve como objetivo verificar o serviço de merenda escolar oferecida pelo município aos alunos da rede pública de ensino.

Os trabalhos foram realizados nas Escolas e Creches mencionadas nesse relatório no período **29/05/2023** a **31/08/2023**.

Os achados de auditoria estão descritos no item “2” do presente relatório.

A partir desses achados foi elaborada a proposta de encaminhamento de comunicação interna ao responsável para audiência, nos termos do artigo 12, anexo único do Decreto nº 3224 de 26 de abril de 2019 (*Regimento Interno da Controladoria Municipal*).

Art. 12 *O Controlador Geral do Município ou quando acompanhado pelos Órgãos Setoriais de Controle, ao tomar conhecimento de possível irregularidade ou ilegalidade, deverá comunicar imediatamente e formalmente à autoridade competente, no padrão fornecido pela Controladoria Geral, solicitando informações e providências a respeito da:*

I – correção da ilegalidade ou da irregularidade apurada, se saneável;

II - adoção das providências administrativas para ressarcir eventual dano ou prejuízo ao erário, pagamento indevido ou omissão no dever de prestar contas e, em caso de restarem sem sucesso, instauração da tomada de contas especial;

III - instauração de sindicância ou processo administrativo disciplinar, nos casos de desfalque ou desvio de dinheiro, bens ou valores públicos e no descumprimento da Lei Complementar nº 95/2008 e suas alterações;

IV - implementação das medidas necessárias a fim de evitar ocorrências semelhantes.

As situações encontradas que resultaram no encaminhamento de audiência foram substanciadas na Matriz de Achados, documento que serviu de base para elaboração deste relatório. O relatório de auditoria desempenha um papel crucial nesse processo de melhoria, fornecendo informações objetivas e recomendações para aprimorar o serviço.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

SUMÁRIO

Descrição	Pág.
1. INTRODUÇÃO	04
2. ACHADOS DE AUDITORIA	11
2.1 Existência de móveis e utensílios necessários para atender a demanda para elaboração da merenda em estado de conservação ruim, na Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt e Victória Cerutti Petters	11
2.2 Guarda dos alimentos e estrutura em desacordo com a Resolução RDC 216/04, da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, na Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt e Victória Cerutti Petters	15
2.3 Ausência de telas milimétricas de proteção nas janelas da cozinha e da dispensa (almojarifado), vedação nas portas de acesso da cozinha bem como portas que não possuem fechamento automático	21
2.4 Ausência de ventilação adequada na cozinha e almojarifado conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04	25
2.5 Ausência de coletores de lixo conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04	28
2.6 Ausência de cartazes de orientação de higiene na cozinha e no refeitório conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04	30
2.7 Melhorias necessárias no refeitório da Escola Victória Cerutti Petters conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04	32
2.8 Melhorias necessárias nas atividades dos manipuladores de alimentos como a adequação da Carteira de Saúde, ausência de uniformes apropriados e o descongelamento inadequado dos alimentos	34
2.9 Melhorias necessárias quanto a atividades do profissional Nutricionista, como o descumprimento do parâmetro numérico mínimo de referência de RT (responsável técnico) e QT (quadro técnico), o possível desvio de função da servidora efetiva, a ausência de realização do diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos Alunos, a fragilidade na elaboração e divulgação do Plano Anual de Trabalho e irregularidades referente ao Cardápio da Alimentação Escolar	41
2.10 Ausência de guarda de amostras de alimentos	51
2.11 Deficiências na atuação do Conselho Municipal de Alimentação Escolar	54
2.12 Melhorias necessárias para cumprimento da Satisfação dos Alunos com a constatação de cardápio com pouca variedade, com o refeitório limitado para consumo da merenda escolar e Professores que desconhecem as restrições alimentares dos alunos	56
3. DA CONDUTA E DA RESPONSABILIDADE	73
4. CONCLUSÃO	73



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

1. INTRODUÇÃO

Tratam os autos do processo de auditoria de regularidade **para verificar o serviço de merenda escolar oferecida pelo município aos alunos da rede pública de ensino**, autorizada pelo Prefeito Municipal de acordo com o comunicado interno nº 018/2023, sendo que a sua execução deu-se entre os dias **29/05/2023** a **31/08/2023**, sob responsabilidade da Controladoria Geral do Município, junto a Secretaria Municipal de Educação e em conformidade com as diretrizes contidas no Decreto nº 3224 de 26 de abril de 2019, tendo em vista as competências de fiscalização conferidas a Controladoria Geral do Município.

Em atendimento a programação estabelecida, escolheu-se o tema **merenda escolar**, em razão de sua importância social, principalmente porque envolve um programa abrangente que influi na efetividade do aprendizado escolar. Referida questão visa especificamente oferecer aos alunos um ambiente que lhes traga satisfação, de maneira que estes se sintam atraídos ao ambiente escolar de qualidade, considerado fundamental no preparo das gerações futuras.

As Auditorias Internas serão organizadas e programadas pela Controladoria Geral do Município, na condição de Órgão Central do Sistema de Controle Interno, sendo estabelecidas no cronograma anual, elaborado juntamente com o Planejamento Anual das Atividades de Controle Interno.

A Auditoria Interna tem como objetivo verificar o cumprimento das normas de Controle Interno pelos servidores municipais no exercício de suas funções nos diversos órgãos setoriais, a boa e regular aplicação de recursos públicos pelos beneficiados e o cumprimento de contratos.

1.1 DOS DADOS SOBRE MERENDA ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE APIÚNA NO ANO DE 2022 E 2023

A rede Municipal de Ensino de Apiúna é composta por 07 (sete) escolas de ensino fundamental, 01 (uma) unidade pré-escolar e 03 (três) centros de educação infantil, totalizando 11 (onze) unidades de ensino, vinculadas à Secretaria de Educação - SEMED, funcionando em dois turnos no ano de 2022 e 2023. Destas unidades de ensino, 09 (nove) estão na sede do município e 02 (duas) no interior (ou área rural), atendendo 1.837 (mil, oitocentos e trinta e sete) alunos matriculados no ensino infantil e fundamental, conforme dados fornecidos em março de 2023.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Para atendimento dos serviços de merenda escolar para os alunos, as escolas do município, em regra, dispõem de cozinha equipada, refeitório, dispensa (local para armazenamento de mantimentos), assim também do pessoal específico para o preparo e distribuição da merenda (Auxiliar de Serviços Gerais e Serventes).

Conforme levantamento no Portal da Transparência da Prefeitura, o município durante o ano de 2023 possui 06 processos licitatórios cujo objeto é o fornecimento de gêneros alimentícios para suprimento da alimentação escolar dos CEIs e Escolas da Secretaria Municipal de Educação, conforme quadro a seguir:

Quadro 1: Processos licitatórios de fornecimento de gêneros alimentícios

UNIDADE GESTORA	Nº	ANO	OBJETO
PREFEITURA DE APIUNA	76	2022	LICITAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS HORTIFRUTIS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
PREFEITURA DE APIUNA	96	2022	AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS CEIS E ESCOLAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
PREFEITURA DE APIUNA	146	2022	CHAMADA PÚBLICA PARA FORNECIMENTO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
PREFEITURA DE APIUNA	53	2023	FORNECIMENTO DE GÊNEROS HORTIFRUTIS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
PREFEITURA DE APIUNA	71	2023	CHAMADA PÚBLICA COMPLEMENTAR PARA FORNECIMENTO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
PREFEITURA DE APIUNA	76	2023	AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS CEIS E ESCOLAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Fonte: Prefeitura de Apiúna

Conforme levantamento, o município durante o ano de 2022 e 2023 dotava com a seguinte dotação orçamentária segundo a Lei Orçamentária Anual:

Quadro 2: Dotação orçamentária para aquisição de merenda escolar em 2022 e 2023

Projeto/Atividade	Ano de 2022	Ano de 2023
2040 - Aquisição de Gêneros Alimentícios P/ Merenda Escolar P/ Ensino Fundamental	Recursos Próprios: R\$ 322.000,00	Recursos Próprios: R\$ 350.000,00
	Recursos PNAE: R\$ 96.648,90	Recursos PNAE: R\$ 83.328,00
	Total: R\$ 418.648,90	Total: R\$ 433.328,00
Projeto/Atividade	Ano de 2022	Ano de 2023
2044 - Aquisição de Gêneros Alimentícios P/ Merenda Escolar/ensino Infantil	Recursos Próprios: R\$ 369.505,4	Recursos Próprios: R\$ 400.000,00
	Recursos PNAE: R\$ 121.441,61	Recursos PNAE: R\$100.858,00
	Total: R\$ 490.947,01	Total: R\$ 500.858,00

Fonte: Prefeitura de Apiúna



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

O Governo Federal repassa aos Estados, Municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 (duzentos) dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

A alimentação escolar servida pelo município nos turnos abrange a totalidade dos alunos, com cardápio previamente definido, sendo acompanhado pela nutricionista Gisele de Oliveira Barbosa.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar - CAE, e também pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, Tribunal de Contas da União - TCU, Controladoria Geral da União - CGU e Ministério Público. A Lei Municipal nº 384, de 16 de agosto de 2000 criou o Conselho Municipal de Alimentação Escolar do Município de Apiúna para a rede municipal de ensino. A nomeação dos membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar se deu pela portaria número 751/2022 com a gestão até 2026.

Atualmente, o valor repassado pela União aos Estados e aos Municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino.

Quadro 3: Valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno:

Modalidade	2022 até fevereiro de 2023		A partir de abril de 2023	
	Aluno/dia	Mensal	Aluno/dia	Mensal
Creches	R\$ 1,07	R\$ 5.478,40	R\$ 1,37	R\$ 7.014,40
Pré-escola	R\$ 0,53	R\$ 4.947,00	R\$ 0,72	R\$ 6.658,60
Ensino fundamental e médio	R\$ 0,36	R\$ 7.797,60	R\$ 0,50	R\$ 10.830,00
Ensino Especial	R\$ 0,53	R\$ 296,80	R\$ 0,68	R\$ 380,80

Fonte: Ministério da Educação

Os valores recebidos pelo município de Apiúna de janeiro a agosto de 2023 do PNAE totalizou o montante de R\$ 284.049,82.

Os custos com merenda Escolar até o mês de agosto de 2023 com a aquisição de gêneros alimentícios atingiram os valores conforme demonstrado no quadro abaixo:

Quadro 4: Custos com merenda escolar de janeiro a agosto de 2023:

Vínculo de Recursos	Valor
Recursos do FNDE - PNAE Fundamental	R\$ 63.554,64
Recursos do FNDE - PNAE Pré Escola	R\$ 40.553,98
Recursos do FNDE - PNAE Creche	R\$ 41.898,20



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Recursos do FNDE - PNAE Ensino Especial	R\$ 2.555,21
Recursos não vinculados - Educação	R\$ 1.088,15
Recursos não vinculados	R\$ 406.547,66
Valor total	R\$ 556.197,84

Fonte: Prefeitura de Apiúna

Dos recursos vinculados aos PNAE, a aquisição deu-se até agosto de 2023 em sua totalidade para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar (licitação 146/2022 e 71/2023).

1.2 DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR WADISLAU SCHMIDT

A Auditoria operacional realizada ocorreu na Escola Municipal Professor Wadislau Schmidt que conta com 03 (três) Auxiliares de Serviços Gerais, sendo que 02 (duas) revezam o trabalho com a alimentação escolar e demais serviços gerais, e atendem 125 (cento e vinte e cinco) alunos, nos turnos matutino e vespertino.

Referida Escola tinha como Diretora até 28/08/2023 a Sra. Cheila Ferrari Bagattoli, em licença maternidade e tem como Diretora atualmente a Sra. Fernanda Ferrari Uller, de e integra a rede municipal de ensino vinculada à Secretaria Municipal de Educação, sendo administrada pela Secretária Municipal Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti.

1.3 DA ESCOLA MUNICIPAL VICTÓRIA CERUTTI PETTERS

A Auditoria operacional realizada ocorreu na Escola Municipal Victória Cerutti Petters que conta com 07 (sete) Auxiliares de Serviços Gerais, sendo que 03 (três) revezam o trabalho com a alimentação escolar e demais serviços gerais, e atendem 537 (quinhentos e trinta e sete) alunos, nos turnos matutino e vespertino.

Referida Escola tem como Diretora a Sra. Juliana Fávero Odelli, e integra a rede municipal de ensino vinculada à Secretaria Municipal de Educação, sendo administrada pela Secretária Municipal Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti.

1.4 DO CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL CAROLINE DO NASCIMENTO

A Auditoria operacional realizada ocorreu no Centro de Educação Infantil Caroline do Nascimento que conta com 08 (oito) Auxiliares de Serviços Gerais - Creche, sendo que 03 (três) revezam o trabalho com a alimentação escolar e demais serviços gerais, e atendem 324 (trezentos e vinte e quatro) alunos, nos turnos matutino, vespertino e integral.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Referida Creche tem como Diretora a Sra. Janaina Aparecida Guimarães Moser, e integra a rede municipal de ensino vinculada à Secretaria Municipal de Educação, sendo administrada pela Secretária Municipal Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti.

1.5 DA AUDITORIA

A Auditoria Operacional em Merenda Escolar realizada nas unidades de ensino integrantes da rede municipal de ensino do Município de Apiúna teve como objetivo verificar a qualidade e o grau de satisfação dos alunos, centrado na seguinte questão de auditoria: **A merenda escolar servida atende os padrões de higiene, segurança, qualidade, quantidade e momento apropriado com a satisfação desejada pelos alunos?**

Após levantamentos realizados, foram escolhidas as Escolas Municipais Professor Wadislau Schmidt e Victória Cerutti Petters, e o Centro de Educação Infantil Caroline do Nascimento utilizando como critério a quantidade de alunos atendidos, sendo que na Escola Básica Subida, segunda com mais alunos no município está passando por reformas atualmente.

A metodologia utilizada para a coleta de dados na execução da auditoria compreendeu: análise de documentos; entrevista com o responsável pela merenda escolar; entrevistas com a Direção da respectiva escola; informações junto às merendeiras, atendentes, professores e alunos; verificação sobre a existência de sistemas de planejamento e controle; observação direta; inspeção e registro fotográfico da escola.

Os principais objetivos e benefícios dessa fiscalização tratam-se, inicialmente, de garantia da qualidade, segurança e a eficiência dos programas de alimentação nas escolas, e incluem ainda:

- ✓ **Garantir a qualidade da alimentação:** A fiscalização ajuda a assegurar que os alimentos oferecidos nas escolas atendam aos padrões nutricionais adequados, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes.
- ✓ **Prevenir fraudes e desvios:** A fiscalização ajuda a evitar fraudes e desvios de recursos destinados à merenda escolar, garantindo que os recursos sejam utilizados conforme o planejado e que não haja corrupção envolvida.
- ✓ **Promover a transparência:** A fiscalização cria um ambiente de transparência, no qual as informações sobre a compra, armazenamento e distribuição dos alimentos são acessíveis ao público e às partes interessadas.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

- ✓ **Melhorar a segurança alimentar:** A verificação regular dos alimentos e dos locais de preparo contribui para a prevenção de contaminação e outros riscos à segurança alimentar.
- ✓ **Reduzir o desperdício:** A fiscalização ajuda a evitar o desperdício de alimentos e recursos, assegurando que as quantidades necessárias sejam adquiridas e utilizadas de forma eficiente.
- ✓ **Promover a equidade:** A fiscalização pode ajudar a garantir que todos os estudantes, independentemente de sua origem socioeconômica ou localização geográfica, tenham acesso igualitário a uma alimentação de qualidade.
- ✓ **Cumprir legislações e diretrizes:** A fiscalização assegura o cumprimento das leis e diretrizes relacionadas à alimentação escolar, garantindo que os programas estejam em conformidade com as normas estabelecidas.
- ✓ **Melhorar o desempenho escolar:** Uma alimentação adequada está diretamente relacionada ao desempenho acadêmico dos estudantes, e a fiscalização contribui para a melhoria desse aspecto.

Em resumo, a fiscalização na merenda escolar desempenha um papel crucial na garantia de que os estudantes tenham acesso a uma alimentação de qualidade, contribuindo para seu desenvolvimento e bem-estar geral, ao mesmo tempo em que promove a responsabilidade e a transparência na administração de recursos públicos.

Na fase preliminar foi desenvolvida a matriz de planejamento e procedimentos que orientaram os trabalhos de auditoria, considerando o tempo disponível para a execução dos testes necessários para a apuração das situações analisadas.

1.6 LIMITAÇÕES DO TRABALHO

Além das limitações inerentes ao método, ainda se deparou com as seguintes:

1) Tratando-se de auditoria operacional, não foi levado em conta os aspectos econômicos financeiros.

2) Os trabalhos de auditoria desenvolvidos em um único dia encontraram limitações por exiguidade de tempo:

a) O transporte e conseqüente recebimento de alimentos (insumos) para preparo da merenda escolar, não foi verificado pelo fato deste ser previamente



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

agendado e não ocorrer no dia da auditoria. Assim o veículo utilizado, bem como os procedimentos de transporte e recebimento de alimentos não foram auditados.

b) Não foram realizados procedimentos de auditoria como a verificação: de circulação de pessoas na cozinha; de aproveitamento de alimentos prontos; de acondicionamento e retirada de resíduos sólidos (lixo); de higiene na confecção (preparação) de alimentos; de serviço de entrega da merenda aos alunos.

Considerando a questão previamente definida na matriz de planejamento e aplicando os procedimentos propostos, foram encontradas evidências de irregularidades e ausências de controles internos, conforme demonstrado nos achados de auditoria, que estão descritos no item “2” do presente relatório.

Cabe destacar que não houve limitações que dificultaram a obtenção de documentos e informações junto aos setores.

A Controladoria, por meio do Comunicado Interno nº 45/2023 realizou diligência junto ao responsável para que encaminhasse justificativas e/ou pronunciamento e/ou plano de ações sobre as irregularidades e inconsistências encontradas: (fls. 597 - 598)

a) Existência de móveis e utensílios necessários para atender a demanda para elaboração da merenda em estado de conservação ruim, na Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt e Victória Cerutti Petters;

b) Guarda dos alimentos e estrutura em desacordo com a Resolução RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, na Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt e Victória Cerutti Petters;

c) Ausência de telas milimétricas de proteção nas janelas da cozinha e da dispensa (almoxarifado), vedação nas portas de acesso da cozinha bem como portas que não possuem fechamento automático;

d) Ausência de ventilação adequada na cozinha e almoxarifado conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04;

e) Ausência de coletores de lixo conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04;

f) Ausência de cartazes de orientação de higiene na cozinha e no refeitório conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04.

g) Melhorias necessárias no refeitório da Escola Victória Cerutti Petters conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04;

h) Melhorias necessárias nas atividades dos manipuladores de alimentos como a adequação da Carteira de Saúde, ausência de uniformes apropriados e o descongelamento inadequado dos alimentos.

i) Melhorias necessárias quanto a atividades do profissional Nutricionista, como o descumprimento do parâmetro numérico mínimo de referência de RT (responsável técnico) e QT (quadro técnico), o possível desvio de função da servidora efetiva, a ausência de realização do diagnóstico e o



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

acompanhamento do estado nutricional dos Alunos, a fragilidade na elaboração e divulgação do Plano Anual de Trabalho e irregularidades referente ao Cardápio da Alimentação Escolar.

j) Ausência de guarda de amostras de alimentos.

k) Deficiências na atuação do Conselho Municipal de Alimentação Escolar;

l) Melhorias necessárias para cumprimento da Satisfação dos Alunos com a constatação de cardápio com pouca variedade, com o refeitório limitado para consumo da merenda escolar e Professores que desconhecem as restrições alimentares dos alunos.

2. ACHADOS DE AUDITORIA

2.1 Existência de móveis e utensílios necessários para atender a demanda para elaboração da merenda em estado de conservação ruim, na Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt e Victória Cerutti Petters

2.1.1 Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt

A **situação encontrada** na visita *in loco* realizada constatou-se que alguns utensílios utilizados para atender a merenda escolar ficam acondicionados encostados na parede; que um freezer não possui alça de abertura e uma geladeira com indícios de ferrugem. Encontraram-se também utensílios em estado de conservação ruins, como uma faca de cortar alimentos com cabo danificado.



Foto 01: Escola Professor Wadislau Schmidt. Utensílios acondicionados no móvel encostados na parede.



Foto 02: Escola Professor Wadislau Schmidt. Freezer não possui alça de abertura.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br



Foto 03: Escola Professor Wadislau Schmidt. Geladeira com indícios de ferrugem.



Foto 04: Escola Professor Wadislau Schmidt. Faca com cabo danificado.

2.1.2 Escola Básica Municipal Victória Cerutti Petters

A **situação encontrada** na visita *in loco* realizada constatou-se que a pia da cozinha, assim como o fogão encontra-se em estado de conservação ruins, sendo que a pia é de material MDF totalmente deteriorado e sem portas, armário com porta utilizado para guardar utensílios não fecham adequadamente, possibilitando a entrada de insetos e o fogão possui problemas no registro de abertura do gás.

Encontrou-se também utensílios em estado de conservação ruins, como panelas para preparo da merenda sem cabos ou alças e um liquidificador em estado bem deteriorado que segundo a servidora é de propriedade dela pois a escola não tem para fornecer.



Foto 05: Escola Victória Cerutti Petters. Fogão com problemas no registro e panelas sem cabo ou alça



Foto 06: Escola Victória Cerutti Petters. Armário em MDF que a porta não fecha.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br



Foto 07: Escola Victória Cerutti Petters. Pia de material MDF em péssimas condições, sem portas e gavetas que não fecham.

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 e 4.2 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

*“4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. **Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.***

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

*4.2.1 **As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.** As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.”* (Grifamos)

Garantir que os móveis das cozinhas das merendas estejam em adequado estado de conservação e sejam resistentes à corrosão e à limpeza é crucial para manter a segurança alimentar, a higiene, a eficiência operacional e o cumprimento das regulamentações relevantes.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

2.1.3 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.1 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 602, afirmando que *“A secretaria conversou com as gestoras das escolas citadas, apresentando os itens elencados no Relatório de Instrução recebido da Controladoria do município e verificando os utensílios que se apresentam em estado crítico de uso, sugerimos as Escolas que realizem a aquisição dos utensílios novos. Adquirimos para as duas escolas um fogão novo, conforme Notas Fiscais nºs 000.003.494 série 1 (Wadislau Schmidt) e 000.000.080 série 001 (Victória Cerutti Petters) e também adquirimos um liquidificador para a cozinha da Escola B. Victória, entretanto, pela licitação (CIM Catarina) ainda não chegou. Os móveis da cozinha da Escola Victória, vão ser substituídos no próximo ano, pois são necessários três orçamentos dos itens, que estão no aguardo e também há o interesse por parte da administração de reformar essa escola em 2024. Orientamos para que o espaço da cozinha, equipamentos, instalações sejam mantidos em completa higiene, organização e segurança alimentar”*.

2.1.4 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria, devendo nesse caso ser considerada a pretensão de correção dos achados, como a “orientação” para a compra de utensílios de cozinha e a possível reforma e compra de móveis a serem substituídos no ano de 2024 na Escola Victória Cerutti Petters, havendo assim a necessidade de acompanhamento para que se faça implementar melhorias nas cozinhas onde são preparados os alimentos servidos aos alunos da rede municipal de ensino, para que seja mantida a segurança alimentar, a higiene, a eficiência operacional e o cumprimento das regulamentações sanitárias.

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para o encaminhamento de relatório no mínimo a cada 04 meses à Controladoria do Município, sobre a implementação das melhorias propostas pela Secretária de Educação do Município para cumprimento da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 e 4.2 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Concomitante a isso, a Controladoria irá providenciar uma minuta de Instrução Normativa para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas unidades de ensino vinculadas a Rede Municipal de Educação, para a observância de procedimentos e os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o serviço de merenda escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino.

2.2 Guarda dos alimentos e estrutura em desacordo com a Resolução RDC 216/04, da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, na Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt e Victória Cerutti Petters

2.2.1 Escola Básica Municipal Professor Wadislau Schmidt

A **situação encontrada** na visita *in loco* realizada demonstra que o acondicionamento dos alimentos e a estrutura da cozinha não estavam adequados conforme recomenda a RDC 2016/04. Os alimentos estocados estavam em prateleiras, no entanto encostados na parede. Foi identificada caixas de leite armazenadas diretamente no chão e encostados na parede. Ainda no momento da visita o almoxarifado contava com colchão e travesseiro no chão, o que indica que servidores utilizam o espaço para repouso. No almoxarifado não existe revestimento nas paredes. Na cozinha existe revestimento na parede até certa altura, com uma tomada quebrada e no almoxarifado somente revestimento no chão, podendo transmitir contaminantes aos alimentos.



Foto 08: Escola Professor Wadislau Schmidt. Revestimento apenas no chão e colchão e travesseiro no local



Foto 09: Escola Professor Wadislau Schmidt. Alimentos encostados no chão e na parede



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br



Foto 10: Escola Professor Wadislau Schmidt. Alimentos encostados na parede.



Foto 11: Escola Professor Wadislau Schmidt. Tomada ligada com rachaduras



Foto 12: Escola Professor Wadislau Schmidt. Falta de revestimento em toda a parede

2.2.2 Escola Básica Municipal Victória Cerutti Petters

Na visita *in loco* realizada, constataram-se situações que não estavam adequados conforme recomenda a RDC 2016/04, onde que na cozinha possui revestimento na parede até certa altura apenas, que possui também uma tomada quebrada e a bancada está sem nenhum revestimento. No almoxarifado não existe revestimentos nas paredes. A caixa de gordura da cozinha fica exposta sem tampa do lado de fora da cozinha, situação agravada por ser o mesmo ambiente em que é servida a merenda escolar. No momento da visita a mesma encontrava-se “tampada” de uma maneira improvisada por uma lixeira.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br



Foto 13 e 14: Escola Victória Cerutti Petters. Revestimento apenas em parte da parede

Foto 15: Escola Victória Cerutti Petters. Sem revestimento no almoxarifado com a existência de trincas, bolores e descascamentos



Foto 16: Escola Victória Cerutti Petters. Bancada sem revestimento



Foto 17: Escola Victória Cerutti Petters. Tomada quebrada



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br



Foto 18 e 19: Escola Victória Cerutti Petters. Caixa de gordura sem acabamento apropriado



Foto 20: Escola Victória Cerutti Petters. Caixa de gordura tampada por cesto de lixo ao lado da mesa onde é servida a merenda

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 e 4.2 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

“4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas” (grifamos)

As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Também as caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 e 4.2 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.2.3 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.2 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fls. 602 – 603, afirmando que “A nutricionista realizou visita nos locais, repassou a orientação para as merendeiras e solicitou assinatura para registro. Na Escola Victória, cujo espaço do estoque e a distância entre as divisões das prateleiras são muito pequenas, ficou acordado fracionar mais a entrega de alguns itens, afim de conseguir manter o distanciamento mínimo dos alimentos. Parte da entrega, dependendo da frequência do item no cardápio e disponibilidade do estoque, já era realizada de forma quinzenal. Na Escola Wadislau, no primeiro semestre de 2023, a nutricionista junto com alguns conselheiros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), foram ao local por duas



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

vezes para verificação da cozinha, sendo encontrado na primeira visita itens pessoais no estoque de alimentos e as funcionárias orientadas à correta organização dos ambientes, com retirada de objetos estranhos na despensa de alimentos. Na segunda vez foi repassada uma orientação por escrito, porém não foi coletada assinatura das funcionários. A Vigilância Sanitária do Município também, no primeiro semestre deste ano, foi à ambos locais e por não ter encontrado ocorrências, não repassou nenhum relatório de inadequação”.

2.2.4 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão totalmente adequadas** as recomendações desta Controladoria.

A Controladoria não tem conhecimento da necessidade ou obrigação de que deve ter um espaçamento mínimo entre os alimentos armazenados nos estoques, como mencionado pelo secretária. Salvo entendimento contrário, apenas deve respeitar esse espaçamento dos produtos quanto do contato com a parede e/ou com o chão.

Com relação aos demais achados como os revestimentos das paredes, a necessidade de reparo na tomada danificada e a urgência no reparo ou substituição da caixa de gordura que encontra-se aberta na escola Victoria Cerutti Petters não foram encaminhadas ponderações ou retorno sobre essas melhorias necessárias por parte da Secretária de Educação.

Nesse sentido, dar-se-á como **PARCIALEMNTE CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para reforçar a necessidade dos devidos reparos nas instalações existentes conforme disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 e 4.2 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir.

Concomitante a isso, a Controladoria irá providenciar uma minuta de Instrução Normativa para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas unidades de ensino vinculadas a Rede Municipal de Educação, para a observância de procedimentos e os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o serviço de merenda escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

2.3 Ausência de telas milimétricas de proteção nas janelas da cozinha e da dispensa (almojarifado), vedação nas portas de acesso da cozinha bem como portas que não possuem fechamento automático

A **situação encontrada** na visita *in loco* realizada demonstra que nenhuma das unidades de ensino visitadas possui nas janelas presentes telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.

Já com relação às portas, observou-se que apenas o CEI Caroline do Nascimento possui porta com fechamento automático, mas com as telas milimetradas em estado ruim de conservação (rasgadas). A demais unidade não possui esse sistema de fechamento automático. Cabe ressaltar que não foi realizado registro fotográfico da porta da escola Professor Wadislau Schmidt.

Escola Professor Wadislau Schmidt





MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Escola Victória Cerutti Petters



Foto 24: Escola Victória Cerutti Petters. Única abertura da cozinha, que fica aberta durante o expediente e exaustor sem telas



Foto 25: Escola Victória Cerutti Petters. Abertura no almoxarifado



Foto 26: Escola Victória Cerutti Petters. Porta sem fechamento automático



Foto 27: Escola Victória Cerutti Petters. Exaustor sem telas



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

CEI Caroline do Nascimento



Foto 27: CEI Caroline do Nascimento. Janela da cozinha e exaustor sem telas



Foto 28: CEI Caroline do Nascimento. Porta com a tela rasgada



Foto 29: CEI Caroline do Nascimento. Porta da entrada do almoxarifado com frestas



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

*“4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. **As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático.** As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, **devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.** As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.” (Grifamos)*

2.3.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.3 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 603, afirmando que *“Poderia fazer um ofício para o setor de Engenharia solicitando que fizessem as medidas dos locais. A partir destas, seria possível realizar orçamentos. E também que planejassem as próximas obras das cozinhas de acordo com a legislação”*. Em solicitação adicional foi respondido pela Secretária que o termo utilizado na resposta foi errado, onde o correto é que foi feito o ofício e encaminhado ao setor de engenharia.

2.3.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.

Com relação ao achado da ausência de telas milimétricas de proteção nas janelas da cozinha e da dispensa (almoxarifado), foi encaminhado apenas documento datado de 28/11/2023 endereçado ao setor de engenharia sem o devido protocolo de recebimento e sem informações adicionais de data prevista para a correção do achado. Em consulta com setor nos foi repassado que o documento chegou no dia 04/12/2023.

Quanto ao achado da ausência de vedação nas portas de acesso da cozinha e adequações necessárias nas portas que não possuem fechamento automático não foram encaminhadas ponderações ou retorno sobre essas melhorias necessárias por parte da Secretária de Educação.

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para o encaminhamento de relatório no mínimo a cada 04 meses à Controladoria do Município,



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

sobre a implementação das telas milimétricas de proteção nas janelas da cozinha e da dispensa (almoxarifado), vedação nas portas de acesso da cozinha e adequações necessárias nas portas que não possuem fechamento automático conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Concomitante a isso, a Controladoria irá providenciar uma minuta de Instrução Normativa para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas unidades de ensino vinculadas a Rede Municipal de Educação, para a observância de procedimentos e os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o serviço de merenda escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino.

2.4 Ausência de ventilação adequada na cozinha e almoxarifado conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04

A **situação encontrada** na visita *in loco* demonstra que a Escola Victória Cerutti Petters não conta com uma ventilação adequada para garantir a segurança, a saúde e o conforto das pessoas que trabalham e frequentam esses espaços. O sistema de exaustão além de não funcionar para permitir a entrada de ar fresco e a saída de ar viciado conta ainda com resquícios de acúmulo de gordura e sujeira. O ar condicionado que seria uma alternativa artificial de ventilação também não funciona e está em estado ruim de conservação.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br



Foto 30: Escola Victória Cerutti Petters. Ar condicionado sem funcionar



Foto 31: Escola Victória Cerutti Petters. Sistema de exaustão sem funcionar com fios aparentes

Durante a visita na Escola Victória Cerutti Petters a temperatura dentro da cozinha estava muito superior ao ambiente externo. A cozinha também contava com cheiro de gás que segundo as servidoras era causado pelo problema na válvula de abertura do fogão (item 2.1.2 deste relatório).

Já na Escola Professor Wadislau Schmidt a ventilação natural é adequada, mas o sistema de exaustão existente não funciona, dificultando a saída de ar viciado.



Foto 32: Escola Professor Wadislau Schmidt. Sistema de exaustão sem funcionar.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

“4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.” (Grifamos)

A ventilação adequada na cozinha e no almoxarifado da escola não apenas melhora a qualidade do ambiente interno, mas também contribui para a segurança alimentar e o bem-estar das pessoas que trabalham e frequentam essas áreas.

Algumas diretrizes gerais para uma ventilação adequada em ambos os locais devem ser observadas, como **sistema de exaustão adequado** que remova fumaça, vapores e odores produzidos durante o preparo dos alimentos e seguir as regulamentações locais de segurança contra incêndio. O almoxarifado também deve ser ventilado, embora em menor grau do que a cozinha. A ventilação pode ajudar a controlar a umidade e a temperatura do ambiente. **Ventilação natural** onde que janelas e portas com aberturas ajustáveis podem permitir a entrada de ar fresco e a saída de ar viciado. **Filtros de ar** de qualidade no sistema de exaustão da cozinha para capturar partículas de gordura e impurezas presentes no ar. Todas as reformas e construções devem estar em cumprimento das regulamentações locais, especialmente os códigos de construção que se aplicam à ventilação em cozinhas e almoxarifados.

2.4.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.9 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 603, afirmando que *“Existe no espaço da cozinha um exaustor, onde solicitamos que seja feita a limpeza adequada para seu funcionamento adequado e adquirimos um ar condicionado para a cozinha pela licitação (CIM Catarina). Quanto ao cheiro de gás foi corrigido o problema com a chegada do fogão novo”*.

2.4.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Considerando apenas como orientação e não efetivamente a comprovação da limpeza dos resquícios de acúmulo de gordura e sujeira do equipamento. Também não nos foi encaminhada comprovação do concerto dos mesmos, sendo que os dois não estavam funcionando.

Com relação ao ar condicionado adquirido para melhoria da qualidade do ar na cozinha não nos foi encaminhada comprovação de instalação do mesmo, onde que mesmo considerando a instalação após a reforma pretendida o ambiente deve ficar ainda um longo período sem um sistema de ventilação adequado.

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para o encaminhamento de relatório no mínimo a cada 04 meses à Controladoria do Município, sobre a implementação do sistema de exaustão e ventilação adequado, nos termos da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.5 Ausência de coletores de lixo conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04

A **situação encontrada** na visita *in loco* realizada demonstra que a Escola Victória Cerutti Petters não contava na hora da visita com lixeira dentro da cozinha, sendo declarado pelas servidoras que o lixo fica do lado de fora na porta da entrada da cozinha. Conforme verificado constatou-se também que o coletor necessita de contato manual para abertura.



Foto 33: Escola Victória Cerutti Petters: Lixeira com abertura manual na cozinha



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Já no CEI Caroline do Nascimento a lixeira encontrava-se abaixo da bancada de preparo com a tampa removida e também necessita de contato manual para abertura.



Foto 34: CEI Caroline do Nascimento: Lixeira com abertura manual na cozinha

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.5 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

*“4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos **devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.**”* (Grifamos)

Os coletores de resíduos utilizados para a deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos nas escolas devem ser projetados e utilizados de forma a garantir a higiene e a segurança na gestão dos resíduos. Devem ser de materiais resistentes, duráveis e de fácil limpeza, como aço inoxidável, plástico resistente ou metal revestido com epóxi. Os materiais devem ser não porosos para evitar a absorção de odores e líquidos. O tamanho dos coletores devem ser dimensionados adequadamente para a quantidade de resíduos gerada na cozinha escola. Eles devem ser grandes o suficiente para acomodar os resíduos diários, mas não tão grandes a ponto de ocupar muito espaço ou dificultar o manuseio. Os coletores devem ter tampas que possam ser fechadas de forma segura para evitar a exposição de resíduos, prevenir a proliferação de pragas e reduzir odores desagradáveis. As tampas devem ser fáceis de abrir e fechar sem contato manual.

2.5.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.5 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 603, afirmando que *“No primeiro semestre de 2023, a*



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

nutricionista e conselheiros do CAE verificaram a falta de lixeiras com pedal e foi solicitado por ofício para a Secretária de Educação e Juliana Elias, responsável pelo compras. No entanto é um item que não há licitação vigente. Os diretores dos locais também são orientados a utilizar recursos do PDDE para algumas compras mais específicas onde podem escolher e comprar objetos de melhor qualidade do que sendo licitado”.

2.5.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.

Considerando a data do ofício nº03 de 22/03/2023 do Conselho de alimentação Escolar fl. 633, a secretaria de educação não poderia alegar falta de licitação vigente, sendo que desde março com a ciência da irregularidade os responsáveis poderiam ter providenciado o planejamento do processo de compra.

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para reforçar a necessidade da aquisição de coletores de lixo adequado, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.5 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, de forma a garantir a higiene e a segurança na gestão dos resíduos.

2.6 Ausência de cartazes de orientação de higiene na cozinha e no refeitório conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04

A **situação encontrada** na visita *in loco* demonstra que as unidades visitadas não possuem cartazes de orientação de higiene das mãos e demais hábitos de higiene tanto nas cozinhas quanto no refeitório.

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.6 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

*“4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. **Devem ser afixados cartazes de orientação** aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, **em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.**” (Grifamos)*



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

A presença de cartazes de orientação de higiene na cozinha e no refeitório é importante por várias razões:

- ✓ **Educação e Conscientização:** Os cartazes servem como ferramentas educacionais para os funcionários e alunos do refeitório. Eles lembram a importância da higiene pessoal e da manipulação segura dos alimentos.
- ✓ **Prevenção de Doenças:** Transmitidas por Alimentos: A manipulação inadequada de alimentos pode resultar na propagação de doenças transmitidas por alimentos, como intoxicação alimentar. Cartazes de higiene ajudam a reforçar as práticas corretas de preparação e manuseio de alimentos, reduzindo o risco de doenças.
- ✓ **Boas Práticas de Higiene:** Os cartazes podem incluir informações sobre lavagem das mãos, uso de luvas descartáveis entre outras práticas de higiene. Isso auxilia os funcionários na adoção de procedimentos adequados.
- ✓ **Cultura de Higiene:** Ter cartazes de orientação de higiene visíveis no refeitório ajuda a criar uma cultura de higiene. Isso mostra aos funcionários e alunos que a higiene é valorizada e incentivada nas escolas.
- ✓ **Responsabilidade Compartilhada:** Os cartazes lembram a todos os presentes no refeitório de que a segurança alimentar é responsabilidade de todos, desde os funcionários que preparam os alimentos até os alunos que os consomem.
- ✓ **Redução de Riscos Legais:** Em casos de contaminação alimentar ou outras questões de segurança alimentar, a presença de cartazes de orientação de higiene pode ser usada como evidência de que medidas apropriadas foram tomadas para evitar problemas de saúde.

Em resumo, os cartazes de orientação de higiene no refeitório desempenham um papel fundamental na promoção da segurança alimentar, na prevenção de doenças transmitidas por alimentos e na conscientização de todos os envolvidos sobre a importância da higiene na manipulação de alimentos. Eles são uma parte essencial de qualquer programa de segurança alimentar eficaz.

2.6.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.6 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 603, afirmando que “A nutricionista elaborou o material e enviou por e-mail para todos os locais”.

2.6.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Não se verificou na resposta a audiência comprovação de que as orientações foram de fato colocadas nas dependências das cozinhas e refeitórios das escolas, devendo nesse caso ser considerada a pretensão de correção do achado.

Nesse sentido, dar-se-á como **PARCIALEMNTE CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para reforçar a necessidade de que as escolas realizem trabalhos e disponibilizem cartazes para conscientização tanto dos servidores e alunos sobre a importância da higienização, principalmente antes das refeições, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.6 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.7 Melhorias necessárias no refeitório da Escola Victória Cerutti Petters conforme recomenda Resolução da Diretoria Colegiada 216/04

A **situação encontrada** na visita *in loco* demonstra que a **Escola Victória Cerutti Petters** não possui quantidade suficiente de bancos e mesas no refeitório para o consumo da merenda escolar dos alunos. Conforme levantamento o ambiente conta com 05 mesas e 10 bancos.

A escola possui 290 alunos no período matutino e 247 no período vespertino segundo levantamento em março de 2023. O espaço destinado para consumo da merenda sentado **comporta aproximadamente 70 alunos**, todavia, o refeitório é aberto, indicia bom espaço para a circulação dos alunos e no momento da visita estava limpo.

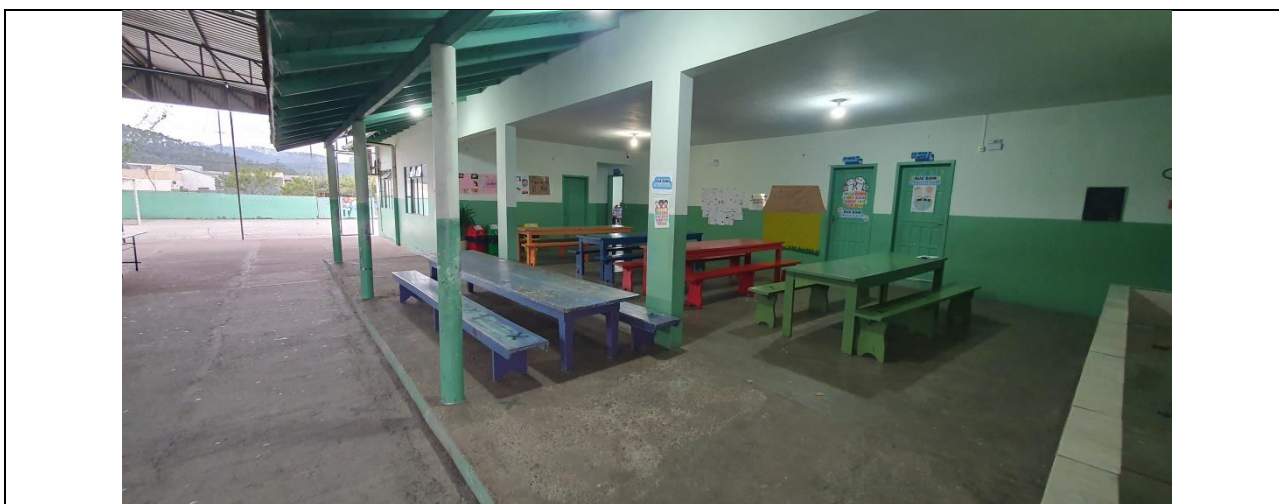


Foto 35: Escola Victória Cerutti Petters: Refeitório da escola



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.10 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

*“4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e **de consumo ou refeitório devem** ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, **em número suficiente** e em adequado estado de conservação.”* (Grifamos)

Um refeitório adequado para o consumo da merenda escolar deve ser projetado e mantido de forma a proporcionar um ambiente seguro, limpo e acolhedor para os alunos. Com espaço suficiente para acomodar todos os alunos de forma confortável, garantindo que não haja superlotação com mesas e cadeiras adequadas para os alunos se sentarem confortavelmente e desfrutarem de suas refeições. É importante que o ambiente seja mantido limpo e higiênico, com um sistema eficiente de limpeza para garantir que as mesas, cadeiras e pisos sejam limpos regularmente. O ambiente deve ser acessível a todos os alunos, incluindo aqueles com necessidades especiais, isso significa que deve haver rampas para cadeiras de rodas, se necessário, e outras adaptações para acomodar alunos com mobilidade reduzida.

Ouvir a opinião dos alunos e funcionários pode ajudar a melhorar continuamente o ambiente do refeitório, sendo demonstrada a satisfação dos alunos e professores sobre o refeitório no item 2.12.2.2 deste relatório.

2.7.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.7 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 603, afirmando que *“A Escola Victória Cerutti Petters cresceu muito rápido em relação as matrículas aumentando conseqüentemente a demanda no atendimento. Diante desse cenário, está se projetando uma reforma na Unidade Escolar para 2024, que em conversa com o setor da engenharia da prefeitura, solicitou-se o estudo de reforma na cozinha, ampliação e adequação de banheiros e refeitório, construção de salas e reforma nos telhados do prédio escolar”*.

2.7.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria,



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

devendo nesse caso ser considerada a pretensão de correção dos achados, como a possível reforma na Escola Victória Cerutti Petters no ano de 2024, havendo assim a necessidade de acompanhamento para que se faça implementar melhorias no refeitório de forma a proporcionar um ambiente seguro, limpo e acolhedor para os alunos.



Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para o encaminhamento de relatório no mínimo a cada 04 meses à Controladoria do Município, sobre a implementação das melhorias propostas pela Secretária de Educação do Município para cumprimento da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.10 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.8 Melhorias necessárias nas atividades dos manipuladores de alimentos como a adequação da Carteira de Saúde, ausência de uniformes apropriados e o descongelamento inadequado dos alimentos

2.8.1 Carteira de Saúde

A **situação encontrada** na visita *in loco* demonstrou algumas necessidades de adequações no que diz respeito aos manipuladores de alimentos (merendeiras). As carteiras de saúde disponibilizadas pelas escolas na auditoria encontram-se sem o preenchimento obrigatório de todas as informações necessárias.

Na Escola Professor Wadislau Schmidt as 02 (duas) merendeiras contavam com as carteirinhas de saúde na unidade de ensino. Os exames médicos foram realizados em 18/04/2023 e 24/05/2023 (dentro da periodicidade de 12 meses). No entanto o preenchimento das mesmas restou prejudicado devido à falta de informações necessárias da data da palestra recebida e da aptidão ou não para o trabalho.

		PREFEITURA MUNICIPAL DE APIÚNA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
CARTEIRA DE SAÚDE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
	NOME Marli Gies Moraes		
DATA NASCIMENTO 26/05/1974	RG/CPF 204 218.789 - 87		
ASSINATURA DO MANIPULADOR Marli Moraes			
MANTER NO LOCAL DE TRABALHO			

AUTORIDADE DE SAÚDE			
DATA DA PALESTRA	CARIMBO E ASSINATURA		
PALESTRA VÁLIDA POR CINCO ANOS			

RESERVADO AO MÉDICO			
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
20/02/23	45203		Dra. Alessa Forat Médica CRM 17390
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA

A CONSULTA MÉDICA DEVE SER ANUAL



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Foto 36: Escola Professor Wadislau Schmidt: Carteira de saúde 01


 PREFEITURA MUNICIPAL DE APIÚNA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		AUTORIDADE DE SAÚDE CARIMBO E ASSINATURA			
CARTEIRA DE SAÚDE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PALESTRA VÁLIDA POR CINCO ANOS			
FOTO 3 X 4	NOME	RESERVADO AO MÉDICO			
	DATA NASCIMENTO	RG/CPF	ASSINATURA		
ASSINATURA DO MANIPULADOR		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
MANTER NO LOCAL DE TRABALHO		28/04/23	17390		
		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
		A CONSULTA MÉDICA DEVE SER ANUAL			

Foto 37: Escola Professor Wadislau Schmidt: Carteira de saúde 02

Na Escola Victória Cerutti Petters das 02 (duas) merendeiras presentes apenas 01(uma) contava com a carteirinha de saúde na unidade de ensino. Os exames médicos da mesma foram realizados em 24/04/2023 (dentro da periodicidade de 12 meses). O servidor Vanderson F. Ribeiro com a carteira de saúde também em vigência não participou da elaboração da merenda no dia e horário da visita. Ficou assim ausente a comprovação da carteira de saúde da servidora Terezinha Aparecida Nascimento. A análise feita nas carteiras presentes na unidade de ensino restou prejudicado, devido ao preenchimento inadequado com a falta de informações pessoais dos manipuladores como também a data da palestra recebida e da aptidão ou não para o trabalho.


 PREFEITURA MUNICIPAL DE APIÚNA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		AUTORIDADE DE SAÚDE CARIMBO E ASSINATURA			
CARTEIRA DE SAÚDE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PALESTRA VÁLIDA POR CINCO ANOS			
FOTO 3 X 4	NOME	RESERVADO AO MÉDICO			
	DATA NASCIMENTO	RG/CPF	ASSINATURA		
ASSINATURA DO MANIPULADOR		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
MANTER NO LOCAL DE TRABALHO		24/04/23	17390		
		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
		DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
		A CONSULTA MÉDICA DEVE SER ANUAL			

Foto 38: Escola Professor Wadislau Schmidt: Carteira de saúde 03




MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br


 PREFEITURA MUNICIPAL DE APIÚNA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA CARTEIRA DE SAÚDE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FOTO 3 X 4	
NOME <i>Vanderilson F. Ribeiro</i>	
DATA NASCIMENTO <i>11/03/1994</i>	RG/CPF
ASSINATURA DO MANIPULADOR	
MANTER NO LOCAL DE TRABALHO	

AUTORIDADE DE SAÚDE	
DATA DA PALESTRA	CARIMBO E ASSINATURA
PALESTRA VÁLIDA POR CINCO ANOS	

RESERVAÇÃO DE MÉDICO			
DATA <i>08/05/23</i>	CRM <i>17390</i>	APTO <i>X</i>	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
A CONSULTA MÉDICA DEVE SER ANUAL			

Foto 39: Escola Professor Wadislau Schmidt: Carteira de saúde 04

No Centro de Educação Infantil Caroline do Nascimento das 03 (três) merendeiras presentes apenas 02(duas) contavam com a carteirinha de saúde na unidade. Os exames médicos das mesmas foram realizadas em 17/04/2023 e 19/04/2023 (dentro da periodicidade de 12 meses). Foi declarado que a servidora que ainda não tinha a carteirinha estava providenciando o documento. Ficou assim ausente a comprovação da carteira de saúde de uma das servidoras. No entanto as carteiras presentes na unidade de ensino o preenchimento das mesmas restou prejudicado, devido à falta de informações como a data da palestra recebida.

 PREFEITURA MUNICIPAL DE APIÚNA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA CARTEIRA DE SAÚDE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FOTO 3 X 4	
NOME <i>Marcia Tepezinha Elias de Oliveira</i>	
DATA NASCIMENTO <i>01-10-69</i>	RG/CPF
ASSINATURA DO MANIPULADOR	
MANTER NO LOCAL DE TRABALHO	

AUTORIDADE DE SAÚDE	
DATA DA PALESTRA	CARIMBO E ASSINATURA
PALESTRA VÁLIDA POR CINCO ANOS	

RESERVAÇÃO DE MÉDICO			
DATA <i>17-04-23</i>	CRM <i>33487</i>	APTO <i>X</i>	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
A CONSULTA MÉDICA DEVE SER ANUAL			

Foto 40: CEI Caroline do nascimento: Carteira de saúde 05



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

PREFEITURA MUNICIPAL DE APIÚNA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CARTEIRA DE SAÚDE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOME: Teresinha
Aparecida Ferreira
DATA NASCIMENTO: 03-10-73
RG: 896 382389-72

ASSINATURA DO MANIPULADOR: *Teresinha Aparecida Ferreira*

MANTER NO LOCAL DE TRABALHO

AUTORIDADE DE SAÚDE

DATA DA PALESTRA: _____
CARIMBO E ASSINATURA: _____

PALESTRA VÁLIDA POR CINCO ANOS

RESERVAÇÃO AO MÉDICO

DATA	CRM	APTO	ASSINATURA
19-04-23	CRM 30320	apto.	<i>[assinatura]</i>

A CONSULTA MÉDICA DEVE SER ANUAL

Foto 41: CEI Caroline do nascimento: Carteira de saúde 06

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.6 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

“4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.”

O controle da saúde dos manipuladores de alimentos na merenda escolar é fundamental para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos servidos às crianças. Todos os manipuladores de alimentos devem passar por exames médicos periódicos (a cada 12 meses) para verificar sua saúde geral. Os exames devem incluir a avaliação de condições de saúde que possam representar riscos para a transmissão de doenças, como infecções transmitidas por alimentos (DTAs). É importante incluir testes específicos, como exames de fezes e de sangue, para verificar a presença de patógenos ou doenças infecciosas.

Os manipuladores de alimentos devem também estar com as vacinas recomendadas atualizadas, especialmente aquelas relacionadas a doenças transmissíveis pelo contato com alimentos, como hepatite A.

Capacitação em higiene e segurança alimentar deve ser oferecidos para todos os manipuladores de alimentos. Isso deve incluir práticas corretas de higiene pessoal, manipulação segura de alimentos, prevenção de contaminação cruzada e procedimentos de limpeza e desinfecção.

2.8.1.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.8.1 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 604, afirmando que “*Carteira de Saúde: Em 12 dezembro de 2022 a nutricionista entrou em contato com a Coordenadora da Secretaria de Saúde a fim de atualizar as carteiras de saúde das merendeiras para 2023. Ficou acordado que em Janeiro a Soraia montaria um cronograma de atendimento, após as funcionárias realizarem exames de sangue. Em 16 de janeiro de 2023 a nutricionista encaminhou os nomes de todas auxiliares de serviços gerais. Ela disse que organizaria e entraria em contato. No dia 29 de março a nutricionista entrou em contato com o Secretário de Saúde e com a Soraia novamente, ela alegou ter esquecido sobre o combinado. Como estava meio perdida como proceder, a nutricionista falou pra ela conversar com o novo Vigilante Sanitário que poderia lhe orientar melhor. Depois de conversarem disse que não poderiam mais fazer porque o município não possui Médico do Trabalho, apenas clínico geral. A nutricionista perguntou se o Jean, Secretário de saúde não poderia então fazer um documento alegando isso. Por fim, nos entregaram as carteirinhas e as solicitações de exames. Todos foram distribuídos pessoalmente nos locais e os diretores orientados. Cada diretor deveria auxiliar as merendeiras a preencherem e marcarem as consultas no posto de saúde. No dia 26 de setembro de 2023, a nutricionista perguntou para a Soraia se poderiam realizar consulta e exames das merendeira da Creche da subida, em dias de surto de diarreia e não obteve retorno”.*

2.8.1.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria, devendo nesse caso ser estabelecido regramento claro e objetivo para a obtenção da carteira de saúde de todos os manipuladores de alimentos do município, havendo a necessidade de acompanhamento para que seja providenciada a adequação das carteiras de saúde das merendeiras, com o preenchimento obrigatório de todas as informações necessárias.

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para que se estabeleça regramento municipal para obtenção da carteira de saúde dos manipuladores de alimentos, para cumprimento da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.6 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

2.8.2 Ausência de uniformes apropriados

A **situação encontrada** na visita *in loco* demonstrou que as unidades de ensino não dispõem de uniformes padronizados para os manipuladores de alimentos. Somente alguns manipuladores no dia das visitas estavam com aventais e toucas.

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.6 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

*“4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se **com uniformes compatíveis** à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.”* (Grifamos)

A necessidade de uniformes padronizados para os manipuladores de alimentos está relacionada à garantia da segurança alimentar e à prevenção de contaminação dos alimentos. Uniformes padronizados desempenham um papel fundamental na manutenção de altos padrões de higiene e na redução do risco de contaminação cruzada.

Uniformes padronizados facilitam a identificação dos manipuladores de alimentos. Isso é importante para que os alunos e população possam identificar quem está envolvido na preparação e manuseio da merenda.

Os uniformes padronizados geralmente incluem aventais, toucas, luvas descartáveis e, em alguns casos, sapatos específicos para a área de preparação de alimentos. É importante que esses uniformes sejam mantidos limpos e em bom estado, e que sejam trocados regularmente para evitar o acúmulo de sujeira e contaminação.

2.8.2.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.8.2 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 604, afirmando que *“É um pedido recorrente das funcionárias. A nutricionista sugeriu que na licitação de uniformes escolares fosse acrescentado pelo menos camisetas brancas”*.

2.8.2.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Considerando apenas como “sugestão” de acrescentar somente camisetas brancas para possível distribuição aos servidores que preparam a alimentação escolar, e não efetivamente a comprovação de planejamento para aquisição de uniformes e EPI's, havendo a necessidade de acompanhamento para que seja providenciada a aquisição de uniformes padronizados para os manipuladores de alimentos, garantindo a segurança alimentar e à prevenção de contaminação dos alimentos sendo fundamental na manutenção de padrões de higiene.

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para que a padronização dos uniformes das merendeiras com o fornecimentos de todos os EPIs necessários seja efetivada, para cumprimento da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.6 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.8.3 Descongelamento inadequado dos alimentos

A **situação encontrada** na visita *in loco* demonstrou que a Escola Professor Wadislau Schmidt conforme declaração da merendeira o descongelamento é feito fora da geladeira, aonde que uma das merendeiras chega na escola antes do horário normal e tira os alimentos congelados que serão utilizados no preparo no dia.

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.6 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

“4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados. (Grifamos)

O método mais seguro para descongelar alimentos é na geladeira. O tempo necessário para descongelar varia dependendo do tamanho e tipo do alimento, mas geralmente leva várias horas ou até mesmo uma noite inteira.

2.8.3.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.8.3 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 604, afirmando que *“A nutricionista foi na Escola Wadislau e conversou com as funcionárias e a diretora. Disseram que talvez fosse a carne do almoço dos professores porque uma funcionária não estava mais retirando a carne para outra preparar. Foi reforçada a orientação de descongelamento em refrigeração, levado cartaz para ser colocado na cozinha e coletadas assinaturas para documentação”*.

2.8.3.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.

Considerando a constatação da orientação fl. 626 protocolada com os responsáveis e a justificativa apresentada, pose-se concluir que as ações necessárias de momento foram tomadas.

Nesse sentido, dar-se-á como **CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser observado correto descongelamento dos alimentos sob refrigeração, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.6 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.9 Melhorias necessárias quanto a atividades do profissional Nutricionista, como o descumprimento do parâmetro numérico mínimo de referência de RT (responsável técnico) e QT (quadro técnico), o possível desvio de função da servidora efetiva, a ausência de realização do diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos Alunos, a fragilidade na elaboração e divulgação do Plano Anual de Trabalho e irregularidades referente ao Cardápio da Alimentação Escolar

2.9.1 Descumprimento do parâmetro numérico mínimo de referência de RT (responsável técnico) e QT (quadro técnico)

A **situação encontrada** demonstrou o descumprimento do parâmetro numérico mínimo de referência de RT (responsável técnico) e QT (quadro técnico) para execução do programa de alimentação escolar. Atualmente o município dispõe de apenas 01 (uma) Nutricionista do quadro de pessoal da Secretaria de Educação para atendimento 1.837 (mil,



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

oitocentos e trinta e sete) alunos matriculados no ensino infantil e fundamental, conforme dados fornecidos em março de 2023.

Além do descumprimento numérico conforme estabelece a Resolução nº465/2010 do CFN, ficou evidenciado conforme declaração que a Nutricionista pode estar em desvio de função, pois desempenha muitas outras atribuições ligadas a atividades administrativas. As atividades compreendem desde o planejamento da licitação para aquisição de merenda escolar até a gestão de compras das mesmas, como realização de pesquisa de preços, as compras propriamente ditas e inserção dessas informações no sistema da Prefeitura, o recebimento das notas fiscais. As compras compreendem também todos os materiais de limpeza e gás de cozinha para as unidades de ensino do município.

Todas essas atividades administrativas ocupam cerca de 90% do tempo disponível da Nutricionista (fl. 512), restando pouco tempo para realização de visitas às unidades de ensino para controlar e supervisionar a estocagem, preparação, conservação e distribuição de alimentos, como também a supervisão dos cardápios.

Com essa limitação numérica e o desempenho de atividades administrativas que consome quase a totalidade do tempo de trabalho da Nutricionista, o município acaba afetando outras carências demonstradas pelas unidades de ensino, principalmente com a necessidade de inspeções periódicas nas cozinhas das escolas e o devido acompanhamento da elaboração dos alimentos. Em entrevista com os servidores, foi declarado que **raramente a Nutricionista comparece a escola/creche** e que inclusive na Escola Professor Wadislau Schmidt já foi solicitado várias vezes a sua presença na escola, o que impacta negativamente tendo em vista a importância desse profissional para uma alimentação de qualidade.

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução nº06/2020, §2º do art. 15, do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – CD/FNDE, nos seguintes termos:

“Art. 15 A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

§ 1º Os nutricionistas que compõem o quadro técnico do Programa, inclusive os RTs, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

federal, devem estar obrigatoriamente lotados no setor de alimentação escolar, regularizados junto ao respectivo Conselho Regional de Nutricionistas e cadastrados nos sistemas do FNDE.

§ 2º A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.”

A Resolução nº465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas traz informações do parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica, nos seguintes termos:

*Art. 10. Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes **parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:***

Nº de alunos	Nº Nutricionistas
Até 500	1 RT
501 a 1.000	1 RT + 1 QT
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada fração de 2.500 alunos

A Lei Complementar nº78/2005 que trata do quadro de pessoal da Prefeitura de Apiúna traz em seu anexo V as atribuições que devem ser desenvolvidas pelos Nutricionistas, nos seguintes termos:

DESCRIÇÃO SUMARIA
Planejar, coordenar e supervisionar serviços ou programas de nutrição.
DESCRIÇÃO DETALHADA
Planejar, coordenar e supervisionar serviços ou programas de nutrição, nos campos de saúde pública, educação e de outros similares, analisando carências alimentares e o conveniente aproveitamento dos recursos dietéticos; - Controlar e supervisionar a estocagem, preparação, conservação e distribuição de alimentos; - Elaborar e supervisionar cardápios para melhoria protéica, com racionalidade e economicidade nas unidades escolares, creches e outros órgãos da Prefeitura; - Executar outras atividades correlatas.

A Resolução nº38/2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no PNAE traz sobre cumprindo os parâmetros numéricos recomendados nos seguintes termos:

“Art. 14. A coordenação das ações de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, será



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

realizada por nutricionista habilitado, que deverá assumir a responsabilidade técnica do Programa, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e nas legislações pertinentes, no que couber.

§ 1º [...].

§ 3º *A Entidade Executora deverá dar condições suficientes e adequadas de trabalho para o nutricionista, obedecendo ao desenvolvimento das atribuições previstas na Resolução CFN nº 358/2005 e suas substituições e, inclusive, **cumprindo os parâmetros numéricos recomendados de nutricionistas por escolares.***”

Se um município não tem nutricionistas suficientes para atender às necessidades da sua rede de ensino ou para cumprir as regulamentações e diretrizes de alimentação escolar, várias questões podem surgir, incluindo:

- ✓ **Baixa qualidade da alimentação escolar:** A falta de nutricionistas pode resultar na oferta de refeições escolares de baixa qualidade nutricional, o que pode afetar a saúde e o bem-estar dos alunos.
- ✓ **Não conformidade com regulamentações:** A ausência de nutricionistas pode levar à não conformidade com as regulamentações locais, estaduais ou nacionais relacionadas à alimentação escolar. Isso pode resultar em problemas legais e financeiros para o município.
- ✓ **Risco de segurança alimentar:** A supervisão inadequada da preparação das refeições pode aumentar o risco de problemas de segurança alimentar, como intoxicação alimentar, que podem afetar a saúde dos alunos.
- ✓ **Falta de atendimento a necessidades específicas:** A presença de nutricionistas é importante para atender às necessidades dietéticas específicas dos alunos, como alergias alimentares, intolerâncias, dietas especiais e restrições alimentares. A falta de nutricionistas pode resultar na inadequação das refeições para esses alunos.
- ✓ **Desperdício de recursos:** Sem orientação nutricional adequada, pode haver desperdício de recursos financeiros e de alimentos devido a decisões ineficientes de compra e preparação.
- ✓ **Má aceitação das refeições:** Refeições que não atendem às preferências e necessidades nutricionais dos alunos podem não ser bem aceitas, o que pode afetar a participação no programa de alimentação escolar.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

- ✓ **Má nutrição dos alunos:** A falta de nutricionistas pode contribuir para problemas de má nutrição entre os alunos, o que pode ter um impacto negativo no desenvolvimento físico e cognitivo, bem como na aprendizagem.

Para resolver esses problemas, é importante que os municípios considerem a contratação de nutricionistas adicionais ou o estabelecimento de parcerias com profissionais de nutrição.

2.9.2 Ausência de realização do diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos Alunos

A **situação encontrada** demonstrou que a Nutricionista não realiza o diagnóstico do estado nutricional dos alunos do Município de Apiúna.

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução nº26/2013 do FNDE, art. 12, nos seguintes termos:

*“Art. 12 **A coordenação das ações de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e das escolas federais, será realizada por nutricionista habilitado, que deverá assumir a responsabilidade técnica do Programa, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições.***

*§1º **Compete ao nutricionista Responsável Técnico – RT pelo Programa e aos demais nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar, entre outras atribuições estabelecidas na Resolução CFN nº 465/2010:***

I – realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos estudantes; (grifamos)

E na Resolução nº465/2010 do Conselho Federal de Medicina, art. 3º inciso I, nos seguintes termos:

*“Art. 3º **Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:***

I. Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil - creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA - educação de jovens adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE; (grifamos)



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

O diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos alunos da rede municipal de ensino são importantes para garantir que as crianças estejam recebendo uma alimentação adequada e para identificar e tratar possíveis problemas de nutrição. O processo de diagnóstico e acompanhamento segue algumas etapas básicas:

- ✓ **Avaliação Nutricional Inicial:** Antes mesmo de iniciar o acompanhamento nutricional, é importante realizar uma avaliação inicial da população estudantil. Isso pode incluir a coleta de dados demográficos, como idade, sexo e histórico médico.
- ✓ **Triagem Nutricional:** A triagem nutricional é uma etapa importante para identificar alunos que podem estar em risco nutricional. Isso pode ser feito por meio de avaliações clínicas, como medição de peso e altura, e pela análise do estado de saúde geral das crianças.
- ✓ **Coleta de Dados Antropométricos:** A coleta de dados antropométricos envolve a medição de parâmetros como peso, altura e circunferência da cintura. Esses dados são importantes para determinar o índice de massa corporal (IMC) e para acompanhar o crescimento e o desenvolvimento das crianças ao longo do tempo.
- ✓ **Avaliação Clínica:** Profissionais de saúde, como médicos e nutricionistas, podem realizar avaliações clínicas para identificar sinais de problemas nutricionais, como
- ✓ **Acompanhamento Periódico:** O acompanhamento nutricional deve ser periódico para monitorar o estado nutricional das crianças ao longo do tempo e identificar mudanças significativas.
- ✓ **Intervenções:** Com base nos resultados da avaliação nutricional, intervenções específicas podem ser implementadas. Isso pode incluir programas de promoção da alimentação saudável, aconselhamento nutricional individualizado ou encaminhamento para tratamento médico em casos de desnutrição ou obesidade severa.

É importante ressaltar que o acompanhamento nutricional nas escolas deve ser realizado por profissionais qualificados, como nutricionistas e médicos, em colaboração com educadores e equipe escolar. Além disso, o respeito à privacidade e à



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

confidencialidade dos dados dos alunos é fundamental em todo o processo de diagnóstico e acompanhamento.

2.9.3 Fragilidade na elaboração e divulgação do Plano Anual de Trabalho

A **situação encontrada** demonstrou necessidades de melhorias e adequações no que diz respeito ao **Plano Anual de Trabalho** do Programa de Alimentação Escolar – PAE. Em 16/08/2023 foi solicitado para a Nutricionista vinculada à Secretaria de Educação o encaminhamento do Plano Anual de Trabalho elaborado pela Nutricionista e aprovado pelos gestores. Em resposta a Nutricionista encaminhou em 23/08/2023 arquivo com nome “plano anual 2023” (fls.462-469), sem comprovação de aprovação dos gestores e/ou apresentação ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar conforme ata de reunião do CAE (ata 01/2023).

Em solicitação *in loco* nas unidades de ensino foi declarado pela Direção que desconhecem tal documento.

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução nº465/2010 do Conselho Federal de Medicina, art. 3º inciso XII, nos seguintes termos:

“Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

XII. Elaborar o Plano Anual de Trabalho do PAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;”

De acordo com essa resolução, os nutricionistas que trabalham na alimentação escolar devem elaborar um Plano de Trabalho Anual, que inclui metas, objetivos, ações e cronograma de atividades relacionadas à gestão da alimentação escolar. O PTA é uma ferramenta importante para garantir a qualidade da alimentação oferecida nas escolas e o cumprimento das diretrizes nutricionais estabelecidas e os objetivos educacionais.

2.9.4 Irregularidades referente ao Cardápio da Alimentação Escolar

A **situação encontrada** demonstrou necessidades de melhorias do cardápio da alimentação escolar. Quanto a divulgação, atualmente o cardápio é disponibilizado apenas dentro das cozinhas das unidades de ensino e é divulgado nos grupos de whatsapp de pais e professores de cada unidade, ficando limitado o acesso apenas a esses envolvidos e não



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

a comunidade como um todo, pois não possui a divulgação para a população em canais oficiais do município.

Quanto às informações nutricionais, constatou-se que os cardápios expostos não possuem tais informações.

Ficou evidenciado também que na **Escola Victória Cerutti Petters** e no **CEI Caroline do Nascimento** não possuem Fichas Técnicas de Preparação – FTP e a preparação é feita com base na experiência das merendeiras. Cabe ressaltar que a FTP foi elaborada pela Nutricionista e encaminhada a Controladoria quando solicitado (fls. 470-504).

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução nº26/2013 do FNDE, §7º e 8º do art. 14, nos seguintes termos:

“Art. 14 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

§7º Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macro nutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

§8º Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.

[...]

§10 Os cardápios deverão ser apresentados ao CAE para conhecimento.”

E a Resolução nº465/2010 do Conselho Federal de Medicina, art. 3º inciso V, nos seguintes termos:

“Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

V. Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;”

A divulgação do cardápio da merenda escolar é uma prática importante para informar os alunos, pais, responsáveis e a comunidade escolar sobre as refeições que serão



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

servidas na escola. Algumas ações eficazes podem ser adotadas sem qualquer investimento financeiro, como:

- ✓ **Quadro de avisos:** Coloque no quadro de avisos em local visível na escola, como na entrada principal ou na cantina, onde o cardápio do mês possa ser afixado, certificando de manter as informações atualizadas.
- ✓ **Site do Município:** Pode ser disponibilizado o cardápio da merenda escolar no site do município, permitindo que pais e alunos acessem as informações facilmente a qualquer momento.
- ✓ **Redes sociais:** Utilize as redes sociais da escola para compartilhar o cardápio da merenda. Muitos pais e alunos podem seguir as páginas da escola para obter informações atualizadas.

A clareza e a regularidade na divulgação do cardápio da merenda escolar são fundamentais para manter os pais, alunos e a comunidade informados e engajados na promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Incluir informações nutricionais nos cardápios das escolas não apenas promove a saúde das crianças, mas também ajuda a criar um ambiente educacional em torno da alimentação saudável e atende a regulamentações relevantes.

As Fichas Técnicas de Preparação são documentos detalhados que descrevem as etapas de preparação de cada item do cardápio, incluindo ingredientes, procedimentos de cozimento, medidas de porção e informações nutricionais. Elas desempenham um papel fundamental na gestão da alimentação escolar, consideradas ferramentas essenciais para garantir que a alimentação escolar seja segura, nutritiva, econômica e de alta qualidade.

2.9.5 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023, quanto ao item 2.9 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fls. 604-605, afirmando que *“Temos onze escolas em nossa rede municipal de Ensino, destas, três são CEIs e uma é Escola Infantil que comportam mil, oitocentos e trinta e sete (1837) alunos e em relação ao número de nutricionistas e técnicos por aluno, é uma recomendação do Conselho Federal de Nutrição, não possuindo força de lei ou vinculando a administração pública. Há um Projeto de Lei tramitando na Câmara dos Deputados (PL 6272/2019) que ainda não foi aprovado, segundo informações do setor*



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Jurídico da Prefeitura. As atividades correlatas que a mesma executa, dizem respeito ao conhecimento que possui dentro do exigido no trabalho com a alimentação escolar. A licitação e a gestão de compras da merenda escolar lhe foi designado pelos setores correspondentes da prefeitura, incorrendo a ela todo o trabalho dessas atividades administrativas. Periodicamente e sempre que possível, a nutricionista visita as Unidades Escolares e CEIs levando orientações e informações correspondentes a alimentação escolar. Em conversa com a nutricionista, ficou acordado o acompanhamento e a triagem nutricional dos estudantes para o início do próximo ano letivo bem como o ajuste do Plano Anual de Trabalho, seguindo as orientações evidenciadas neste Relatório de Instrução. Nossa nutricionista é uma ótima profissional, tem um bom relacionamento com os fornecedores da agricultura familiar e prioriza sempre o melhor atendimento as necessidades nutricionais aos nossos estudantes e crianças”.

2.9.6 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.

Considerando a resposta apresentada, concluímos que a Secretária de educação não pretende de momento contratar mais profissionais de nutrição para compor o quadro de pessoal, pois entende que a Resolução nº465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas não tem força de lei que obriga a obediência ao parâmetro mínimo recomendado. Mesmo considerando se fosse o caso que não temos “força de lei” que obriga o cumprimento do parâmetro mínimos estabelecido pelo Conselho Federal, à ausência de acompanhamento inspeção e avaliação de nutricionista da SME nas escolas para o programa de alimentação escolar, desrespeita o que determina o art. 17, inciso III, da Lei (federal) n. 11.947/2009 “promover a educação alimentar e nutricional, sanitária e ambiental nas escolas sob sua responsabilidade administrativa, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do responsável técnico de que trata o art. 11 desta Lei” além claro do não cumprimento dos arts. 12, §1º, da Resolução n. 026/2013 do FNDE/PNAE e 10 da Resolução CFN n. 465/2010, de 23/09/2010.

Ou seja, não basta apenas ter o profissional nutricionista no quadro, deve-se considerar e observar o parâmetro numérico, de acordo com a quantidade de alunos



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

atendidos e informar esses dados no SIMEC (Sistema de Monitoramento, execução e controle) do MEC.

Quanto aos demais achados, a Secretária de Educação em resposta a audiência não trouxe esclarecimentos ou ações que pretende realizar para eliminar as deficiências que a falta de mais profissionais nutricionistas ocasiona no Município, como:

a) ausência de realização do diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos Alunos; **b)** fragilidade na elaboração e divulgação do Plano Anual de Trabalho; **c)** irregularidades referente ao Cardápio da Alimentação Escolar.

Como já mencionamos essa deficiência de Nutricionistas pode comprometer a realização de diversas ações da alimentação escolar de responsabilidade desse profissional, que, além das mencionadas no parágrafo anterior comprometem ainda a *realização de cursos, palestras e treinamentos para alunos e merendeiras; *realização de testes de aceitabilidade do cardápio em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 26/2013; *Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; e *Assessoramento do CAE, contrariando o art. 3 Resolução CFN nº 465/2010.

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para recomendar a contratação de profissional Nutricionista de acordo com o parâmetro numérico estabelecido na Resolução nº465/2010 do CFN, seja realizado o diagnóstico do estado nutricional dos alunos do Município; estabeleça melhorias no Plano Anual de Trabalho do Programa de Alimentação Escolar com a devida aprovação dos gestores e apresentação do mesmo ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar; Adequações da divulgação e informações dos cardápios da alimentação escolar e o encaminhamento das FTP as cozinhas pra preparo dos alimentos.

2.10 Ausência de guarda de amostras de alimentos

A **situação encontrada** na visita *in loco* demonstrou que as unidades educacionais não efetuam a guarda de uma amostra de cada alimento preparado para ser entregue a autoridade sanitária em caso de doenças transmitidas por alimentos.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução Normativa nº 001 da Diretora da Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina, nos seguintes termos:

“Art. 1º- Aprovar o roteiro para orientar a fiscalização e inspeção sanitária e para auto inspeção das unidades escolares, conforme ANEXO I.

[...]

Art.3º- Esta Resolução Normativa aplica-se as unidades escolares que tenham alguma das atividades: Berçário, Ensino Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio, Ensino para Jovens e Adultos (Supletivo), Instituições de Ensino Técnico, Ensino Superior, entre outras.

Art.4º- O descumprimento das determinações contidas nesta Resolução Instrutiva constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator às penalidades previstas na Lei Estadual 6.320, de 20 de dezembro de 1983, suas atualizações ou instrumento legal que venha a substituí-la, sem prejuízo de outras responsabilidades cabíveis.”

ANEXO I	
AMOSTRA DE ALIMENTOS	
3.42	<i>O estabelecimento guarda uma amostra de 100g de cada alimento preparado sob refrigeração, armazenado em recipiente descartável de primeiro uso, por no mínimo 72 horas para ser entregue a autoridade sanitária em caso de Doenças Transmitidas por Alimentos, contendo as seguintes informações: nome do produto, data de preparo, data que foi servido e refeição?</i>

A guarda de amostras da merenda é importante para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos servidos nas escolas, bem como para fins de supervisão e controle de conformidade com as normas de segurança alimentar e qualidade nutricional. Essas amostras podem ser usadas para verificações posteriores, em caso de necessidade de investigação de problemas de saúde, esclarecimentos de ocorrências de enfermidade transmitida por alimentos ou conformidade com regulamentos.

Abaixo temos um exemplo ilustrativo retirado do Procedimento Operacional Padronizado – POP da Secretaria de Educação do Estado do Paraná sobre a guarda de amostras da merenda.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br



2.10.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.10 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 605, afirmando que *“Conforme orientação da Vigilância Sanitária Municipal, podemos fazer a realização de amostras por 72 h em caso da ocorrência de surto em algum local. Vale ressaltar que o tempo dos alimentos em exposição, diferentemente de unidades de alimentações comerciais ou institucionais, é relativamente curto. As funcionárias também são orientadas a preparar os alimentos frescos e a não requeimar”*.

Também acrescentou em outras palavras que as funcionárias podem se confundir com a guarda de amostras de mais de um dia, pois as mesmas vão ter de ser descartadas após 3 dias.

2.10.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.

A Vigilância Sanitária Municipal nos encaminhou ofício SVS-46/2023 de 11 de dezembro de 2023 (fl.639) em que ressalta a importância da coleta de amostras para a manutenção da qualidade dos produtos ofertados ao público escolar. Destaca também que a impossibilidade de coleta diária deve ser justificada para a divisão de vigilância sanitária do município.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Para evitar que os servidores possam se confundir com a guarda de amostras, a Secretaria de Educação deve realizar os devidos treinamentos orientando cada servidor conforme o caso.

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para que seja providenciada a adoção de boas práticas para a guarda das amostras da merenda escolar.

2.11 Deficiências na atuação do Conselho Municipal de Alimentação Escolar

A **situação encontrada** demonstrou que o Conselho Municipal de Alimentação Escolar não realizou visitas nas unidades escolares durante o ano de 2022. Em 2023 as visitas nas escolas e nas creches foi realizado no dia 20 de março no dia 3 de abril, no entanto esta última visita ocorreu somente pela nutricionista do município e apenas um conselheiro que está lotada na Secretaria de Educação.

Outra situação que deve ser levado em consideração é a realização das reuniões ordinárias do conselho. Durante o ano de 2022 ocorreram apenas 04 reuniões e no ano de 2023 até a presente data somente 02 reuniões, ocasionando a falta de atuação efetiva do respectivo conselho. O conselho deve se reunir ao menos 6 vezes por ano segundo seu regimento interno.

Em consulta aos documentos do conselho disponibilizados no Portal dos Conselhos na página do Município não foi encontrado o Plano de Ação do ano corrente e dos anos anteriores.

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Lei Municipal nº 384, de 16 de agosto de 2000, nos seguintes termos:

“Art. 3º Compete ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar:

[...]

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como à aceitabilidade dos cardápios oferecidos;”

O Regimento Interno do conselho estabelece a periodicidade da realização das reuniões ordinárias, nos seguintes termos:



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

“Art. 3º - Ao CAE cabem as seguintes atribuições:

[...]

VIII – reunir-se ordinariamente, pelo menos uma vez ao bimestre, toda 3º (terceira) sexta feira do mês, e extraordinariamente, sempre que convocado, a critério da maioria de seus membros.” (Grifamos)

A Resolução nº26/2013 do FNDE, em seu art. 35 traz atribuições do CAE, nos seguintes termos:

“Art. 35 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/2009:

VIII – elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições e encaminhá-lo à EEx. antes do início do ano letivo.” (Grifamos)

O Conselho Municipal de Alimentação Escolar é uma instância colegiada com funções e importância significativas no contexto da educação e alimentação escolar. Sua existência promove a transparência na gestão dos recursos da alimentação escolar, assegurando que a comunidade escolar e os órgãos responsáveis tenham acesso às informações sobre o programa.

2.11.1 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.11 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 605, afirmando que *“A dificuldade de atuação do Conselho ocorre porque a maioria dos conselheiros trabalham em horário comercial. E as reuniões e visitas nas unidades tem de ser realizada até as 17h. É muito difícil um dia que todos possam se reunir e impossível que muitos conselheiros consigam fazer visita nos locais juntos. Este ano mais de 3 reuniões foram desmarcadas. Quando o Jaison Vendramim era Presidente e por trabalhar aqui na educação conseguíamos articular o Conselho mais facilmente. Em anos anteriores as reuniões chegaram a ser feita a noite e a nutricionista ficava após seu horário de trabalho. Mas por morar em outro município, as reuniões demorarem muito e ter que dirigir na BR 470 a noite, decidiu que não faria mais”.*

2.11.2 Ponderações relacionadas à resposta à audiência



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **não estão adequadas** as recomendações desta Controladoria.

A justificativa de que a falta de atuação do Conselho é porque os conselheiros trabalham em horário comercial não deve prosperar. A Secretaria de Educação deve tomar as medidas necessárias com vistas a incentivar os conselheiros municipais que atuam no Conselho Municipal de Alimentação Escolar uma maior participação, promovendo ampla divulgação à comunidade das atividades atribuídas ao Conselho, convocando a população a participar das reuniões e a cobrar a ativa participação dos seus membros, em cumprimento a Lei nº11.947/2009:

*“Art. 17. **Competem** aos Estados, ao Distrito Federal e **aos Municípios**, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, **as seguintes atribuições**, conforme disposto no § 1º do art. 211 da Constituição Federal:*

I – [...];

*VI - **fornecer instalações físicas e recursos humanos que possibilitem o pleno funcionamento do CAE, facilitando o acesso da população;**”*

Nesse sentido, dar-se-á como **NÃO CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para que viabilize junto ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar uma atuação efetiva de acordo com sus atribuições, realizando as devidas publicações dos seus atos no site do Município na promoção e fomento da transparência pública.

2.12 Análise da Satisfação dos Alunos

Sobre a satisfação dos alunos acerca da merenda escolar servida, foi aplicado questionário de satisfação – *Chek-list*. Na escola Professor Wadislau Schmidt em 21 alunos do 1º a 4º ano e 29 alunos do 5º a 9º ano, totalizando 50 entrevistas. Na Escola Victória Cerutti Petters em 19 alunos do 1º a 4º ano e 64 alunos do 5º a 9º ano, totalizando 83 entrevistas. Ainda para subsidiar a pesquisa, foi aplicado também o questionário de satisfação aos professores das escolas acima citadas e aos docentes do CEI Caroline do Nascimento, evidenciando o que segue.

2.12.1 Cardápio com pouca variedade



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

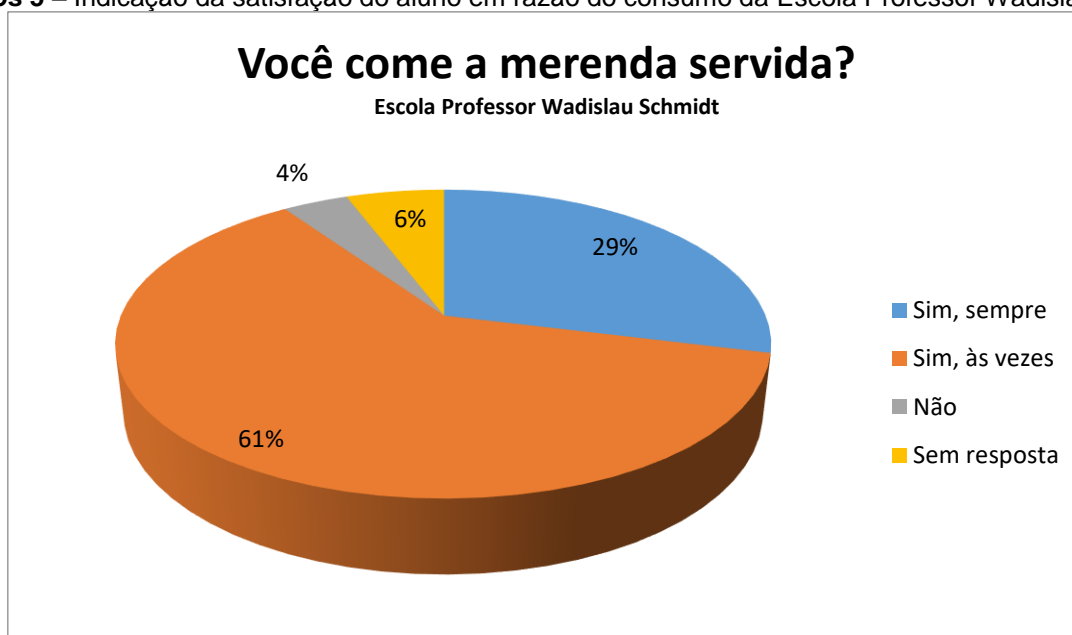
Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Por meio das respostas expostas nos questionários aplicados, chegou-se à conclusão sobre a necessidade de aumentar a variedade do cardápio servido. Três dados colhidos nos questionários são fundamentais para determinar o achado conforme os quadros a seguir:

2.12.1.1 Dados da Escola Professor Wadislau Schmidt

Quadros 5 – Indicação da satisfação do aluno em razão do consumo da Escola Professor Wadislau Schmidt



Quadros 6 – Indicação da satisfação do aluno em razão do sabor da Escola Professor Wadislau Schmidt





MUNICÍPIO DE APIÚNA

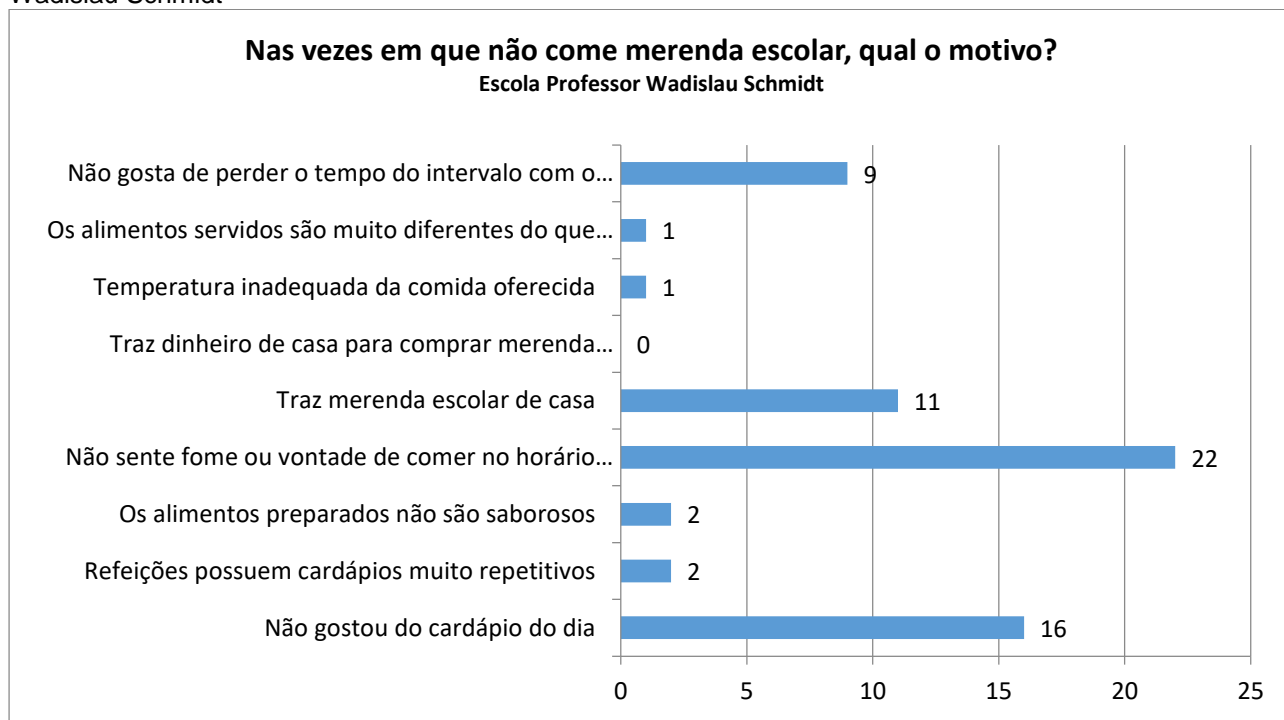
CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

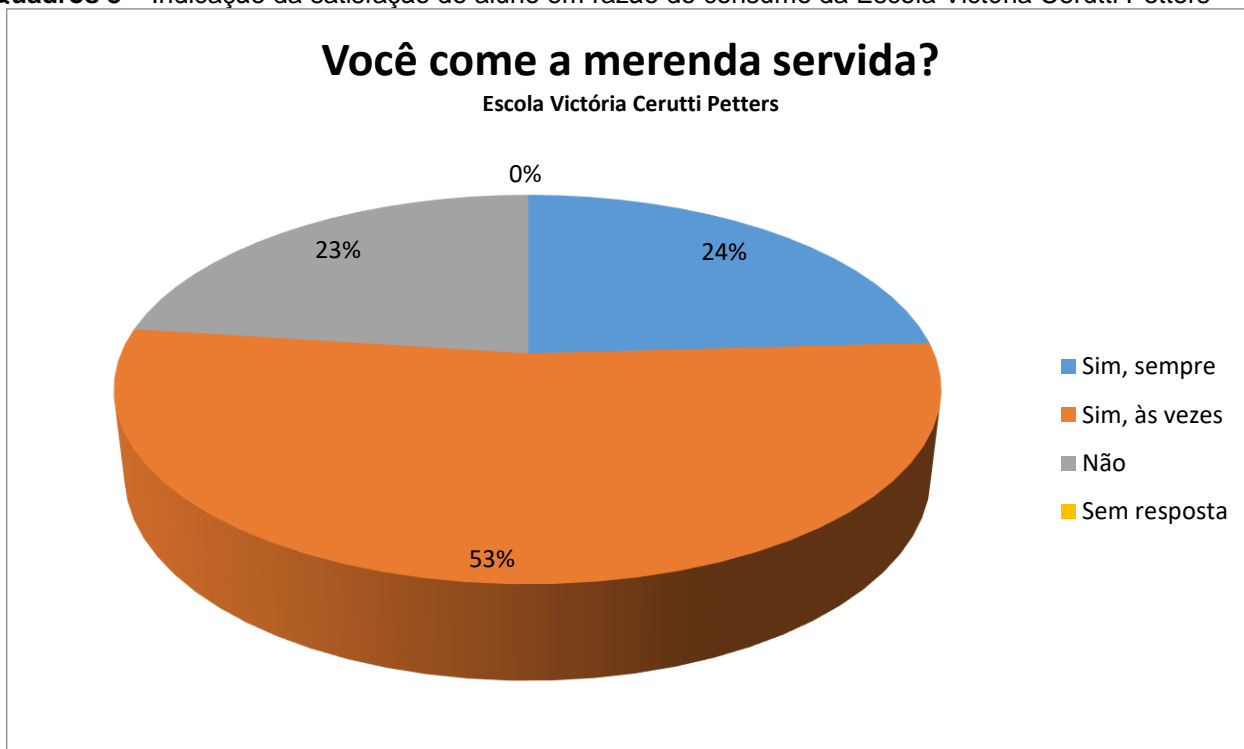
E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Quadro 7 – Indicação da satisfação do aluno – motivo para não consumir a merenda da Escola Professor Wadislau Schmidt



2.12.1.2 Dados da Escola Victória Cerutti Petters

Quadros 8 – Indicação da satisfação do aluno em razão do consumo da Escola Victória Cerutti Petters





MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

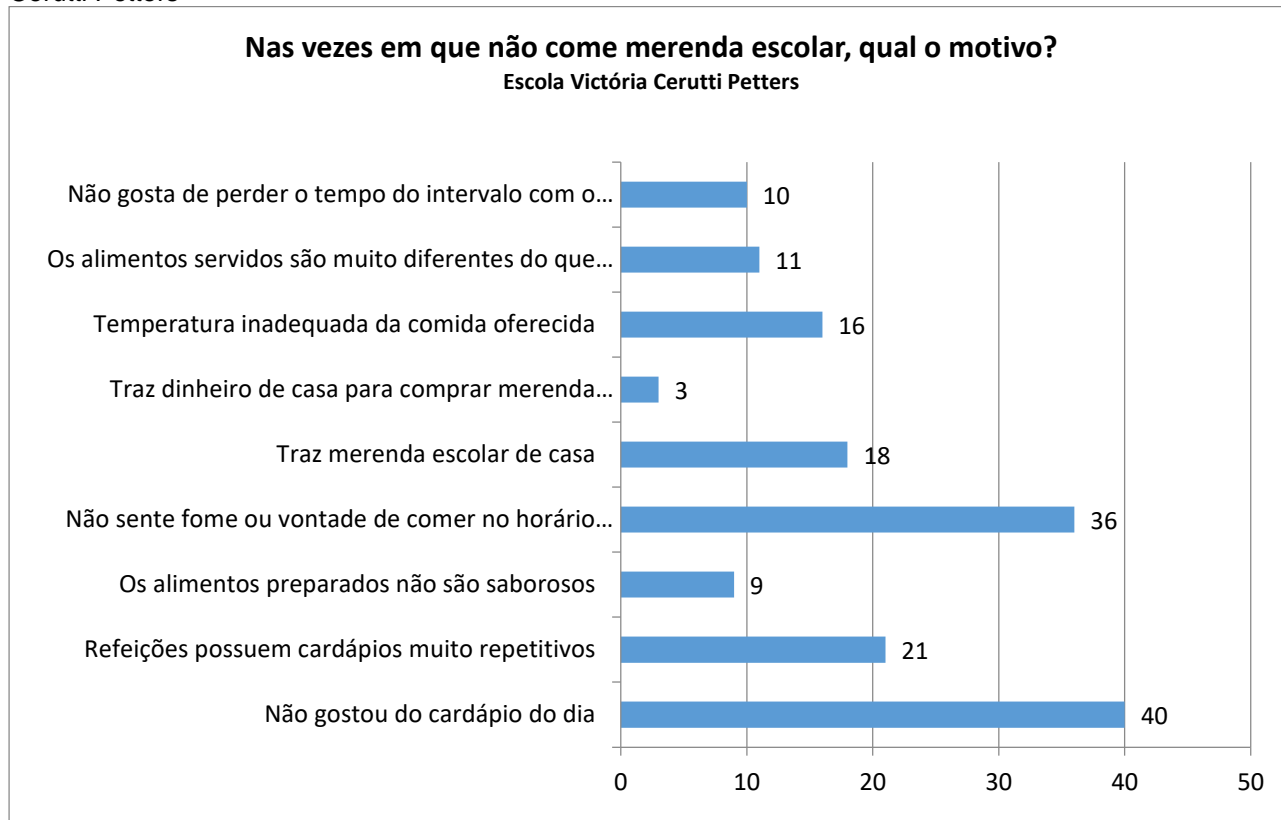
Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Quadros 9 – Indicação da satisfação do aluno em razão do sabor da Escola Victória Cerutti Petters



Quadro 10 – Indicação da satisfação do aluno – motivo para não consumir a merenda da Escola Victória Cerutti Petters



A partir destes dados nota-se que, apesar de que a maioria dos alunos aprovam a merenda servida, registram-se pontos que eles consideram que podem ser melhorados.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

A falta de variedade do cardápio é reforçada pela pergunta aberta do questionário (o que pode ser melhorado na questão da merenda escolar?), onde grande parte dos alunos que participaram da pesquisa sugere que deveria haver mais variedade no cardápio.

10	O que pode ser melhorado na questão da merenda escolar?
O cardápio é muito repetitivo, tipo mudar o cardápio.	
10	O que pode ser melhorado na questão da merenda escolar?
Ter mais comida Salgada e suco nas refeições	
10	O que pode ser melhorado na questão da merenda escolar?
cardápio variado, lizar tudy com bolacha e suco refectorio novo Mais verduras, salada defeita e rucalhos mas frango não pudim e saqui de leite sanduiche com merlotella e queijo café com leite laquiste cachorro-quente	
	Outro motivo.
10	O que pode ser melhorado na questão da merenda escolar?
ter menos comidas Repetidas.	
10	O que pode ser melhorado na questão da merenda escolar?
R- Mais variações de pratos	

Além disso, algumas professoras indicaram a necessidade de melhorias e também aumentar a variedade do cardápio, para que a alimentação alcance o maior número de alunos possível.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

10	Em sua opinião o que poderia ser feito para melhorar a merenda escolar?
	<ul style="list-style-type: none">• Mais alimento salgado com suco natural.• Mais frutas• Açúcar adoçado melhor ou de morango.
10	O que pode ser melhorado na questão da merenda escolar?
	Ter mais comidas salgadas e mais frutas e menos bolachas, e melhoras no tedi.
8	Em sua opinião o que poderia ser feito para melhorar a merenda escolar?
	<ul style="list-style-type: none">* Variar o Cordão, pois é o mesmo o ano todo.* Variar a qualidade das frutas, ter mais opções.* Variar a oferta de verduras e legumes* Modificar a maneira de preparo de alguns alimentos, como a carne, que sempre é feita da mesma forma.
8	Em sua opinião o que poderia ser feito para melhorar a merenda escolar?
	O que pode ser feito para melhorar a merenda e satisfazer todas as crianças, é deixar os alimentos separados, como por exemplo, no arroz ou no feijão, pois nem todos gostam misturados, causando desperdícios de alimento.
8	Em sua opinião o que poderia ser feito para melhorar a merenda escolar?
	Variar o Cordão, através de Introdução de novos pratos no cordão, com diferentes tipos de alimentos, como batato doce, aipim, batato inglesa. Presença de nutricionista na unidade para acompanhar o desenvolvimento dos trabalhos, com reunião quinzenal com pessoal que manipula alimentos.

Programar uma variedade maior de alimentos na merenda escolar é de extrema importância, sendo essencial para promover a saúde, a educação alimentar e o bem-estar das crianças, além de contribuir para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis ao longo de suas vidas.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Uma dieta variada proporciona uma ampla gama de nutrientes essenciais, incluindo vitaminas, minerais, proteínas e fibras. Isso ajuda a garantir que as crianças recebam os nutrientes necessários para seu crescimento, desenvolvimento e aprendizado. Ao oferecer uma variedade de alimentos, as escolas podem contribuir para o desenvolvimento saudável das crianças, ajudando a prevenir deficiências nutricionais e problemas de saúde em longo prazo.

Ao introduzir uma variedade de alimentos na dieta das crianças desde cedo, promove-se a formação de hábitos alimentares saudáveis a longo prazo. Isso pode ajudar a reduzir o risco de obesidade e problemas de saúde relacionados à alimentação na vida adulta.

2.12.2 Refeitório limitado para consumo da merenda escolar

Por meio das respostas expostas nos questionários aplicados, chegou-se à conclusão que o espaço do refeitório da Escola Professor Wadislau Schmidt é adequado sendo bem avaliado. Já o refeitório da Escola Victória Cerutti Petters constatou-se a necessidade de adequação no refeitório. Dois dados colhidos nos questionários são fundamentais para determinar o achado, (Quadro 13 e Quadro 14). A seguir demonstramos os resultados obtidos na pesquisa:

2.12.2.1 Dados da Escola Professor Wadislau Schmidt

Quadro 11 – Indicação da satisfação do aluno em razão do local onde come a merenda escolar (refeitório) da Escola Professor Wadislau Schmidt





MUNICÍPIO DE APIÚNA

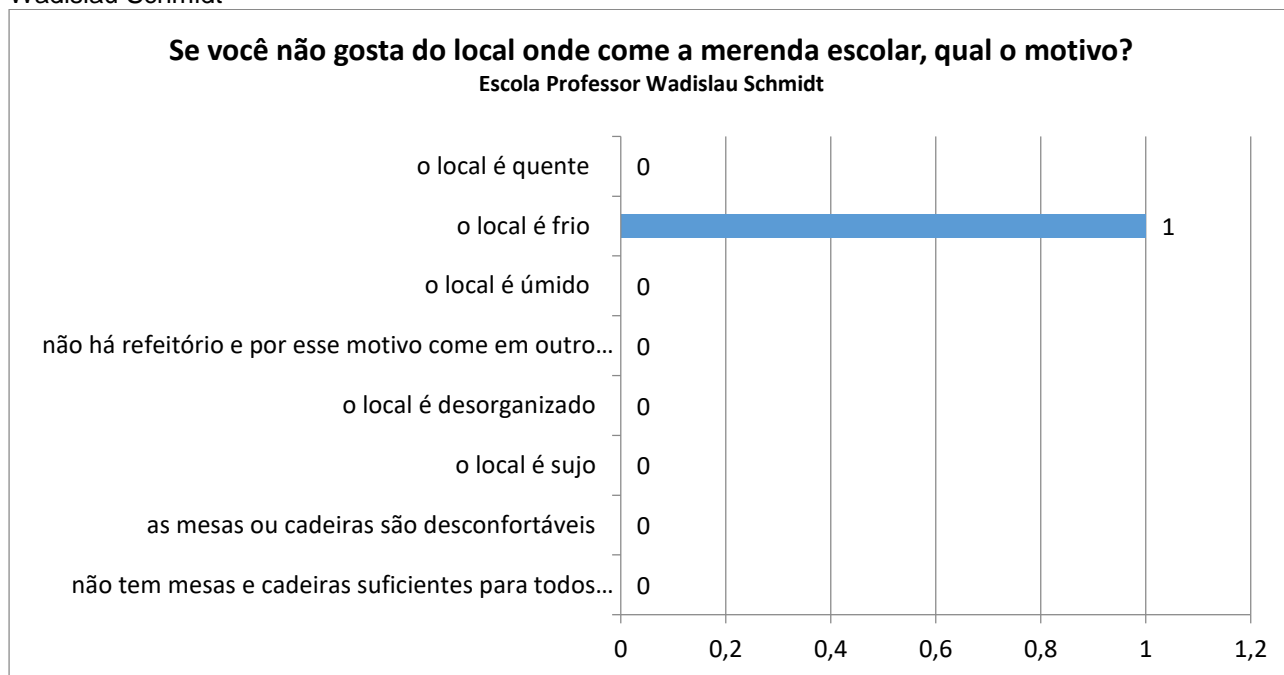
CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Quadro 12 – Indicação da satisfação do aluno – motivo para não consumir a merenda da Escola Professor Wadislau Schmidt



2.12.2.2 Dados da Escola Victória Cerutti Petters

Quadro 13– Indicação da satisfação do aluno em razão do local onde come a merenda escolar (refeitório) da Escola Victória Cerutti Petters





MUNICÍPIO DE APIÚNA

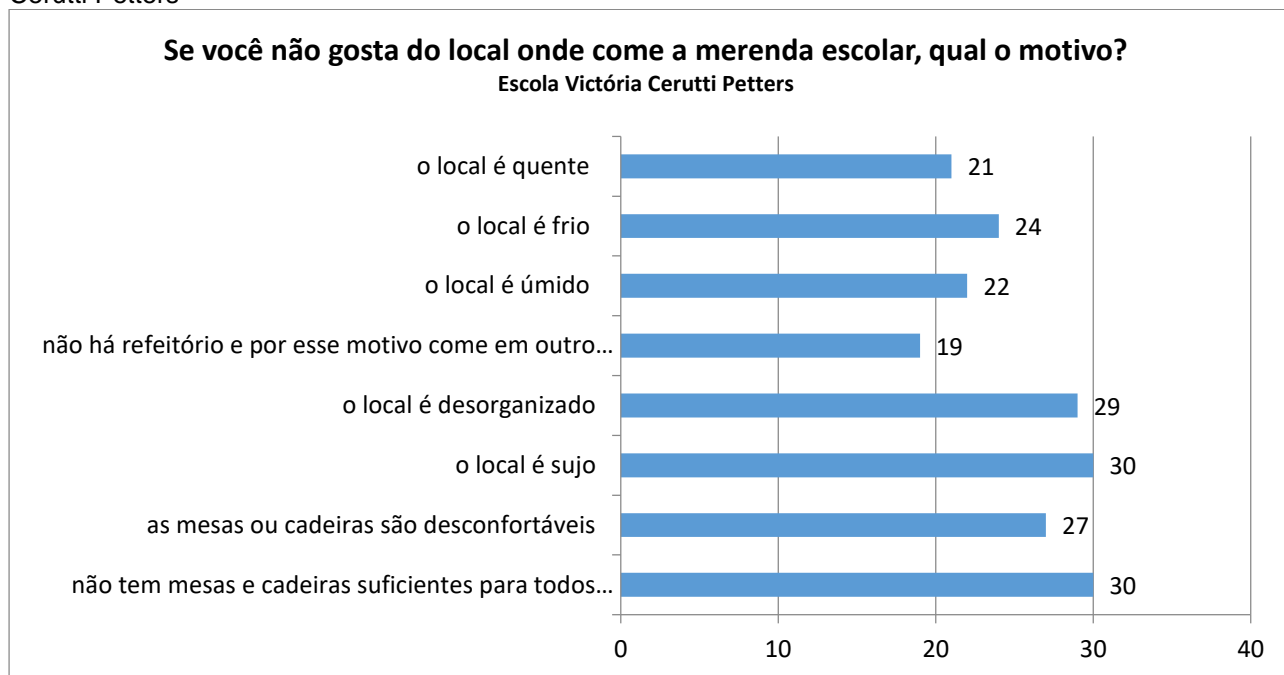
CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

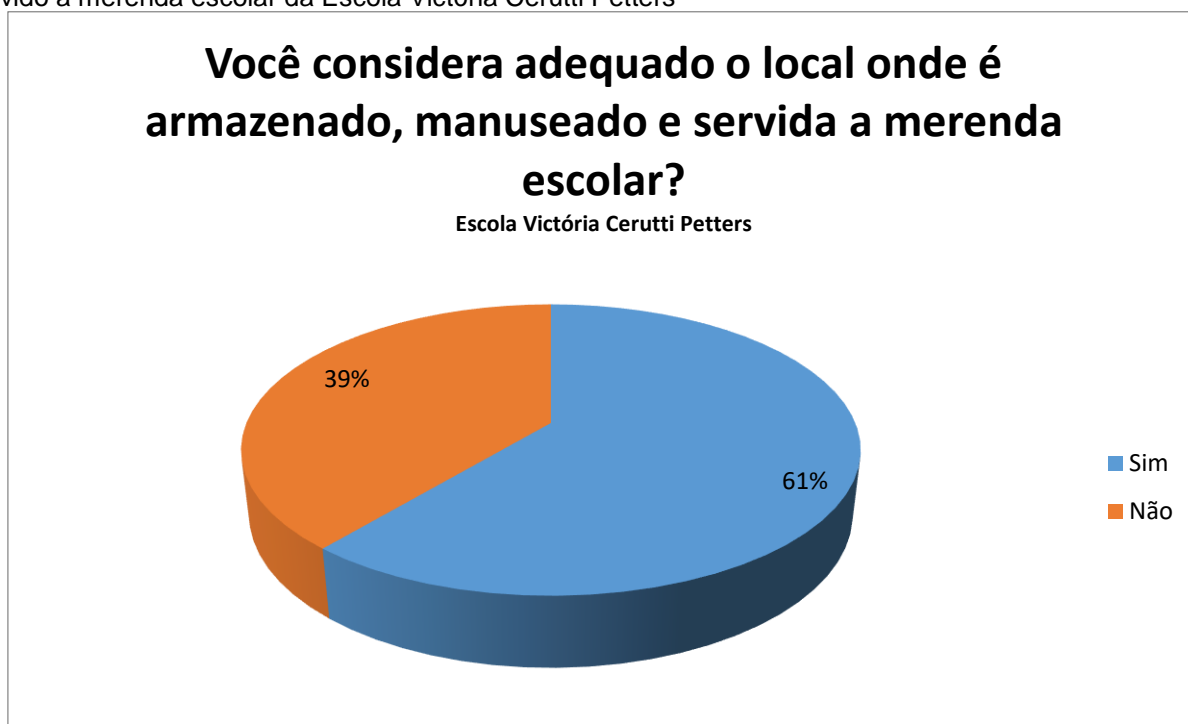
E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Quadro 14 – Indicação da satisfação do aluno – motivo para não consumir a merenda da Escola Victória Cerutti Petters



Além disso, algumas professoras indicaram a necessidade de melhorias no local onde é armazenado, manuseado e servido os alimentos da merenda escolar.

Quadro 15– Indicação da satisfação do Professor em razão do local onde é armazenado, manuseado e servido a merenda escolar da Escola Victória Cerutti Petters





MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

6	<input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO, por quê? <i>Porque esta cozinha está precisando de reforma</i>
7	Em sua opinião o tempo disponível para comer a merenda escolar é: <input checked="" type="checkbox"/> CURTO <input type="checkbox"/> SUFICIENTE <input type="checkbox"/> LONGO <i>mas urgente melhoramos condições de higiene</i>
6	<input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO, por quê? <i>porque falta espaço e utensílios suficientes</i>
6	<input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO, por quê? <i>A COZINHA DEVE SER REFORMADA.</i>

O **critério utilizado** com base para o achado encontra-se disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.10 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, nos seguintes termos:

*“4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, **em número suficiente** e em adequado estado de conservação.” (Grifamos)*

Um local adequado para o consumo de alimentos na merenda escolar é de extrema importância, não apenas uma questão de conveniência, mas também desempenha papel crucial na segurança, no bem-estar, na educação alimentar e na promoção de hábitos saudáveis para os alunos. É importante que as escolas invistam na criação de ambientes apropriados e seguros para o consumo de alimentos por várias razões:

- ✓ **Segurança alimentar:** Um espaço apropriado ajuda a garantir que os alimentos sejam manuseados e consumidos de forma segura, minimizando o risco de contaminação e doenças transmitidas por alimentos.
- ✓ **Conforto e bem-estar:** Um ambiente limpo e confortável torna a experiência de alimentação mais agradável para os alunos, promovendo um ambiente positivo e contribuindo para o bem-estar emocional e físico.
- ✓ **Higiene:** Um local adequado permite a manutenção de padrões elevados de higiene, como a limpeza regular e a disponibilidade de água potável e instalações sanitárias adequadas.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

- ✓ **Socialização:** A área de alimentação na escola também é um espaço para a socialização e interação entre os alunos. Um ambiente apropriado pode promover relações sociais saudáveis e oportunidades para construir amizades.
- ✓ **Foco na refeição:** Um espaço apropriado pode ajudar os alunos a concentrarem-se na refeição, sem distrações ou desconforto, contribuindo para uma alimentação mais consciente e saudável.
- ✓ **Educação alimentar:** Um local adequado pode servir como um espaço para promover a educação alimentar, por meio de cartazes informativos, programas educacionais ou atividades relacionadas à alimentação saudável.
- ✓ **Acessibilidade:** Deve-se levar em consideração a acessibilidade do local para garantir que todos os alunos possam usufruir do espaço, independentemente de suas necessidades especiais.
- ✓ **Comunicação e supervisão:** Um espaço apropriado permite que os funcionários da escola supervisionem melhor os alunos durante a refeição, identificando problemas ou necessidades específicas, e também facilita a comunicação entre professores e estudantes.

2.12.3 Professores desconhecem as restrições alimentares dos alunos

Dos 43 professores que participaram da pesquisa, 13 (treze) responderam que não tinham conhecimento de alunos com restrição a algum tipo de alimentação. O achado é muito importante, em face de que algumas restrições alimentares podem trazer graves complicações à saúde do aluno, como também pode auxiliar os responsáveis pela alimentação escolar, assim também aos professores, sobre a introdução dos primeiros socorros e ministração de antídotos, quando houver intoxicação indevida.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

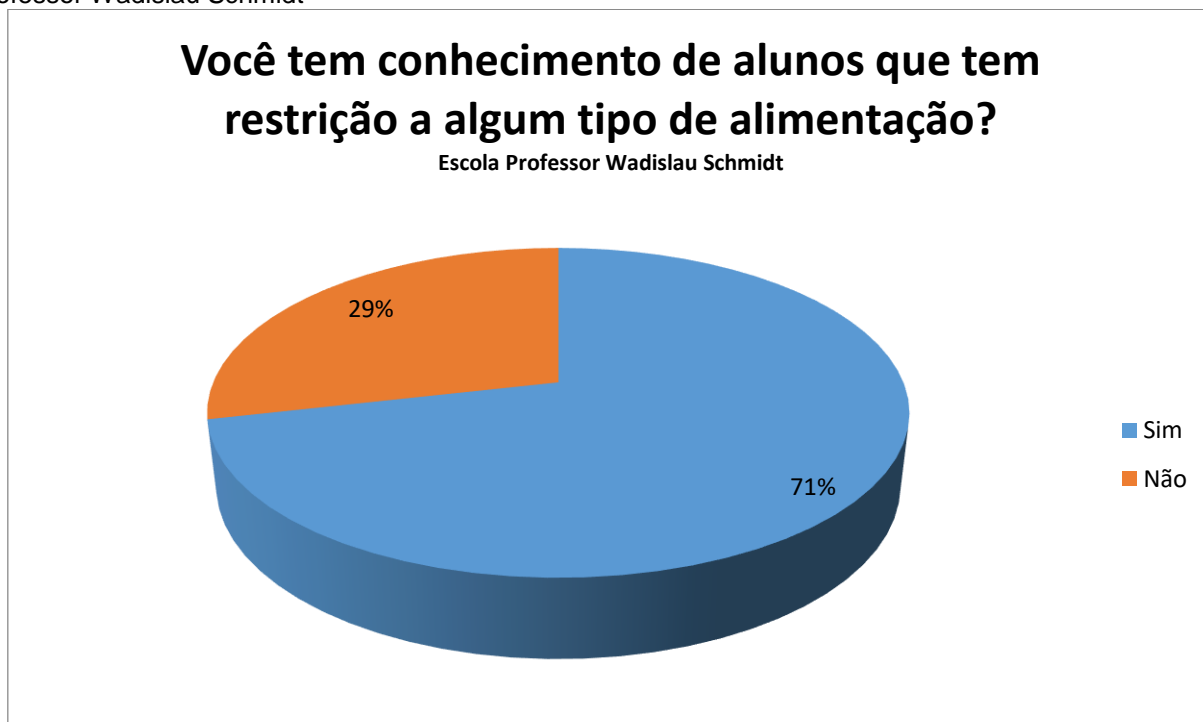
CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

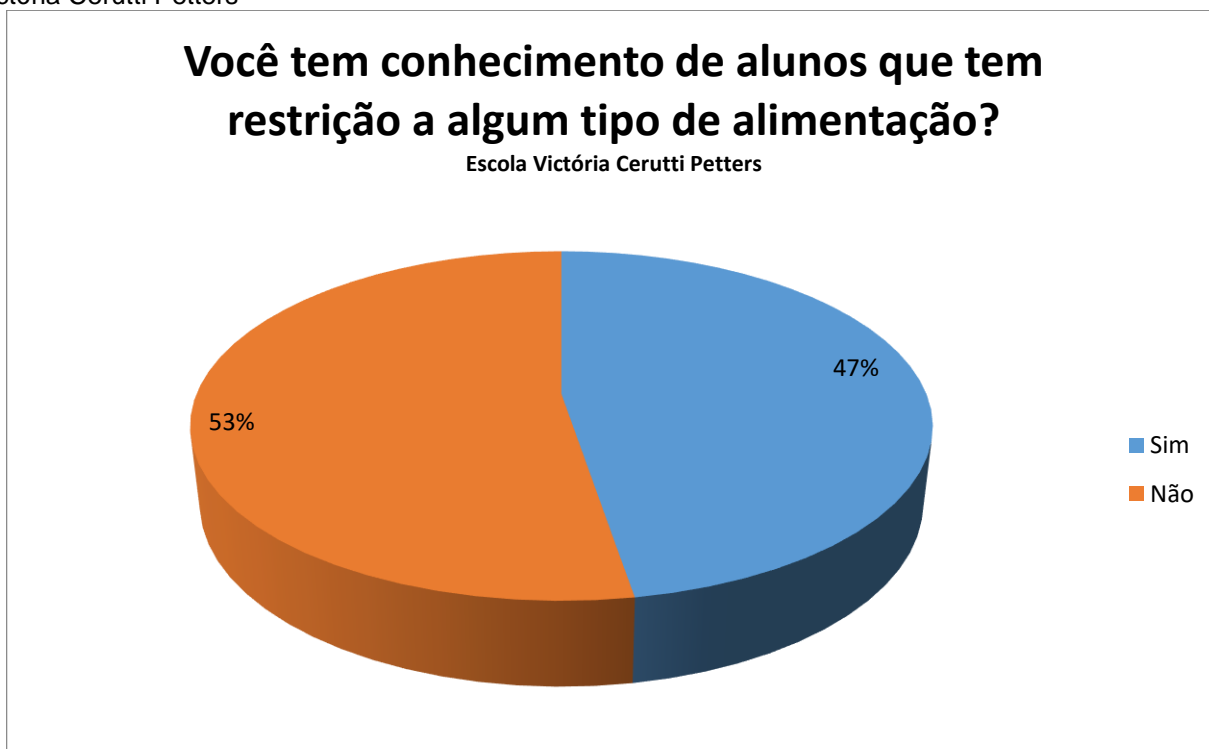
Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Quadro 16– Indicação do Professor em razão do conhecimento sobre restrição alimentar de alunos da Escola Professor Wadislau Schmidt



Quadro 17– Indicação do Professor em razão do conhecimento sobre restrição alimentar de alunos da Escola Victória Cerutti Petters





MUNICÍPIO DE APIÚNA

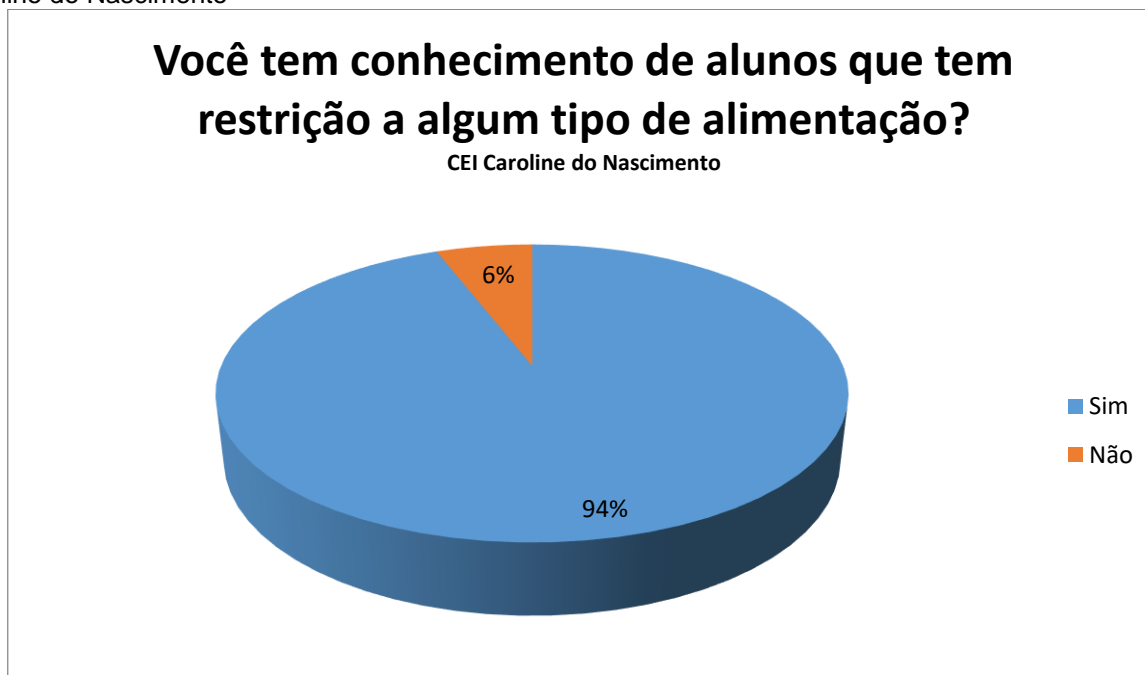
CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Quadros 18– Indicação do Professor em razão do conhecimento sobre restrição alimentar de alunos do CEI Caroline do Nascimento



O conhecimento pelos professores das restrições alimentares dos alunos é de extrema importância por várias razões:

- ✓ **Segurança dos alunos:** Conhecer as restrições alimentares dos alunos é fundamental para garantir a segurança deles. Isso permite que os professores evitem acidentalmente expor os alunos a alimentos que possam causar reações alérgicas graves ou agravar condições de saúde preexistentes.
- ✓ **Atendimento às necessidades individuais:** Cada aluno é único, e suas necessidades alimentares também podem variar. Professores bem informados podem ajudar a atender às necessidades individuais dos alunos, garantindo que eles recebam refeições adequadas e não se sintam excluídos ou negligenciados.
- ✓ **Educação alimentar:** Professores podem desempenhar um papel importante na educação alimentar dos alunos. Ao entender as restrições alimentares, eles podem ensinar os alunos sobre diferentes tipos de dietas, alergias alimentares e outras condições relacionadas à alimentação, promovendo a conscientização e a empatia.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

- ✓ **Prevenção de situações de emergência:** Em casos de alunos com alergias alimentares graves, professores bem informados podem ajudar a prevenir situações de emergência, como reações alérgicas graves. Eles podem reconhecer os sinais precoces de uma reação alérgica e agir rapidamente para buscar ajuda médica, se necessário.
- ✓ **Evitar constrangimento e desconforto:** Quando os professores estão cientes das restrições alimentares dos alunos, eles podem evitar situações embaraçosas ou desconfortáveis, como oferecer alimentos aos alunos que não podem consumi-los.

2.12.4 Resposta da Secretária Municipal de Educação à audiência

Em resposta ao relatório de instrução nº 01/2023 quanto ao item 2.12 do relatório a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fls. 605-606 com relação as melhorias necessárias para cumprimento da Satisfação dos Alunos com a constatação de cardápio com pouca variedade, com o refeitório limitado para consumo da merenda escolar afirmando que *“Como relatado na outra resposta da auditoria pela nutricionista anteriormente, é necessário considerar que pelas compras serem realizadas por meio de licitação, os recursos serem limitados, os locais possuem quantidades muito diferentes de alunos e a base do cardápio ter de ser saudável (baseado em alimentos in natura e minimamente processados tal como é), não é possível fazer um cardápio com preparações muito elaboradas, que fujam do padrão atual. Quanto à variedade, temos atualmente mais de 30 itens diferentes licitados entre frutas e verduras que são enviados semanalmente sendo em maior diversidade para as creches porque possuem mais refeições. Outro detalhe importante é a questão de acertar na descrição dos itens ou o fornecedor concordar em colocar o produto na proposta. Tem itens que mesmo melhorando a descrição por anos consecutivos, não se consegue adquirir o produto esperado. Muitos produtos ficam fora da licitação pela questão de preço. Exemplo, cebola é um item que o fornecedor Fraga, que sempre vence a licitação, não concordou com o preço, deixou fora de sua proposta e por isso estamos sem em licitação (apenas há na chamada pública). E não era porque o preço resultante dos orçamentos ficou baixo, ou fora do valor de mercado. Outras frutas ficam fora pelo mesmo motivo. Ex: pera. Outro detalhe é que há itens que os agricultores ganham mas não tem pra ofertar, não só*



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

pela sazonalidade mas principalmente pelas perdas climáticas. Não é viável colocar pão ou sanduiche na alimentação escolar principalmente pelo custo dos alimentos e dificuldade da padaria conseguir entregar a tempo, nas 8 escolas que geograficamente são muito distantes. Além disso as crianças maiores não vão querer comer apenas um sanduíche e temos uma discrepância do números de alunos entre as menores e maiores escolas, o que elevará consideravelmente o custo total de um produto que não é barato. Dessa maneira quando ocorrem eventos como Jogo Escolares, a Secretaria de Educação realiza a distribuição de lanches. O achocolatado também foi explicado que nas escolas é servido apenas nas segundas feiras, sendo que no inverno por poder ser servido quente, é mais aceito que o suco. Vale ressaltar que a cada ano os recursos são mais limitados. No início de 2023, em reunião com a Contabilidade foi repassado que deveríamos economizar o máximo possível pois não haveria suplementação final do ano. Chegando em Outubro de 2023, bloquearam os recursos e limitaram o valor de outro recurso para menos do que havia sobrado. A maioria das crianças solicitou sucrilhos e iogurte (de certo o saborizado de mercado), alimentos ultraprocessados que não podem ser servidos na alimentação escolar. O iogurte foi um alimento excluído das creches principalmente pelo custo. Se for compra o iogurte natural para por exemplo bater com frutas, fica mais caro ainda”.

Com relação a restrições alimentares dos alunos a Sra. Neusa Ana Slomski Angioletti, Secretária Municipal, juntou suas considerações em 30/11/2023 e 06/12/2023 à fl. 606 afirmando que “Nenhuma das escolas da auditoria apresentou laudo médico atualizado até 17 de outubro comprovando que há alunos com restrição alimentar. A lei exige o diagnóstico para adaptação do cardápio escolar para casos graves como diabetes, alergias e intolerâncias, doença celíaca, etc. Somente com comprovação é planejada alimentação diferenciada. Quando a criança possui laudo e os responsáveis apresentam na secretaria escolar, o mesmo é encaminhado pela escola para a Nutricionista, que efetuará a compra e repassará as orientações”.

2.12.5 Ponderações relacionadas à resposta à audiência

Com relação as informações trazidas pela Secretária Municipal, constatou-se que as informações prestadas **estão parcialmente adequadas** as recomendações desta Controladoria.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Primeiramente, **com relação as melhorias necessárias no cardápio para cumprimento da satisfação dos alunos** a justificativa apresentada pela Secretária de Educação de que a limitação financeira do Município deve ser levada em consideração, no entanto, essa limitação é agravada pela falta de profissionais Nutricionistas para acompanhar a elaboração da merenda escolar. Para aumentar a variedade ou diversificar o cardápio da merenda escolar é importante considerar sim as restrições orçamentárias e financeiras conforme mencionado pela Secretária de Educação, só que a implementação de alguns procedimentos pode ajudar garantindo uma alimentação saudável e atrativa para os alunos.

Segue algumas sugestões para aumentar a variedade do cardápio:

Consulte os Alunos: Nos moldes como foi feito pela Controladoria a Secretaria de Educação pode realizar pesquisas ou enquetes para descobrir as preferências alimentares dos alunos. Considere incluir representantes dos alunos em comitês de alimentação para fornecer feedback regular.

Explore Ingredientes Locais: Utilize ingredientes frescos e locais, incorporando produtos sazonais na dieta. Isso não apenas diversifica os sabores, mas também apoia a economia local.

Variedade nas Preparações: Modifique as formas de preparo dos alimentos para oferecer variedade, como assados, grelhados, cozidos e crus. Explore diferentes temperos e molhos para dar sabor aos pratos.

Programa de Testes e Degustações: Realize sessões regulares de testes e degustações para introduzir novos pratos de forma gradual. Obtenha feedback dos alunos para ajustar o cardápio conforme necessário.

Incentive a Participação dos Professores: Envolver os professores na promoção de uma alimentação saudável pode influenciar positivamente os hábitos alimentares dos alunos.

Parcerias com Empresas Locais: Estabeleça parcerias com empresas locais com padarias e panificadoras para diversificar as opções e apoiar negócios locais.

Desenvolva Programas de Horta Escolar: Se possível, crie uma horta escolar para envolver os alunos no processo de cultivo de alimentos e aumentar o acesso a produtos frescos.



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

Agora, **com relação a necessidade de adequação no refeitório da Escola Victória Cerutti Petters** não nos foi apresentada justificativas e/ou pronunciamentos, sendo já apresentada no achado 2.7 a pretensão de uma possível reforma na Escola Victória Cerutti Petters no ano de 2024, havendo assim a necessidade de acompanhamento para que se faça implementar melhorias no refeitório de forma a proporcionar um ambiente seguro, limpo e acolhedor para os alunos.

Este achado evidenciou-se por meio das respostas dos alunos nos questionários aplicados, evidenciou-se a necessidade de adequações ao espaço do refeitório da Escola Victória Cerutti Petters. A questão apresentada foi simples e objetiva e questionou “Você gosta do local onde come a merenda escolar (refeitório)? Sim ou Não”, sendo pesquisados 82 alunos de séries diferentes onde chegou ao **resultado de 46% não gostar** enquanto na outra escola pesquisada o percentual de alunos que não gostam do refeitório demonstrou apenas 2%.

Desse resultado negativo da Escola Victória Cerutti Petters os motivos mais assinalados pelos alunos (*poderia assinalar mais de um motivo*) foi de que o “refeitório não tem mesas e cadeiras suficientes para todos os alunos” e que “o local é sujo” fls. 354-436.

Quando aos **Professores desconhecem as restrições alimentares dos alunos**, de fato não foi solicitado as direções escolares a existência de laudo médico que comprove a necessidade de alimentação especial aso que dizem ter restrições. Assim, a informação prestada pela Secretária de que nenhuma das escolas da auditoria apresentou laudo médico deve prosperar.

Nesse sentido para suprir a deficiência de controle sobre tal fato, a Controladoria irá providenciar uma minuta de Instrução Normativa para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas unidades de ensino vinculadas a Rede Municipal de Educação, que irá trazer regras para o fornecimento de alimentação especial aos alunos que necessitam.

Nesse sentido, dar-se-á como **PARCIALEMNTE CUMPRIDA** a restrição apontada pela Controladoria Municipal, devendo ser encaminhada comunicação aos responsáveis para que seja revisto o cardápio, observando a variedade de alimentos em consonância com as respostas nas perguntas 3 e 5 do questionário de satisfação doas alunos, visando atingir a satisfação dos alunos e a necessidade de adequações ao espaço do refeitório da Escola Victória Cerutti Petters conforme disposto na Resolução da Diretoria Colegiada -



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

RDC 216/04, item 4.10 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir.

Concomitante a isso, a Controladoria irá providenciar uma minuta de Instrução Normativa para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas unidades de ensino vinculadas a Rede Municipal de Educação, para a observância de procedimentos e os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o serviço de merenda escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino, que trará também controles para identificar os alunos que possuem restrições alimentares.

3. DA CONDUTA E DA RESPONSABILIDADE

A identificação do responsável, no que tange aos achados de auditoria constantes no item “2” deste relatório, se alicerça na Lei Complementar nº 95/2008 de 01/09/2008, art. 13, mediante Portaria nº 500/2019 de 17 de julho de 2019, que nomeia Neusa Ana Slomski Angioletti como Secretária Municipal de Educação.

4. CONCLUSÃO

A auditoria permitiu realizar uma avaliação abrangente do serviço de merenda escolar oferecido pelo município aos alunos da rede pública de ensino. Ao longo do processo de auditoria, examinamos detalhadamente os aspectos fundamentais desse serviço, com o objetivo de avaliar sua eficiência, eficácia, conformidade com normas e regulamentos aplicáveis, bem como a satisfação dos beneficiários finais, ou seja, os alunos. Identificamos pontos de inobservância dos normativos externos e melhorias necessárias (*achados de auditoria*) referentes a questão de auditoria constante na introdução do presente relatório, conforme se verifica nos itens 2.1 a 2.12 acima apontados.

Entendemos que o contraditório oferecido a Secretária de Educação aos achados visaram alcançar as melhorias para o cumprimento da legislação, tendo assim essas propostas trazidas à natureza de um compromisso acordado entre a Controladoria Municipal e o Gestor, servindo como base para o seu acompanhamento.

No que tange ao objetivo geral da auditoria, cabe afirmar que a referida fiscalização conseguiu, dentro de um limite temporal estipulado, traçar uma visão geral do serviço de merenda escolar oferecida pelo município aos alunos da rede pública de ensino, apontando



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

as restrições que poderão ser efetivamente corrigidas futuramente, embasadas nas ponderações desta controladoria do presente processo de auditoria.

Após a devida verificação da regularidade neste serviço, o **benefício desta fiscalização** deve-se traduzir pela regularização das situações elencadas nos achados.

De tal modo, considerando os fatos apresentados neste relatório, e com fundamento na auditoria realizada, entendemos por seguir as seguintes providências:

4.1 SOLICITAR AOS RESPONSÁVEIS

- Providências com relação a existência de móveis e utensílios em estado de conservação ruim e o encaminhamento de relatório no mínimo a cada 04 meses à Controladoria do Município, sobre a implementação das melhorias propostas pela Secretária de Educação do Município, para cumprimento da RDC 216/04, item 4.1 e 4.2 da ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- Providências para os devidos reparos nas instalações existentes conforme disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/04, item 4.1 e 4.2 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- Providências sobre a implementação das telas milimétricas de proteção, vedação nas portas de acesso da cozinha e adequações necessárias nas portas que não possuem fechamento automático com o devido encaminhamento de relatório no mínimo a cada 04 meses à Controladoria do Município para monitoramento, em cumprimento a RDC 216/04, item 4.1 da ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- Providências para a implementação do sistema de exaustão e ventilação adequado com o devido encaminhamento de relatório no mínimo a cada 04 meses à Controladoria do Município para monitoramento, em cumprimento a RDC 216/04, item 4.1 da ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- Providências para a aquisição de coletores de lixo adequados a RDC 216/04, item 4.5 da ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

- Providências para a implementação de trabalhos de conscientização tanto dos servidores e alunos sobre a importância da higienização e a afixação de cartazes de orientação adequados a RDC 216/04, item 4.6 da ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- Providências para a implementação das melhorias propostas pela Secretária de Educação do Município no refeitório da Escola Victória Cerutti Petters e o encaminhamento de relatório no mínimo a cada 04 meses à Controladoria do Município para monitoramento, em cumprimento da RDC 216/04, item 4.10 da ANVISA;
- A implementação de regramento municipal objetivando para a obtenção da carteira de saúde de todos os manipuladores de alimentos do município em cumprimento da RDC 216/04, item 4.6 da ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- A aquisição de uniformes e EPIs aos manipuladores de alimentos que trabalham com a merenda escolar em cumprimento da RDC 216/04, item 4.6 da ANVISA, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- A contratação de mais 02 profissionais Nutricionista de acordo com o parâmetro numérico estabelecido na Resolução nº465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas, em cumprimento da Resolução nº38/2009 do FNDE, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- A realização de diagnóstico do estado nutricional dos alunos do Município em cumprimento da Resolução nº26/2013 do FNDE, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- O fomento para implementação de melhorias necessárias quanto a atividades do profissional Nutricionista como encaminhamento do Plano Anual de Trabalho do Programa de Alimentação Escolar para aprovação dos gestores e apresentação do mesmo ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar, a adequação da divulgação e informações dos cardápios da alimentação escolar e o encaminhamento das Fichas Técnicas de Preparo as cozinhas, em atendimento a Resolução nº465/2010 do CFN e Resolução nº26/2013 do FNDE, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;



MUNICÍPIO DE APIÚNA

CONTROLADORIA DO MUNICÍPIO

CNPJ: 79 373 767 / 0001 - 16

Rua Quintino Bacaiuva, 204 – Centro – CEP 89135-000 – Apiúna/SC

E-mail: controleinterno@apiuna.sc.gov.br

- A implementação de guarda das amostras da merenda escolar, em cumprimento Resolução Normativa nº 001 da Diretora da Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- Que viabilize junto ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar uma atuação efetiva de acordo com sus atribuições, realizando as devidas publicações dos seus atos no site do Município, ficando sujeito a monitoramento até que a situação assim exigir;
- A implementação de procedimentos para aumentar a variedade e/ou diversificar o cardápio da merenda escolar;

4.2 ELABORAR

- Minuta de Instrução Normativa para o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas unidades de ensino vinculadas a Rede Municipal de Educação, para a observância de procedimentos e os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para o serviço de merenda escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino;

4.3 ENCAMINHAR

- O relatório de Auditoria ao Secretário Municipal a qual se vincula a auditoria e ao Chefe do Poder Executivo, de acordo com o artigo 9º do Regimento Interno¹ da Controladoria Geral do Município de Apiúna.

É o relatório.

Apiúna, 18 de janeiro de 2024.

Maicon Rodrigo Bernardi
Controlador Geral do Município
Responsável pela Auditoria

¹ Art. 9º O relatório de Auditoria será encaminhado ao Secretário Municipal a qual se vincula a auditoria e aos Chefes dos Poderes Executivo e Legislativo, observado o âmbito de competência, com indicação das medidas adotadas ou a adotar para a correção de falhas apontadas.