



**8<sup>a</sup> FISCALIZAÇÃO  
ORDENADA  
MERENDA ESCOLAR**

## **Composição**

### **Presidente**

Sidney Estanislau Beraldo

### **Vice-Presidente**

Renato Martins Costa

### **Corregedor**

Antonio Roque Citadini

### **Conselheiros**

Edgard Camargo Rodrigues

Robson Marinho

Cristiana de Castro Moraes

Dimas Eduardo Ramalho

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

Sérgio Ciquera Rossi

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

Antônio Bento de Melo

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

Alexandre Teixeira Carsola



## GERAL

### 1 - Informe o nome do diretor da escola:

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

### 2 - Informe o CPF do diretor da escola:

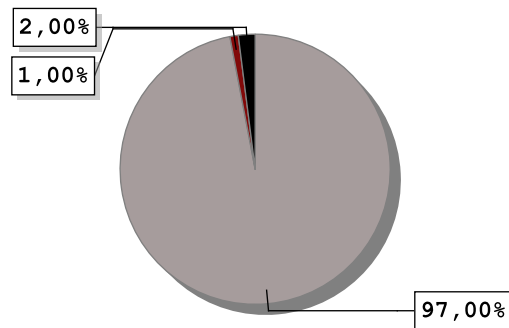
Essa questão não é passível de consolidação. As respostas estarão disponíveis nos relatórios individuais.

### 3 - Informe o e-mail do diretor da escola:

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

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

| Respostas  | Total | Percentual |
|--|-------|------------|
| Pela escola ou por empresa contratada (dentro da escola) | 97    | 97,00%     |
| Pela cozinha piloto do município                         | 1     | 1,00%      |
| Por empresa contratada (fora da escola)                  | 2     | 2,00%      |



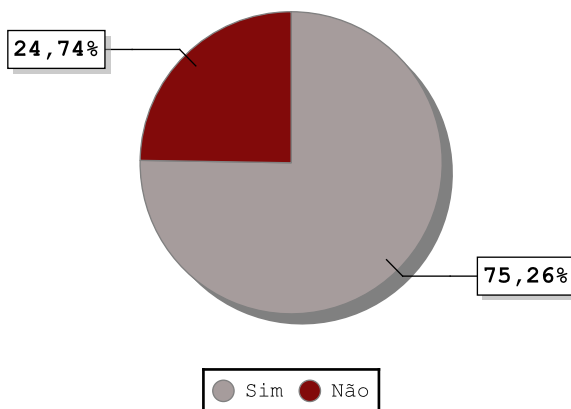
|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| ● Pela escola ou por empresa contratada (dentro da escola) | ● Pela cozinha piloto do município |
| ● Por empresa contratada (fora da escola)                  |                                    |



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

4.1.1 - A recepção e conferência dos insumos para o preparo é acompanhada por nutricionista/funcionário habilitado?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 73    | 75,26%     |
| Não       | 24    | 24,74%     |



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

| Respostas | Total |
|-----------|-------|
| Média     | 7     |



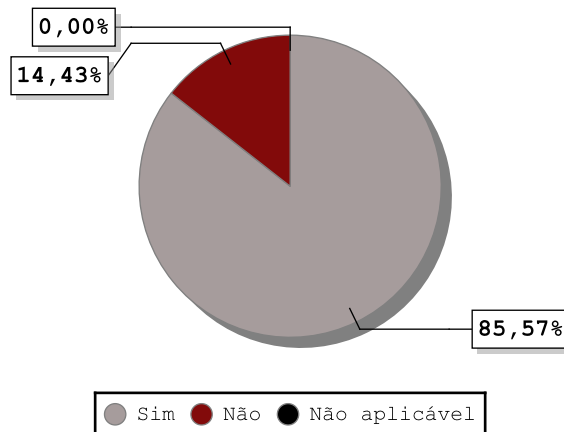
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

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

|           |       |
|-----------|-------|
| Respostas | Total |
| Média     | 156   |

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

| Respostas     | Total | Percentual |
|---------------|-------|------------|
| Sim           | 83    | 85,57%     |
| Não           | 14    | 14,43%     |
| Não aplicável | 0     | 0,00%      |

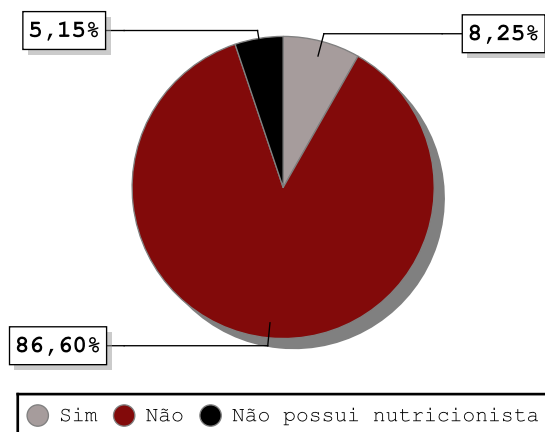




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

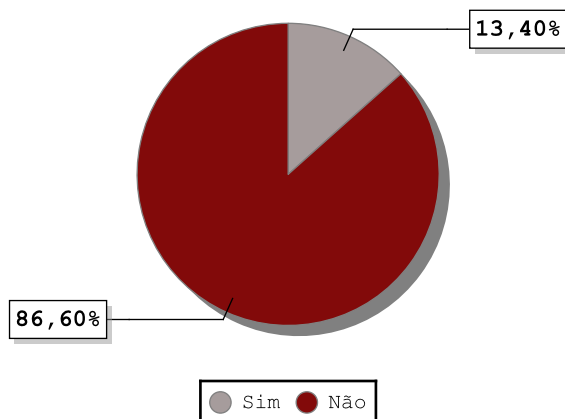
4.1.5 - O(a) nutricionista estava no local durante o preparo e a refeição?

| Respostas                | Total | Percentual |
|--------------------------|-------|------------|
| Sim                      | 8     | 8,25%      |
| Não                      | 84    | 86,60%     |
| Não possui nutricionista | 5     | 5,15%      |



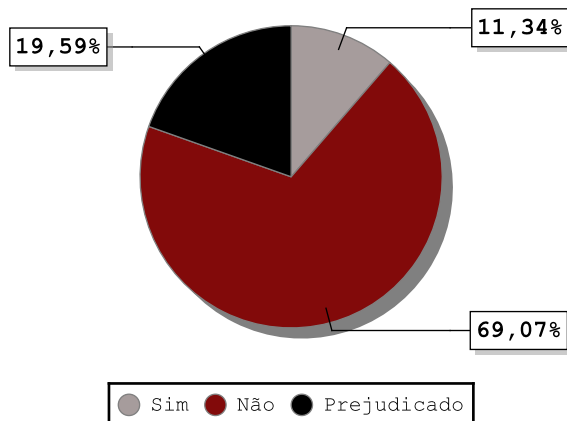
4.1.6 - Há alvará ou licença de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 13    | 13,40%     |
| Não       | 84    | 86,60%     |



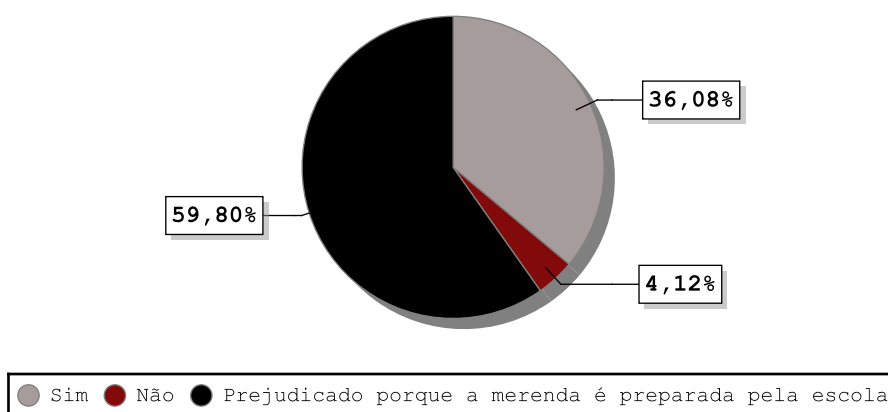
**4.1.7 - Há Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido pela Vigilância Sanitária?**

| Respostas   | Total     | Percentual    |
|-------------|-----------|---------------|
| Sim         | <b>11</b> | <b>11,34%</b> |
| Não         | <b>67</b> | <b>69,07%</b> |
| Prejudicado | <b>19</b> | <b>19,59%</b> |



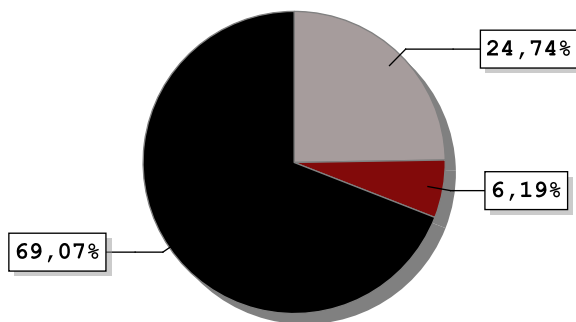
**4.1.8 - A fornecedora da merenda é a vencedora do certame licitatório?**

| Respostas  | Total     | Percentual    |
|--|-----------|---------------|
| Sim  | <b>35</b> | <b>36,08%</b> |
| Não  | <b>4</b>  | <b>4,12%</b>  |
| Prejudicado porque a merenda é preparada pela escola | <b>58</b> | <b>59,80%</b> |



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

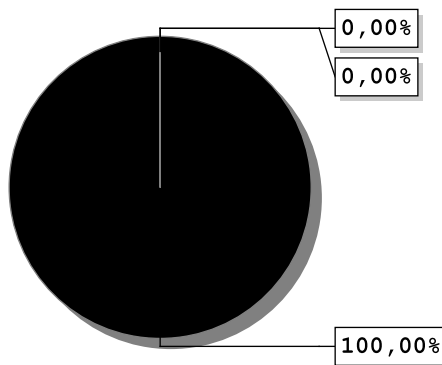
| Respostas  | Total     | Percentual    |
|--|-----------|---------------|
| Sim  | <b>24</b> | <b>24,74%</b> |
| Não  | <b>6</b>  | <b>6,19%</b>  |
| Prejudicado porque a merenda é preparada pela escola | <b>67</b> | <b>69,07%</b> |



Sim
  Não
  Prejudicado porque a merenda é preparada pela escola

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

| Respostas                                   | Total    | Percentual     |
|---|----------|----------------|
| Sim   | <b>0</b> | <b>0,00%</b>   |
| Não   | <b>0</b> | <b>0,00%</b>   |
| Não efetuado o acompanhamento do transporte | <b>3</b> | <b>100,00%</b> |



Sim
  Não
  Não efetuado o acompanhamento do transporte

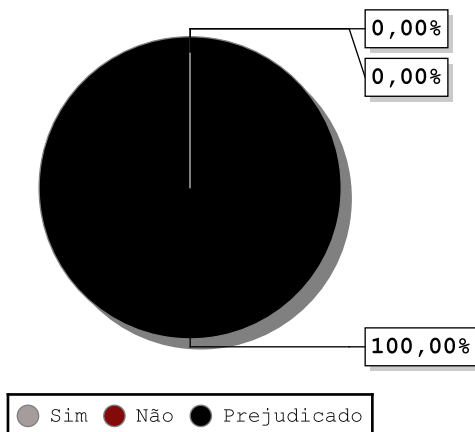




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

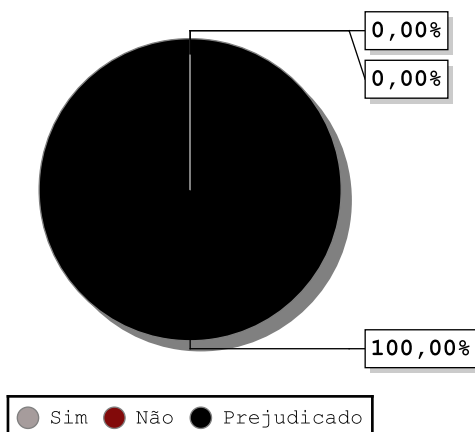
4.2.2 - O(s) veículo(s) que transportam a merenda são utilizados exclusivamente para esse fim?

| Respostas   | Total | Percentual |
|-------------|-------|------------|
| Sim         | 0     | 0,00%      |
| Não         | 0     | 0,00%      |
| Prejudicado | 3     | 100,00%    |



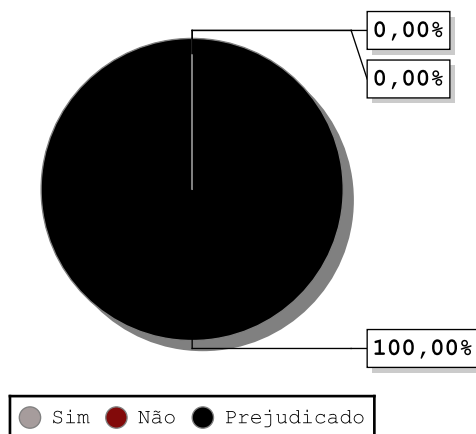
4.2.3 - Possuem compartimento de carga com revestimento interno liso e impermeável?

| Respostas   | Total | Percentual |
|-------------|-------|------------|
| Sim         | 0     | 0,00%      |
| Não         | 0     | 0,00%      |
| Prejudicado | 3     | 100,00%    |



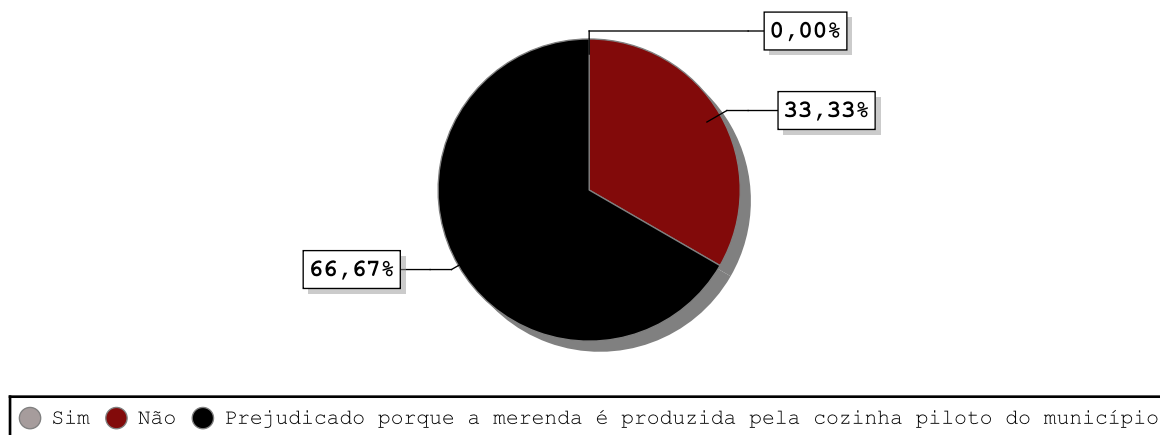
**4.2.4 - A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga?**

| Respostas   | Total | Percentual |
|-------------|-------|------------|
| Sim         | 0     | 0,00%      |
| Não         | 0     | 0,00%      |
| Prejudicado | 3     | 100,00%    |



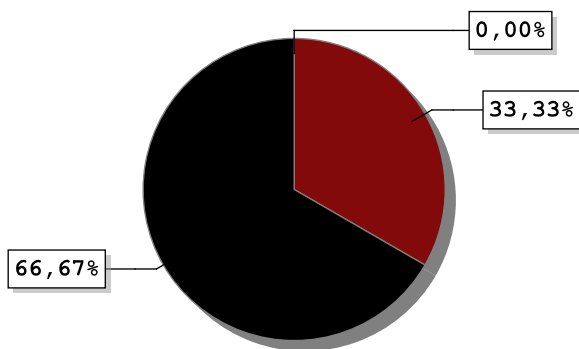
**4.2.5 - A fornecedora da merenda é a vencedora do certame licitatório?**

| Respostas   | Total | Percentual |
|---|-------|------------|
| Sim   | 0     | 0,00%      |
| Não   | 1     | 33,33%     |
| Prejudicado porque a merenda é produzida pela cozinha | 2     | 66,67%     |



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

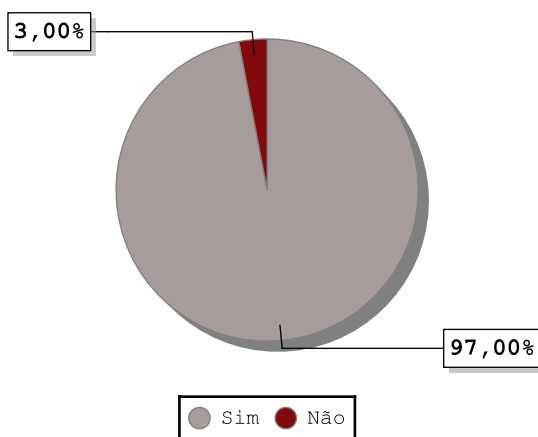
| Respostas   | Total | Percentual |
|---|-------|------------|
| Sim   | 0     | 0,00%      |
| Não   | 1     | 33,33%     |
| Prejudicado porque a merenda é produzida pela cozinha | 2     | 66,67%     |



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

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

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 97    | 97,00%     |
| Não       | 3     | 3,00%      |



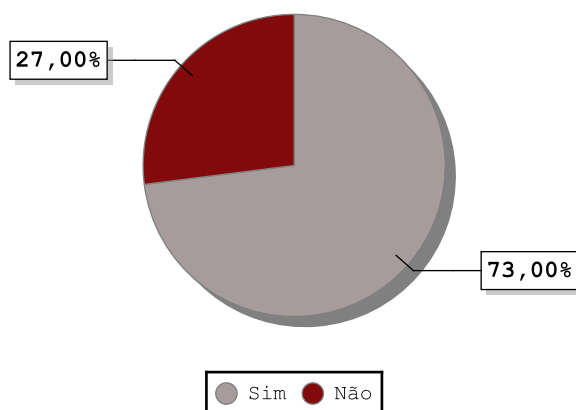
Sim
  Não



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

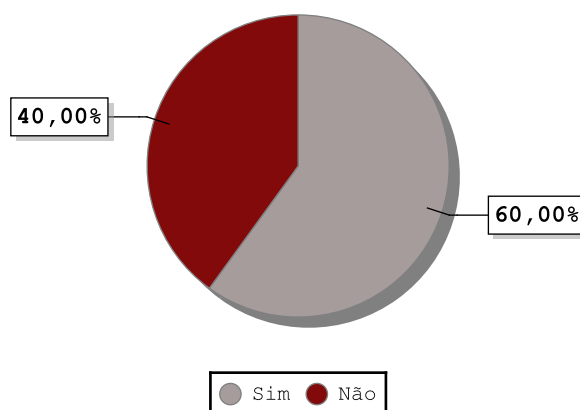
6 - É distribuída o tipo de merenda: MERENDA SECA (Suco + biscoito)?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 73    | 73,00%     |
| Não       | 27    | 27,00%     |



7 - É distribuída o tipo de merenda: LANCHE?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 60    | 60,00%     |
| Não       | 40    | 40,00%     |





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

**8 - Quantidade de alunos nas escolas:**

|            |              |
|------------|--------------|
| Respostas  | Total        |
| Quantidade | <b>52189</b> |

**9 - Quantidade de alunos das escolas que recebem a merenda:**

|            |              |
|------------|--------------|
| Respostas  | Total        |
| Quantidade | <b>44993</b> |

**10 - Quantas refeições as escolas visitadas oferecem por dia, considerando todos os tipos?**

|            |              |
|------------|--------------|
| Respostas  | Total        |
| Quantidade | <b>22357</b> |

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

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

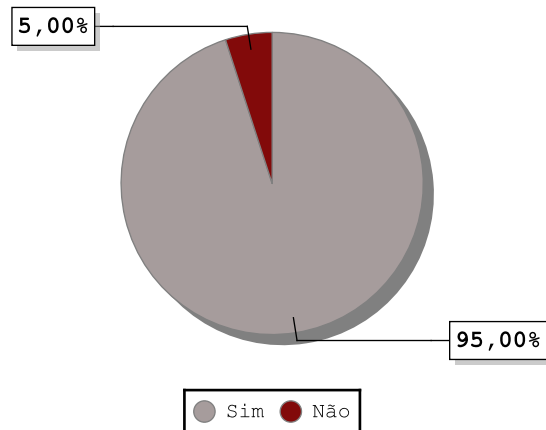
**12 - Qual o horário de término de distribuição da merenda?**

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



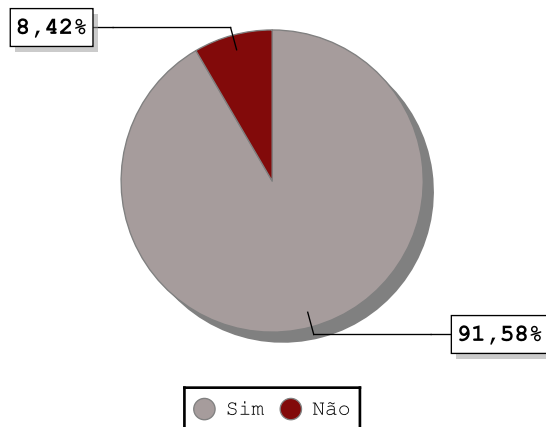
13 - Há refeitório para os alunos?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 95    | 95,00%     |
| Não       | 5     | 5,00%      |



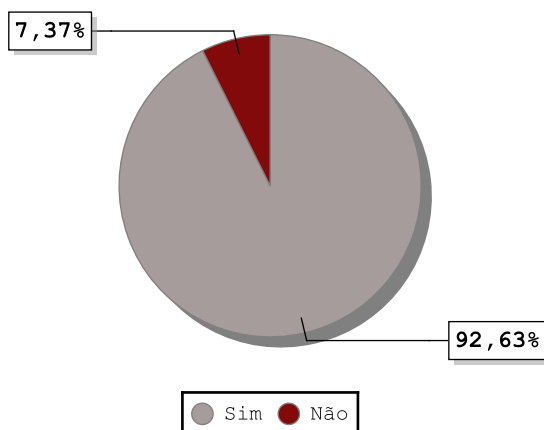
13.1 - O refeitório atende a todos os alunos?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 87    | 91,58%     |
| Não       | 8     | 8,42%      |



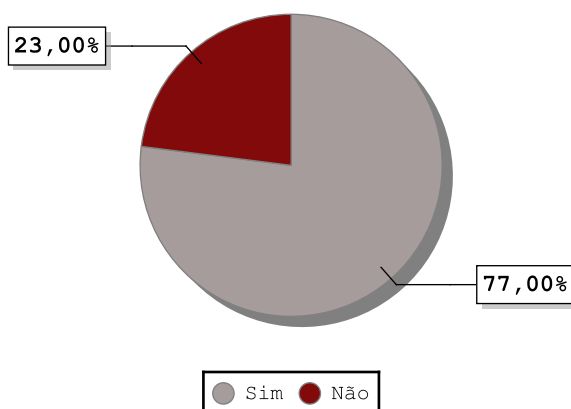
13.2 - O refeitório atende convenientemente, especialmente às condições de higiene e limpeza?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 88    | 92,63%     |
| Não       | 7     | 7,37%      |



14 - Cardápio do dia fixado em local visível?

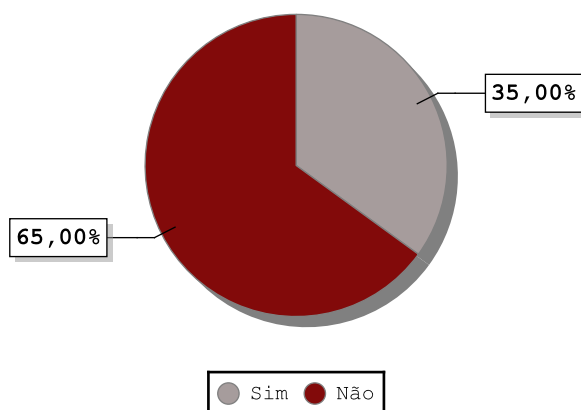
| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 77    | 77,00%     |
| Não       | 23    | 23,00%     |





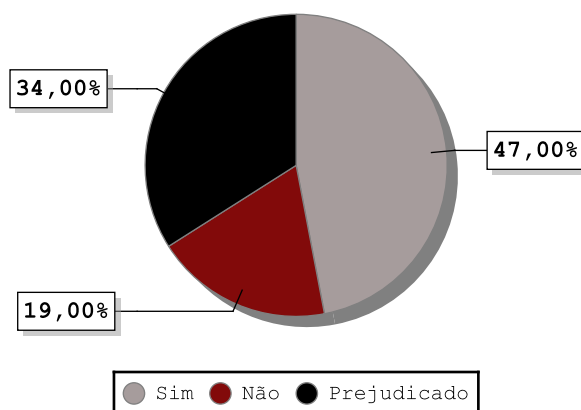
15 - Há cardápio por faixa etária?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 35    | 35,00%     |
| Não       | 65    | 65,00%     |



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

| Respostas   | Total | Percentual |
|-------------|-------|------------|
| Sim         | 47    | 47,00%     |
| Não         | 19    | 19,00%     |
| Prejudicado | 34    | 34,00%     |

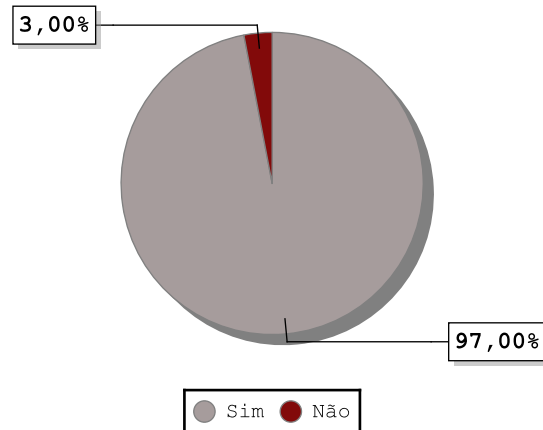






17 - O cardápio foi elaborado por nutricionista?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 97    | 97,00%     |
| Não       | 3     | 3,00%      |



17.1 - Nome:

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

17.2 - CRN:

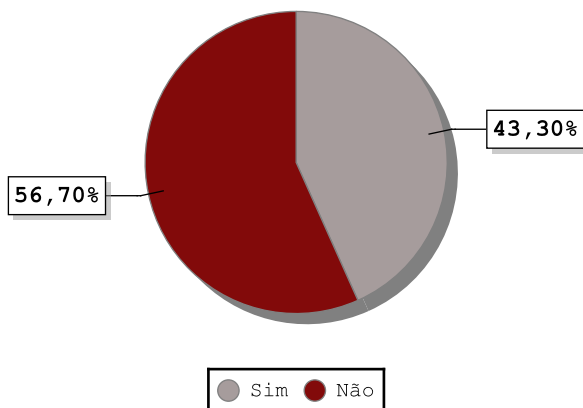
Essa questão não é passível de consolidação. As respostas estarão disponíveis nos relatórios individuais.



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

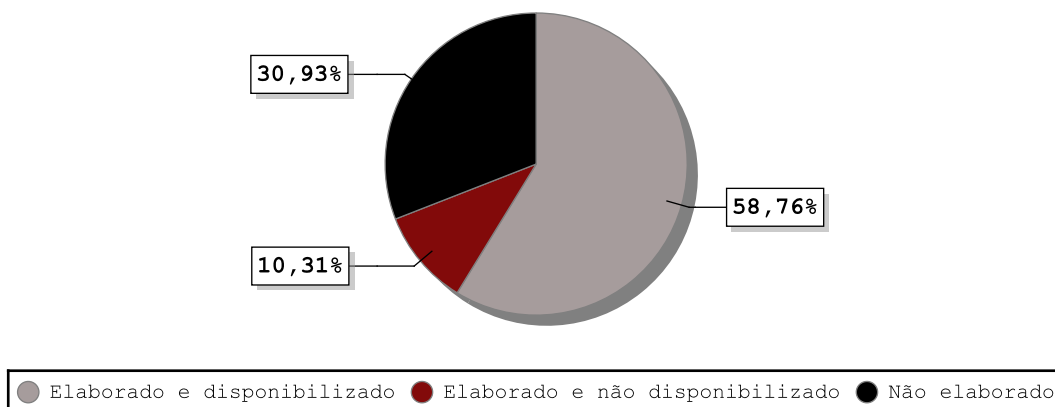
17.3 - O(a) nutricionista responsável elaborou as Fichas Técnicas de Preparo (Documento individual para cada alimento, indicando o tipo - arroz, bife, salada, etc., sua composição nutricional e modo de preparo)?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 42    | 43,30%     |
| Não       | 55    | 56,70%     |



17.4 - Foi elaborado pelo(a) nutricionista responsável, e fornecida cópia para a cozinha visitada, do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle de Unidades de Alimentação e Nutrição?

| Respostas                       | Total | Percentual |
|---------------------------------|-------|------------|
| Elaborado e disponibilizado     | 57    | 58,76%     |
| Elaborado e não disponibilizado | 10    | 10,31%     |
| Não elaborado                   | 30    | 30,93%     |

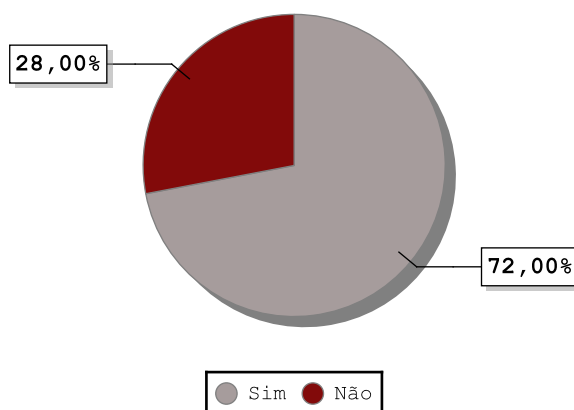




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

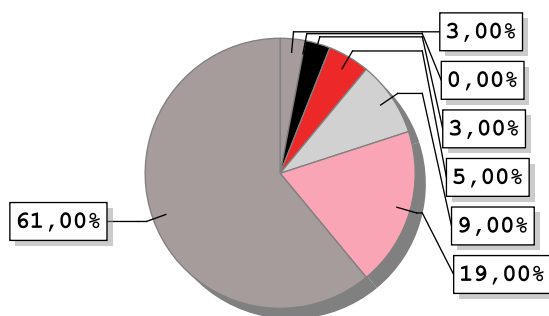
18 - A merenda fornecida no dia é a mesma do cardápio?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 72    | 72,00%     |
| Não       | 28    | 28,00%     |



19 - Qual a avaliação do(a) nutricionista quanto à adequação da merenda ofertada às normas da Resolução FNDE n.º 26 de 17/06/2013:

| Respostas              | Total | Percentual |
|------------------------|-------|------------|
| Não está adequada      | 3     | 3,00%      |
| De 01% a 40% adequada  | 0     | 0,00%      |
| De 41% a 60% adequada  | 3     | 3,00%      |
| De 61% a 80% adequada  | 5     | 5,00%      |
| De 81 % a 90% adequada | 9     | 9,00%      |
| Acima de 90% adequada  | 19    | 19,00%     |
| Prejudicado            | 61    | 61,00%     |



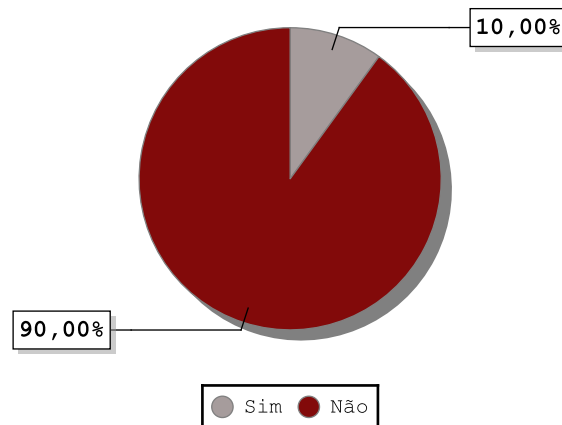
● Não está adequada ● De 01% a 40% adequada ● De 41% a 60% adequada ● De 61% a 80% adequada  
● De 81 % a 90% adequada ● Acima de 90% adequada ● Prejudicado



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

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

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 10    | 10,00%     |
| Não       | 90    | 90,00%     |



20.1 - Quantas vezes?

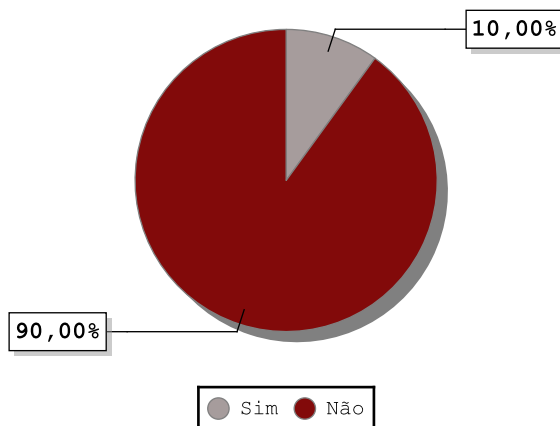
| Respostas | Total |
|-----------|-------|
| Média     | 3     |



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

21 - Está prevista a distribuição aos alunos, ou foi encontrado em estoque para esse fim, alimentos listados como proibidos no artigo 22 da Resolução FNDE n.º 26 de 17/06/2013?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 10    | 10,00%     |
| Não       | 90    | 90,00%     |

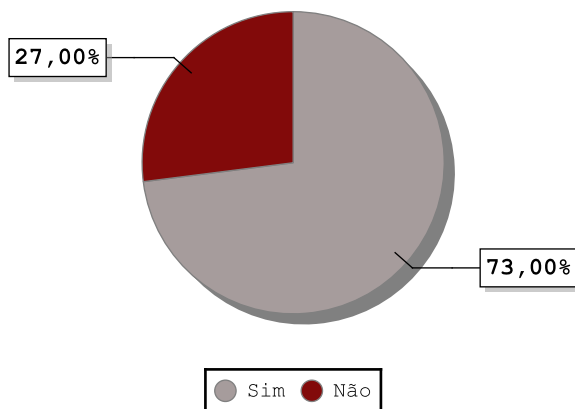


21.1 - Relacionar:

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

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

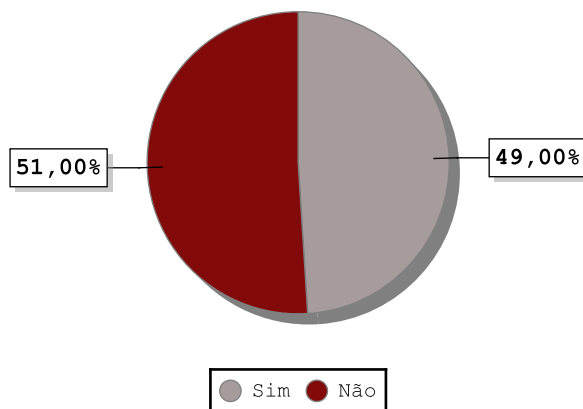
| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 73    | 73,00%     |
| Não       | 27    | 27,00%     |





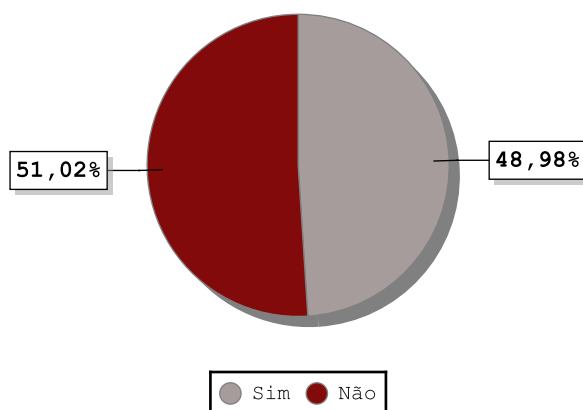
23 - São aplicados testes de aceitabilidade junto aos alunos que recebem a merenda?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 49    | 49,00%     |
| Não       | 51    | 51,00%     |



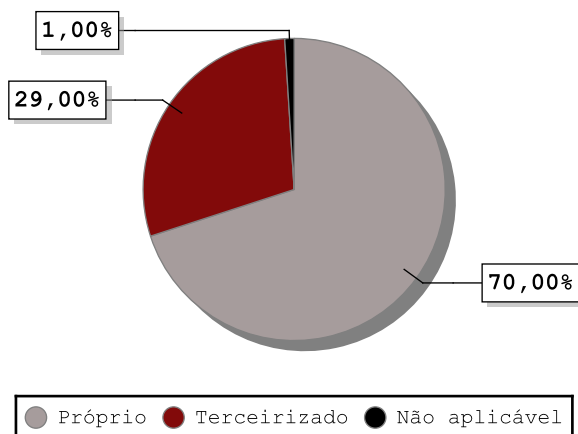
23.1 - Foi elaborado relatório com todas as etapas da aplicação dos testes de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado, o qual deve ficar arquivado por cinco anos?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 24    | 48,98%     |
| Não       | 25    | 51,02%     |



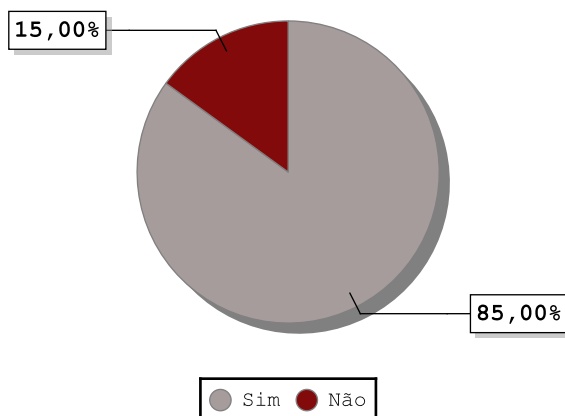
24 - O serviço de merendeira é próprio ou terceirizado?

| Respostas     | Total | Percentual |
|---------------|-------|------------|
| Próprio       | 70    | 70,00%     |
| Terceirizado  | 29    | 29,00%     |
| Não aplicável | 1     | 1,00%      |



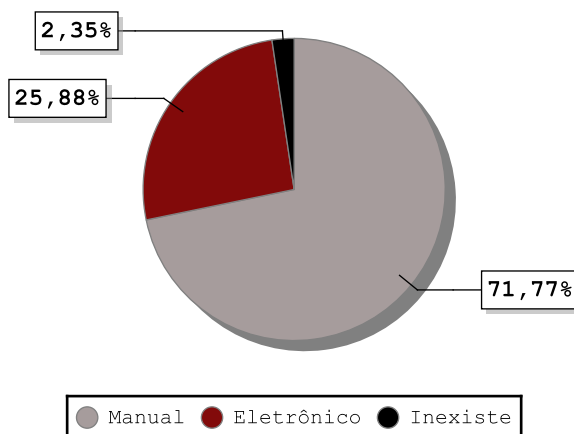
25 - A escola possui merendeira(s) ?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 85    | 85,00%     |
| Não       | 15    | 15,00%     |



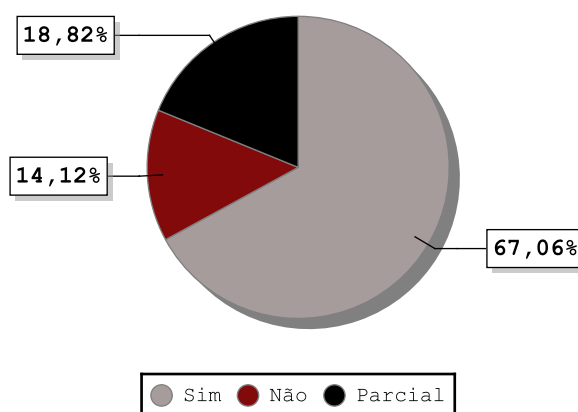
**25.1 - Qual o tipo de controle de frequência das merendeiras?**

| Respostas  | Total     | Percentual    |
|------------|-----------|---------------|
| Manual     | <b>61</b> | <b>71,77%</b> |
| Eletrônico | <b>22</b> | <b>25,88%</b> |
| Inexiste   | <b>2</b>  | <b>2,35%</b>  |



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

| Respostas | Total     | Percentual    |
|-----------|-----------|---------------|
| Sim       | <b>57</b> | <b>67,06%</b> |
| Não       | <b>12</b> | <b>14,12%</b> |
| Parcial   | <b>16</b> | <b>18,82%</b> |



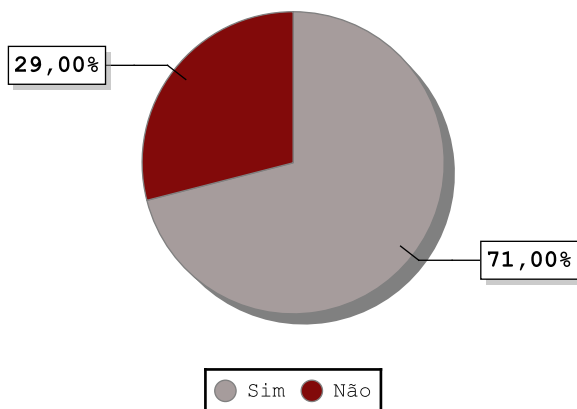




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

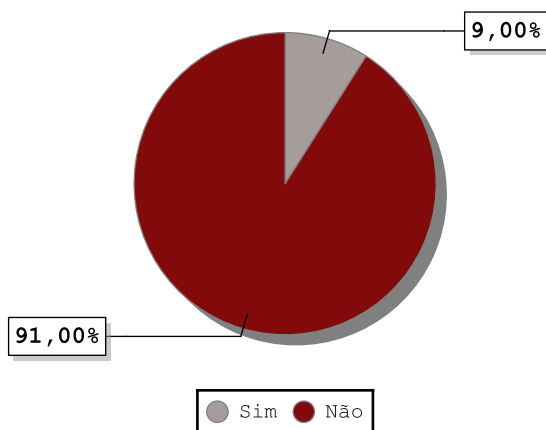
26 - O CAE - Conselho de Alimentação Escolar fiscaliza as condições da merenda na escola?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 71    | 71,00%     |
| Não       | 29    | 29,00%     |



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

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 9     | 9,00%      |
| Não       | 91    | 91,00%     |

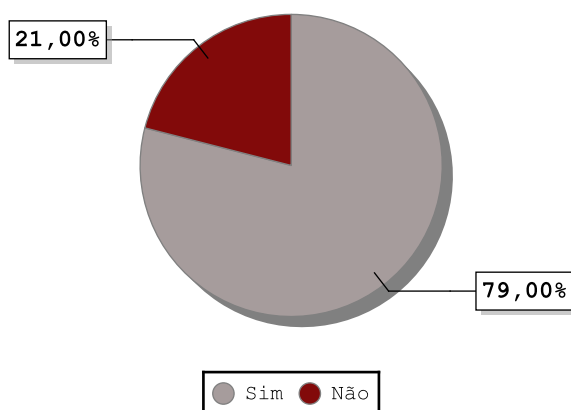




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

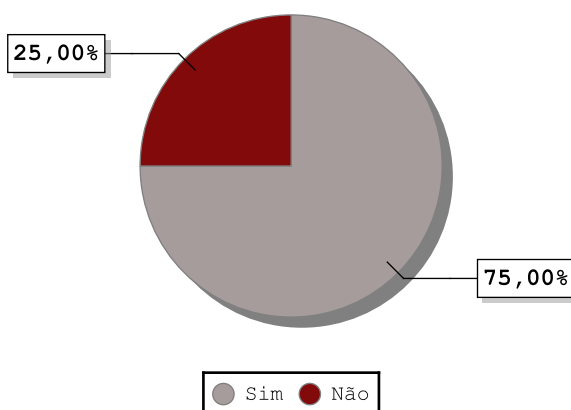
28 - A última desinsetização foi feita há menos de 6 (seis) meses?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 79    | 79,00%     |
| Não       | 21    | 21,00%     |



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

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 75    | 75,00%     |
| Não       | 25    | 25,00%     |





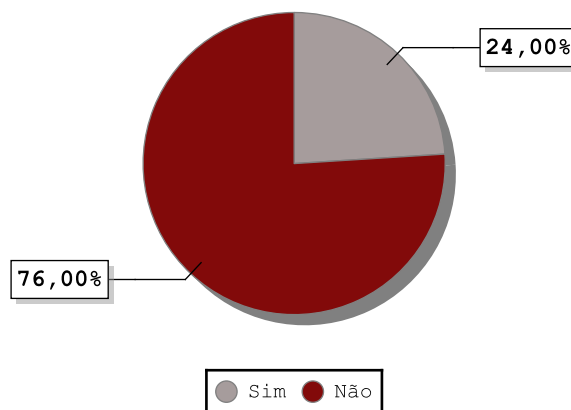
## ESTOQUE DE MERENDA

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

|           |       |
|-----------|-------|
| Respostas | Total |
| Média     | 14    |

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

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 24    | 24,00%     |
| Não       | 76    | 76,00%     |

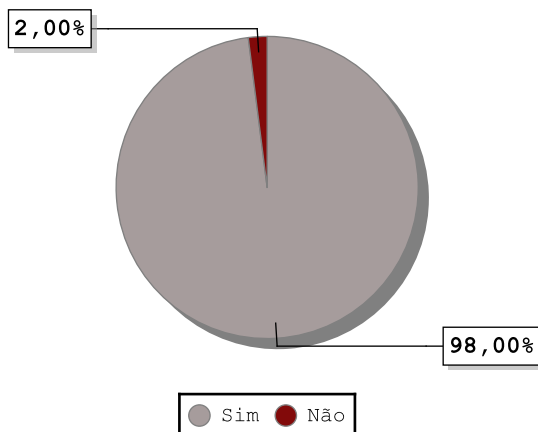




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

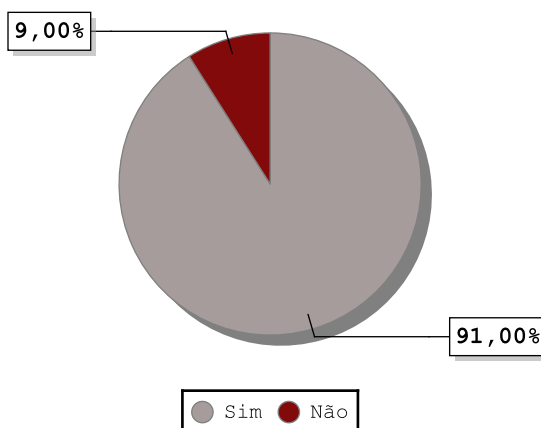
3 - O estoque de merenda está dentro do prazo de validade?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 98    | 98,00%     |
| Não       | 2     | 2,00%      |



4 - Os alimentos estão estocados adequadamente?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 91    | 91,00%     |
| Não       | 9     | 9,00%      |

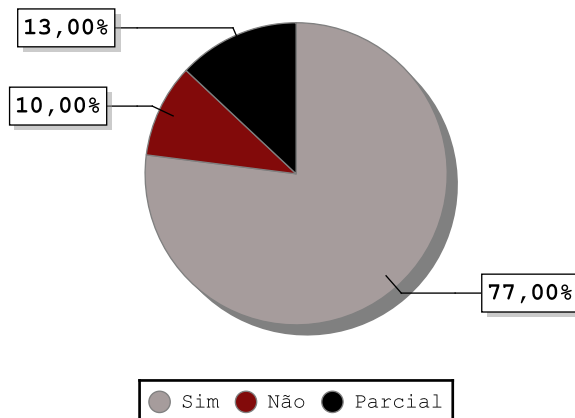




TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria-Diretoria Geral

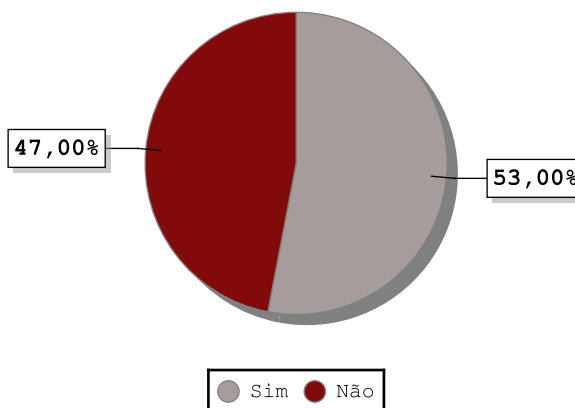
5 - No espaço de armazenamento os produtos estão armazenados em palets, prateleiras e ou estrados afastados do forro, da parede e do piso?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 77    | 77,00%     |
| Não       | 10    | 10,00%     |
| Parcial   | 13    | 13,00%     |



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

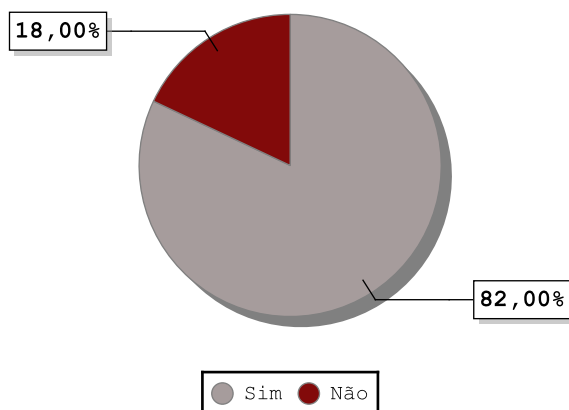
| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 53    | 53,00%     |
| Não       | 47    | 47,00%     |





7 - Há controle de itens estocados?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 82    | 82,00%     |
| Não       | 18    | 18,00%     |



## EQUIPAMENTOS

1 - Qual a quantidade de fogões industriais em uso?

| Respostas  | Total |
|------------|-------|
| Quantidade | 113   |



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

2 - Qual a quantidade de liquidificadores em uso?

|            |            |
|------------|------------|
| Respostas  | Total      |
| Quantidade | <b>128</b> |

3 - Qual a quantidade de geladeiras em uso?

|            |            |
|------------|------------|
| Respostas  | Total      |
| Quantidade | <b>140</b> |

4 - Qual a quantidade de freezers em uso?

|            |            |
|------------|------------|
| Respostas  | Total      |
| Quantidade | <b>140</b> |

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

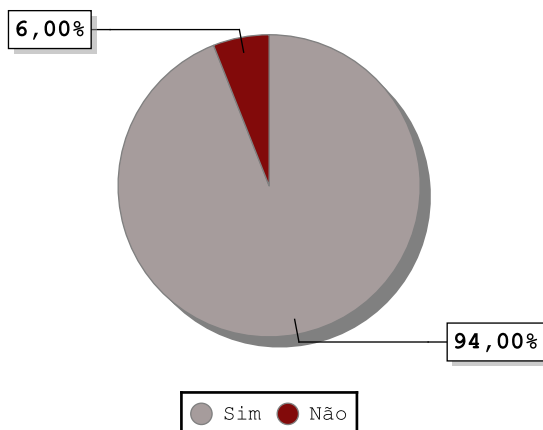
|            |           |
|------------|-----------|
| Respostas  | Total     |
| Quantidade | <b>40</b> |



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

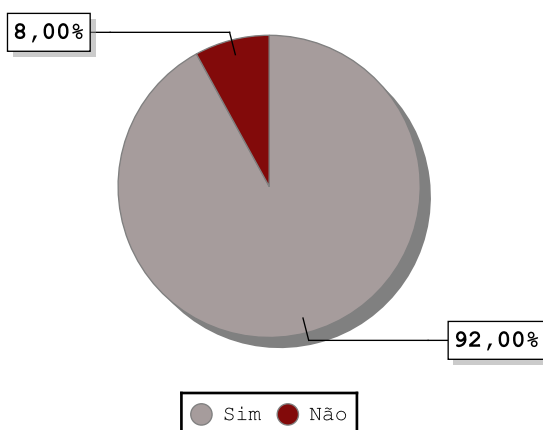
6 - Há pratos limpos e em quantidades suficientes (vidro, plástico ou descartáveis)?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 94    | 94,00%     |
| Não       | 6     | 6,00%      |



7 - Há talheres limpos e em quantidades suficientes?

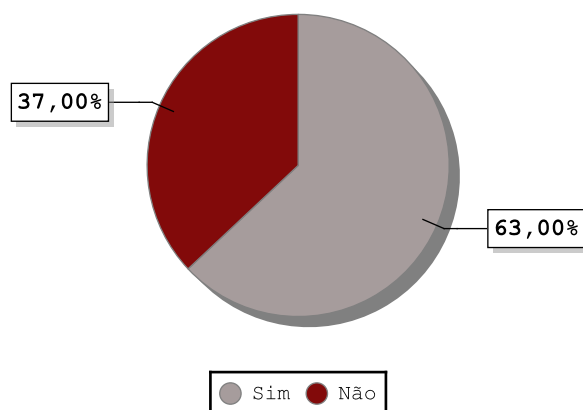
| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 92    | 92,00%     |
| Não       | 8     | 8,00%      |





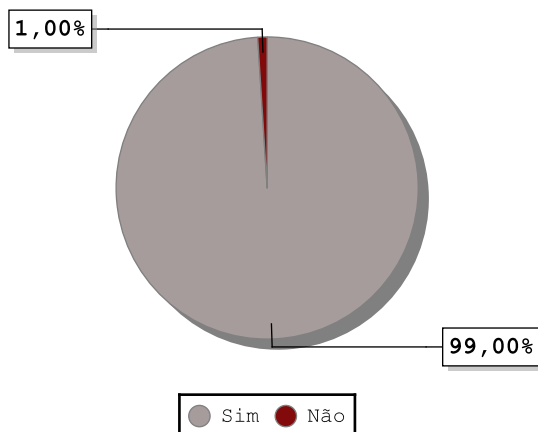
8 - Há armários/gabinetes?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 63    | 63,00%     |
| Não       | 37    | 37,00%     |



9 - Há pias com torneiras funcionando e água?

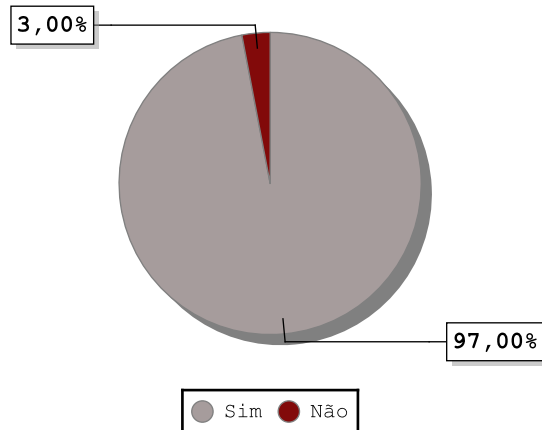
| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 99    | 99,00%     |
| Não       | 1     | 1,00%      |





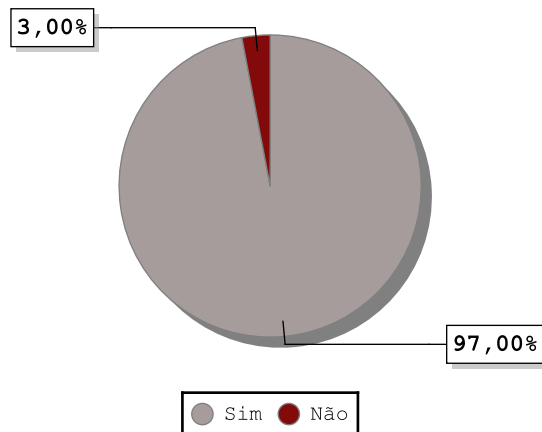
10 - Há tomadas funcionando?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 97    | 97,00%     |
| Não       | 3     | 3,00%      |



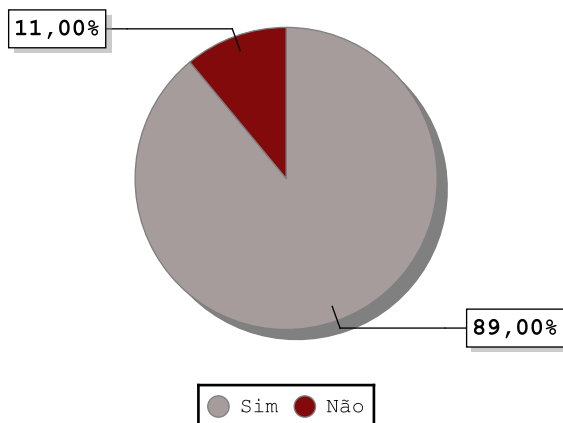
11 - Há material de limpeza como esponjas, sabão, detergente e panos?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 97    | 97,00%     |
| Não       | 3     | 3,00%      |



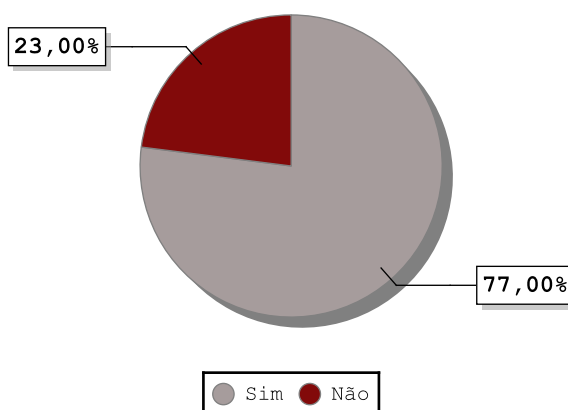
12 - Existe controle dos bens da cozinha?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 89    | 89,00%     |
| Não       | 11    | 11,00%     |



13 - Os bens da cozinha estão patrimonizados?

| Respostas | Total | Percentual |
|-----------|-------|------------|
| Sim       | 77    | 77,00%     |
| Não       | 23    | 23,00%     |





## OUTRAS CONSTATAÇÕES

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

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