AUDITORIA 05/2021

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Conforme Plano Anual de Auditoria 01/2021 da Controladoria Interna Municipal

Órgão/Entidade: **Secretaria Municipal de Educação**

CEIM Crescendo e Aprendendo
Jandir Bráz Favaretto;
EIM Professora Inês Domingas Tonon Tassioneiro;
Centro de Educação Infantil Clube do Bolinha;
Escola Municipal Dozolina Mangoni

Período: outubro de 2021.

PROGRAMA DE AUDITORIA

1 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A importância da alimentação está comprovada em inúmeros estudos e pesquisas. O Ministério da Saúde (2008) em seu *site* cita um trabalho da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), publicado em 2003, revela que, para 50% dos alunos da região Nordeste, a alimentação escolar é considerada a principal refeição do dia. Na região Norte este índice é de 56%. A má qualidade da alimentação nas escolas, no entanto, é um dos principais fatores que comprometem a segurança alimentar da população jovem brasileira. Os mais recentes dados do Fundo das Nações Unidas para a Infância e a Adolescência (UNICEF) revelam que 45% das crianças de até cinco anos no país apresentam quadro de desnutrição. Outros levantamentos apontam uma crescente incidência de casos de obesidade infantil, decorrente, em grande parte, da mudança de hábitos alimentares dos jovens em direção ao consumo diário das chamadas *fast-foods* e dos produtos vendidos em cantinas escolares, tais como refrigerantes, salgadinhos e frituras.

Segundo informações do FNDE o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conhecido como Merenda Escolar, consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos estados, Distrito Federal e municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

Notadamente, o valor transferido pela União aos Municípios não é suficiente para cobrir toda a despesa com merenda escolar nas escolas municipais, ficando a cargo do Município a contrapartida financeira necessária.

Fonte:
http://www.efdeportes.com/efd137/importancia-da-merenda-escolar.htm
http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao

2 – OBJETIVO GERAL

Esta auditoria objetivou analisar a qualidade da alimentação escolar, abordando as condições de armazenamento, guarda, conservação, preparação dos gêneros alimentícios, bem como avaliar a segurança alimentar dos alunos e as condições de estrutura dos refeitórios e cozinha. Em síntese, certificar que os servidores responsáveis cumpriram suas obrigações.

3 – PROCEDIMENTOS DE AUDITORIA

Este trabalho de auditoria foi realizado por esta Controladoria, representada por mim, Fernanda Regina Sartori Tozetto, na condição de Cargo Público de Controle Interno do

Município de Coronel Freitas/SC, no item alimentação escolar, abrangendo o período de outubro de 2021.

Foram auditados: CEIM Crescendo e Aprendendo Jandir Bráz Favaretto; EIM Professora Inês Domingas Tonon Tassioneiro; Centro de Educação Infantil Clube do Bolinha; Escola Municipal Dozolina Mangoni.

4 – QUESTÕES DE AUDITORIA

Buscaram-se respostas às questões de auditoria para fornecer subsídios às conclusões sobre o objetivo geral da auditoria, portanto, as questões foram elaboradas de forma a estabelecer com clareza o foco da investigação e os limites e dimensões que devem ser observados.

O procedimento de auditoria teve como escopo buscar respostas às seguintes questões macro:

- Quais são as escolas do Município?
- Qual é a condição de armazenagem, guarda e conservação dos gêneros alimentícios?
- Qual é a condição de preparo dos alimentos?
- Como são preparados e executados os cardápios?
- Como acontece o fluxo dos gêneros alimentícios?
- Quais as condições de estrutura, higiene e limpeza da cozinha e refeitório?

A partir destas foram elaboradas perguntas mais detalhadas, cuja resposta negativa gerou indícios e, com base em evidências (constantes nos autos dos processos), materializou-se constatações de auditoria (apontamentos de falhas).

5 – POSSÍVEIS ACHADOS

Destaca-se aqui as principais rotinas, procedimentos e controles verificados no processo de armazenagem e preparação da merenda escolar, observando alguns preceitos do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, para garantir a segurança alimentar dos alunos:

- Avaliar o cumprimento da missão do Programa PNAE;
- Comparar quantidades de alunos cadastrados no sistema do FNDE (censo escolar) e que recebem a merenda;
- Estado nutricional dos escolares;
- Qualidade dos gêneros alimentícios recebidos;
- Avaliação de cardápios;
- O alcance do objetivo estratégico do PNAE;
- Conselho de Alimentação Escolar;
- Condições de armazenagem dos gêneros alimentícios;
- Prazo de validade dos gêneros alimentícios;
- Controle de número de refeições fornecidas;
- Controle de estoque;
- Segurança dos alunos e servidores em relação aos botijões de gás;
- Condições do lixo;

- Condições do refeitório;
- Condições de limpeza e higiene da cozinha e demais dependências;
- Atribuições específicas das merendeiras.

6 – INFORMAÇÕES REQUERIDAS E FONTES DE INFORMAÇÃO

Conforme dados obtidos na Secretaria de Educação do Município, registraram-se os seguintes dados:

Escolas Municipais
CEIM Crescendo e Aprendendo Jandir Bráz Favaretto; EIM Professora Inês Domingas Tonon Tassioneiro; Centro de Educação Infantil Clube do Bolinha; Escola Municipal Dozolina Mangoni

Com base em 2021, aproximadamente 1.006 alunos são atendidos nas escolas da rede municipal.

7 – PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS

Os métodos utilizados para avaliação do programa merenda escolar, foram:

- Exame físico, que trata da verificação *in loco*, observados o objeto da auditoria no tocante a: identificação, existência física, autenticidade, quantidade e qualidade.
- Confirmação, com a coleta de declaração formal de pessoas envolvidas com o objeto auditado.
- Observação, com a observação da execução do processo em questão, desde a estocagem até a preparação dos gêneros alimentícios, e a entrega da refeição ao aluno.

EXECUÇÃO DE AUDITORIA 05/2021

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Auditor: Fernanda Regina Sartori Tozetto
Objetivo da auditoria: Avaliar a qualidade e segurança da alimentação escolar e certificar que os servidores responsáveis cumpriram suas obrigações.
Objeto de auditoria: Alimentação Escolar
Período auditado: outubro de 2021
Unidades Auditadas:CEIM Crescendo e Aprendendo Jandir Bráz Favaretto; EIM Professora Inês Domingas Tonon Tassioneiro; Centro de Educação Infantil Clube do Bolinha; Escola Municipal Dozolina Mangoni.
Data da auditoria: 29/10/2021

MATRIZ DE ACHADOS

Condição	Produtos abertos sem identificação, data de fracionamento e validade.		
Evidência	*"in loco"*		
Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf		
Causa	Não identificada		
Efeito	Riscos de contaminação		
Condição	Produto vencido sem identificação		
Evidência	*"in loco"*		
Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf		
Causa	Não identificada		
Efeito	Risco de contaminação		
Condição	Cuias e bombas de chimarrão na cozinha		
Evidência	*"in loco"*		

Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf	
Causa	Não identificada	
Efeito	Risco de contaminação, não fazem parte da alimentação escolar.	
Condição	Lixeira para lixo orgânico sem tampa	
Evidência	*"in loco"*	
Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf	
Causa	Não identificada	
Efeito	Risco de contaminação	
Condição	Produto vencido	
Evidência	*"in loco"*	
Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf	
Causa	Não identificada	
Efeito	Riscos de contaminação	
Condição	Produtos abertos sem data de fracionamento e validade	
Evidência	*"in loco"*	

Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf	
Causa	Não identificada	
Efeito	Riscos de contaminação	
Condição	Certa desorganização e falta de controle de vencimento dos objetos no estoque	
Evidência	*"in loco"*	
Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf	
Causa	Não identificada	
Efeito	Risco de contaminação	
Condição	Produtos de limpeza misturados com alimentos	
Evidência	*"in loco"*	
Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf	
Causa	Não identificada	
Efeito	Risco de contaminação	
Condição	Manuseio de alimentos sem uniforme e luvas	

Evidência	*"in loco"*	
Critério	RDC 216/2004 ANVISA, disponível em: http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf. http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf	
Causa	Não identificada	
Efeito	Risco de contaminação	

8 - CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÕES

CONCLUSÕES

De posse dos dados coletados *in loco*, fez-se a checagem nos procedimentos e a consequente avaliação das rotinas e procedimentos internos e verificado as questões, se constatou que não houve qualquer irregularidade capaz de causar danos ao erário.

Por outro lado, deve-se salientar que houve incorreções, as quais mereceram apontamentos no presente relatório que, embora não causaram danos ao erário, demonstram fragilidades do setor que também merecem ser coibidas.

RECOMENDAÇÕES

Através da auditoria *in loco* e entrevista:

- Armazenar os produtos fracionados de forma adequada, adotando o uso de etiquetas com prazos, abertura e validade;
- Evitar objetos e itens que não fazem parte da alimentação escolar;
- Organizar o estoque conforme data de vencimento;
- Fornecer uniforme e EPI's aos servidores que auxiliam na distribuição da alimentação escolar;
- Dar a correta destinação aos produtos vencidos.

Ressalva-se aos responsáveis, que não se deve restringir-se a apenas a essas recomendações, e sim, devesse tomar todas e quaisquer decisões para melhor andamento das atividades administrativas.

9 - BENEFÍCIO DA FISCALIZAÇÃO

Uma auditoria tem o objetivo de verificar a conformidade com os requisitos do sistema de gestão implementados. Não é papel de o auditor procurar não conformidades e desvios e

nem colocar pânico, mas sim fazer uma avaliação da conformidade dos seus processos e buscar melhorias que possam agregar valor para a entidade.

Sendo assim, se a implementação do sistema de gestão for realizada como ferramenta de melhoria dos processos e existe uma aplicação correta em sua rotina das diretrizes definidas, o que será auditado serão as tarefas já realizadas diariamente pela entidade e ao disponibilizar todas as informações necessárias para a realização dessa atividade de forma natural, o resultado só pode ser positivo.

O Auditor após acompanhar os questionamentos, comentários e vistorias no local pode chegar a sugestões de melhorias que podem ser aplicáveis em todas as atividades realizadas.

Coronel Freitas/SC, 08 de novembro de 2021.

A/C
Sr. Tiago Tosetto
Secretário de Educação, Cultura e Esportes

Cumprimentando-o cordialmente, informa-se que a auditoria de regularidade acerca do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, encontra-se em fase de conclusão.

Com vistas a proporcionar o pronunciamento de Vossa Senhoria acerca das constatações apuradas durante a realização da auditoria, apresentam-se as situações supostamente irregulares constatadas, bem como o critério legal/regulamentar infringido e as evidências apuradas pela equipe de auditoria.

As situações que demandam vossa manifestação são ainda preliminares e sem identificação definitiva de responsáveis, motivo pelo qual não deve vossa resposta ser considerada como contraditório ou defesa, mas elemento necessário para agregar a visão da unidade auditada sobre o objeto de auditoria.

As considerações formalizadas por V.Sa. serão integradas ao Relatório Final de Auditoria, motivo pelo qual se faz necessária a apresentação de observações e comentários que julgue pertinente no prazo de 10 (dez) dias do recebimento deste.

Certo da atenção que será dispensada, apresenta-se protestos de real apreço.

Atenciosamente,

Fernanda Regina Sartori Tozetto
Controle Interno

Recebi o Relatório da Auditoria Nº. 05/2021

Em _____ de novembro de 2021.

_____
Tiago Tosetto
Secretário Municipal de Educação, Cultura e Esportes