

FISCALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NOS MUNICÍPIOS – TCE/PI

Liana Melo - Diretora de Fiscalização
de Gestão e Contas Públicas TCE/PI

Objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

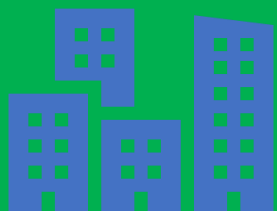


A formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam as necessidades nutricionais dos estudantes



109 escolas
municipais e 40
escolas estaduais

94 escolas urbanas
e 55 escolas rurais



75 municípios
fiscalizados





Aspectos da fiscalização do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar

INFRAESTRUTURA

CONTROLES

CARDÁPIOS

PESSOAL

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Ausência de legumes e
verduras in natura no
cardápio no mínimo
3 dias/semana

Ausência de frutas
in natura no
cardápio no mínimo
2 dias/semana

Ausência de cardápios
diferenciados por
faixa etária

Incompatibilidade entre
a alimentação servida
no dia da inspeção e a
prevista no cardápio

Ausência de cardápios
adaptados para alunos
diagnosticados com
necessidades alimentares
especiais

Os produtos
utilizados na
alimentação escolar
divergem dos
contratados



Inexistência de controles adequados de estoque dos gêneros da alimentação escolar

Produtos alimentícios com o prazo de validade vencido

Aquisição de gêneros alimentícios que compõe a alimentação escolar sem a participação do profissional de nutrição

Fragilidade na supervisão do programa de alimentação escolar devido à ausência de profissional nutricionista responsável técnico

Não realização de teste de aceitabilidade de cardápio com os alunos

Acesso irrestrito ao local de armazenamento dos gêneros alimentícios na unidade escolar



INFRAESTRUTURA



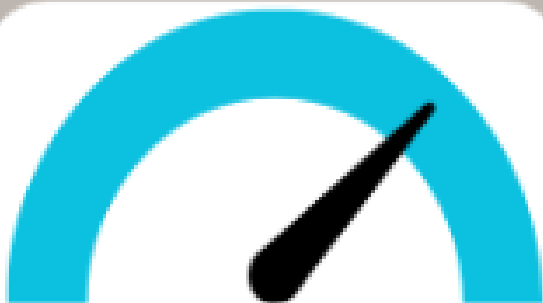
95% das escolas não possui tela de proteção milimetrada em portas e janelas



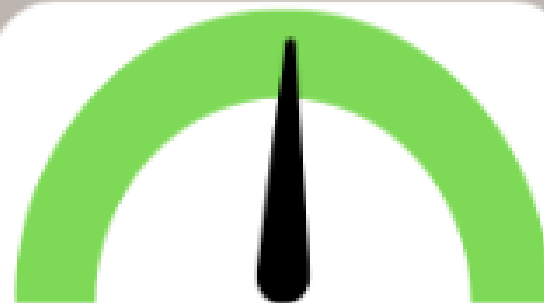
94% das escolas não tem registro das operações de higienização do reservatório de água



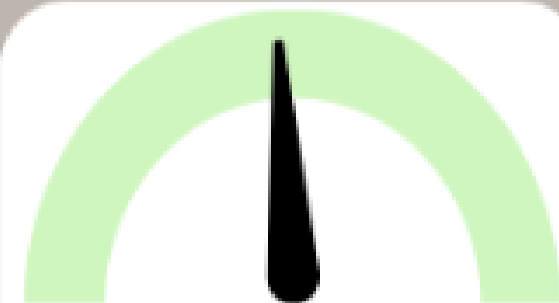
Em 80% das escolas o local de armazenamento dos alimentos possui infiltrações, rachaduras ou bolores



73% das escolas não possuem refeitórios



51% dos banheiros das escolas não estão em bom estado de conservação



48% das escolas não realizam o armazenamento adequado dos ingredientes utilizados no preparo da alimentação escolar

INFRAESTRUTURA



INFRAESTRUTURA



INFRAESTRUTURA



INFRAESTRUTURA



613 Avenida Piauí

INFRAESTRUTURA



INFRAESTRUTURA



21 de jun. de 2023 09:32:41
Governo do Piauí

INFRAESTRUTURA



INFRAESTRUTURA



INFRAESTRUTURA



19 de jun. de 2023 08:55:28

21 de jun. de 2023 09:49:52

CONTROLES

84% - não é feito o controle da saúde e higiene pessoal dos manipuladores de alimentos

83% - os resíduos não são coletados e estocados em local fechado

67% - não existem registros de entrada e saída dos gêneros alimentícios nos depósitos das unidades escolares

65% - não tem controle químico de vetores e pragas urbanas.

47% - as matérias-primas e os ingredientes não utilizados em sua totalidade não são adequadamente ou acondicionados ou identificados

45% - não realizam o teste de aceitabilidade do cardápio

CONTROLES



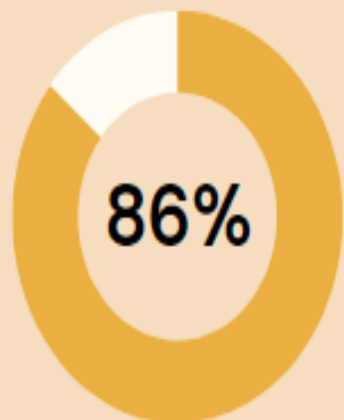
CONTROLES



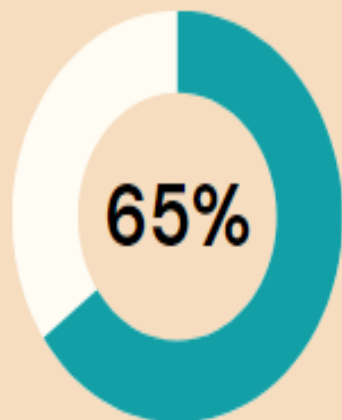
CONTROLES



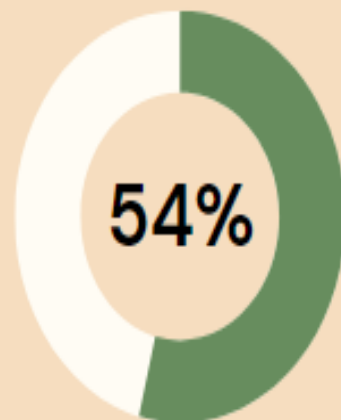
CARDÁPIO



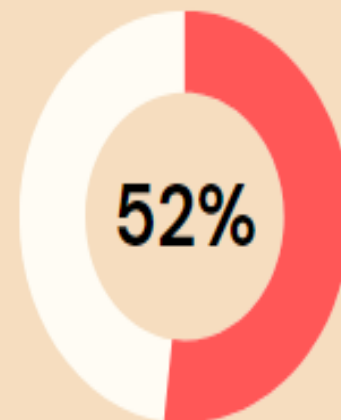
Ausência de gêneros alimentícios básicos



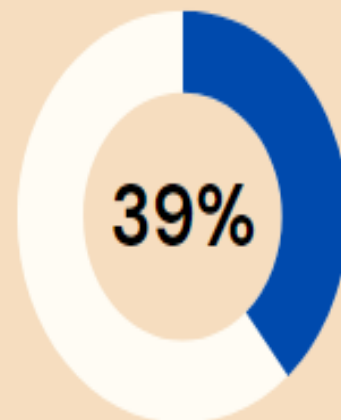
Não oferecem legumes e verduras in natura, no mínimo, três dias na semana e não fornecem frutas in natura, no mínimo, dois dias na semana



Presença de alimentos ou bebidas ultraprocessados nos cardápios



Não tem cardápios diferenciados por faixa etária



Não havia compatibilidade entre a alimentação escolar fornecida aos alunos e o cardápio do dia da inspeção in loco.

Presença de alimentos
ultraprocessados nos
cardápios



CARDÁPIO MENSAL (MAIO/ 2023)

ETAPAS DE ENSINO ATENDIDAS PELA MERENDA ESCOLAR: ENSINO INFANTIL / FUNDAMENTAL / EJA

| SEGUNDA | TERÇA | QUARTA | QUINTA | SEXTA |
|---------------------------|-----------------|-----------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| MARIA IZABEL DE CALABRESA | SUCO + BISCOITO | SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO | LEITE COM CUSCUZ OU MINGAU DE MILHO | SUCO + BISCOITO |

TABELA NUTRICIONAL (SEMANAL)

| DIAS DA SEMANA | Energia | | Proteína | | Lípidos | | | Carboidratos | | | Sódio |
|----------------|---------|-----|----------|-------|---------|-------|-------|--------------|--------|-------|--------|
| | (kcal) | (g) | Kcal | % VET | (g) | Kcal | % VET | (g) | Kcal | % VET | (mg) |
| Segunda | 330,73 | 12 | 48,00 | 15% | 11 | 96,74 | 29% | 43 | 171,15 | 52% | 706,53 |
| Terça | 73,82 | 1 | 2,63 | 4% | 1 | 7,02 | 10% | 17 | 66,46 | 90% | 56,21 |
| Quarta | 113,31 | 3 | 12,34 | 11% | 0 | 3,56 | 3% | 24 | 95,30 | 84% | 2,18 |
| Quinta | 162,85 | 6 | 25,55 | 16% | 7 | 60,53 | 37% | 20 | 79,02 | 49% | 80,75 |
| Sexta | 160,15 | 3 | 10,67 | 7% | 4 | 33,02 | 21% | 30 | 121,46 | 76% | 227,10 |
| Média semanal | 168,17 | 5 | 19,84 | 10% | 4 | 40,17 | 20% | 27 | 106,68 | 70% | 214,55 |

Observação: (Fazer preparação de acordo com o CARDÁPIO)

22 DE MAIO A 22 DE JUNHO DE 2023

AUTENTICAÇÃO DO NUTRICIONISTA

RYANCA RAYAN COSTA FORTES

Presença de alimentos ultraprocessados nos cardápios

Presença de alimentos ultraprocessados nos cardápios

| CARDÁPIO ZONA URBANA | | | | | | | | |
|---|----------------------|-------------------|------------------|-----------------------|--------|-------------------------|--------|------|
| | | | | | | LOCALIDADE:** | | |
| FEVEREIRO/2023 | | | | | | | | |
| REFEIÇÃO | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | | Sexta | | |
| Lanche (9:00/15:00) | CUSCUZ COM CHOCOLATE | SUCO COM BISCOITO | CUSCUZ COM LEITE | MACARRÃO COM CARNE | | CANJICA | | |
| | CUSCUZ COM CHOCOLATE | SUCO COM BISCOITO | CUSCUZ COM LEITE | MACARRÃO COM SARDINHA | | ACHOCOLATADO C/BISCOITO | | |
| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g) | PTN (g) | LIPD (g) | Vit. A | Vit. C | Ca | Fe |
| | 600kcal | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 15% a 30% do VET | (mcg) | (mg) | (mg) | (mg) |
| | 1433,29 Kcal | (g) 145,57 | (g) 92,52 g | (g) 53,45 | 28,88 | 42,02 | 326,55 | 8,66 |
| | | (%) 40,62 | (%) 25,8 | (%) 33,58 | | | | |

OBSERVAÇÃO: As escolas que não tiverem o material da canjica substituir a refeição





20 de jun. de 2023 15:34:45

| Prefeitura | Alimentação Escolar | Shows | Diferença |
|------------|---------------------|------------------|-------------------|
| 1 | R\$ 264.810,32 | R\$ 465.393,84 | -R\$ 200.583,52 |
| 2 | R\$ 246.348,00 | R\$ 442.800,00 | -R\$ 196.452,00 |
| 3 | R\$ 405.580,13 | R\$ 603.067,37 | -R\$ 197.487,24 |
| 4 | R\$ 458.309,55 | R\$ 600.000,00 | -R\$ 141.690,45 |
| 5 | R\$ 86.397,67 | R\$ 100.720,32 | -R\$ 14.322,65 |
| 6 | R\$ 376.176,59 | R\$ 433.750,00 | -R\$ 57.573,41 |
| 7 | R\$ 31.504,20 | R\$ 404.117,00 | -R\$ 372.612,80 |
| 8 | R\$ 26.972,00 | R\$ 28.045,00 | -R\$ 1.073,00 |
| 9 | R\$ 141.910,77 | R\$ 243.744,00 | -R\$ 101.833,23 |
| 10 | R\$ 163.392,90 | R\$ 241.835,00 | -R\$ 78.442,10 |
| 11 | R\$ 44.855,00 | R\$ 52.632,00 | -R\$ 7.777,00 |
| 12 | R\$ 158.423,05 | R\$ 261.211,21 | -R\$ 102.788,16 |
| 13 | R\$ 88.459,50 | R\$ 283.441,89 | -R\$ 194.982,39 |
| 14 | R\$ 352.403,12 | R\$ 387.750,00 | -R\$ 35.346,88 |
| 15 | R\$ 61.898,00 | R\$ 273.000,00 | -R\$ 211.102,00 |
| 16 | R\$ 236.297,93 | R\$ 245.662,34 | -R\$ 9.364,41 |
| 17 | R\$ 332.755,24 | R\$ 823.292,00 | -R\$ 490.536,76 |
| 18 | R\$ 189.420,35 | R\$ 426.300,00 | -R\$ 236.879,65 |
| 19 | R\$ 307.191,91 | R\$ 335.780,00 | -R\$ 28.588,09 |
| 20 | R\$ 38.677,50 | R\$ 100.235,00 | -R\$ 61.557,50 |
| 21 | R\$ 282.188,35 | R\$ 498.017,00 | -R\$ 215.828,65 |
| 22 | R\$ 154.313,84 | R\$ 200.000,00 | -R\$ 45.686,16 |
| 23 | R\$ 97.019,84 | R\$ 137.500,00 | -R\$ 40.480,16 |
| 24 | R\$ 263.941,87 | R\$ 883.100,00 | -R\$ 619.158,13 |
| 25 | R\$ 1.386.783,35 | R\$ 2.955.440,17 | -R\$ 1.568.656,82 |



Em aproximadamente 80% das escolas fiscalizadas os manipuladores de alimentos não utilizam sapatos antiderrapantes.

Em 58% das escolas fiscalizadas os manipuladores de alimentos não utilizam luvas.



Em 65% das escolas fiscalizadas os coletores de resíduos não possuem tampas sem acionamento manual.

Manipuladores de alimentos não utilizam luvas, avental e sapatos antiderrapantes



Agricultura Familiar

Ausência de produtos adquiridos da Agricultura Familiar



Não aplicação do percentual mínimo de 30% do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar



Agricultura Familiar

Tabela 1. Exemplo demonstrativo de cálculo da previsão de repasse de recursos do FNDE para o Pnae a uma Entidade Executora

| Modalidades de ensino | Nº de alunos censo escolar ano anterior (A) | Dias Letivos (B) | Valor (R\$) aluno/dia (C) | Valor total (R\$) por Modalidade (AxBxC) |
|--|---|------------------|---------------------------|--|
| Creches | 300 | 200 | 1,07 | 64.200,00 |
| Pré-escola | 300 | 200 | 0,53 | 31.800,00 |
| Escolas indígenas e quilombolas | 100 | 200 | 0,64 | 12.800,00 |
| Ensino fundamental e médio | 400 | 200 | 0,36 | 28.800,00 |
| Educação de jovens e adultos | 200 | 200 | 0,32 | 12.800,00 |
| Ensino integral | 100 | 200 | 1,07 | 21.400,00 |
| Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral | 130 | 200 | 2,00 | 52.000,00 |
| Alunos em atendimento educacional especializado no contraturno | 200 | 200 | 0,53 | 21.200,00 |
| Total do repasse FNDE/Pnae | | | | 245.000,00 |
| 30% Agricultura Familiar | | | | 73.500,00 |

Fonte: elaboração própria com valor aluno/dia estabelecido pelo FNDE no ano anterior ao ano "x" <<https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>>

Quantitativo dos
profissionais de nutrição
incompatível com o
número de alunos

Ausência de capacitação
em higiene pessoal dos
manipuladores de
alimentos

PESSOAL

Não há controle de saúde
dos manipuladores de
alimentos

Ausência de
nutricionistas no quadro
de pessoal do município

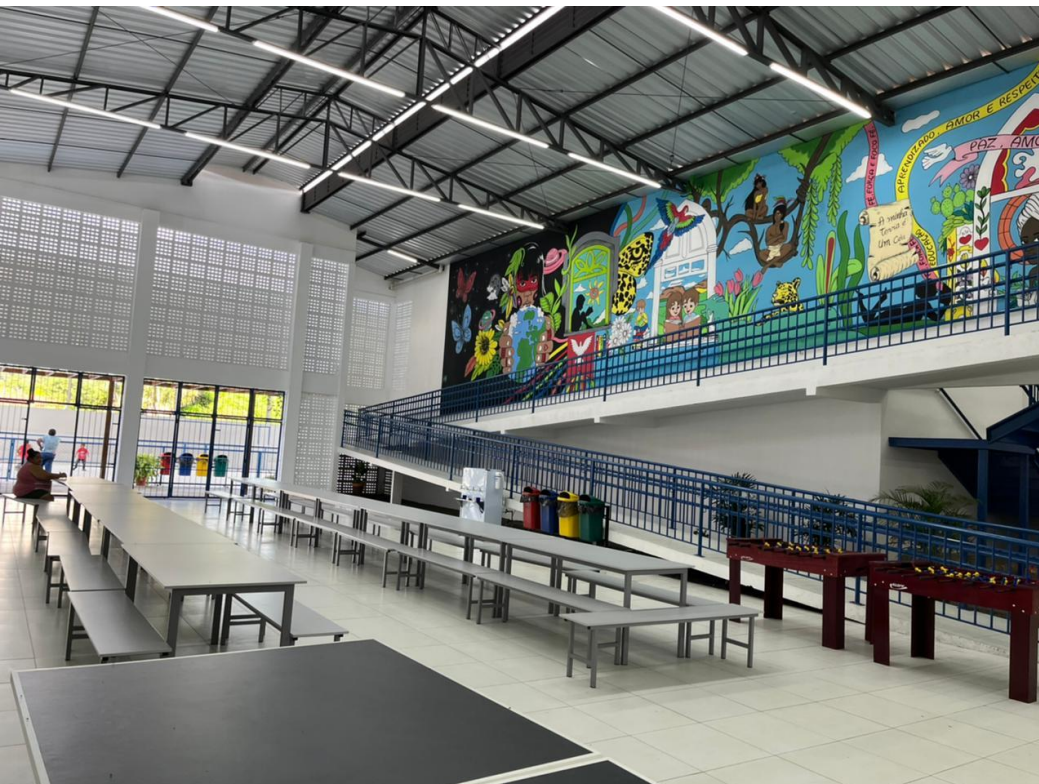
SUSPENSÃO DE REPASSE DE RECURSOS FINANCEIROS

- a) não constituírem o respectivo Conselho de Alimentação ou quando a situação do mandato dos conselheiros estiver vencida ou suspensa nos sistemas do FNDE;
- b) tiverem com a prestação de contas do PNAE em situação de inadimplência;
- d) não tiverem cadastrado em sistema do FNDE nutricionista Responsável Técnico.

Boas Práticas



Boas Práticas



Receitas inovadoras para a
Alimentação Escolar



COMPOSIÇÃO DO CAE

● PODER EXECUTIVO (1 Titular e 1 suplente)

● TRABALHADORES DA EDUCAÇÃO
DISCENTES (2 titulares e 2 suplentes)

● PAIS DE ALUNOS (2 titulares e 2 suplentes);

● SOCIEDADE CIVIL (2 titulares e 2 suplentes);



COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES DO CAE

Monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

Zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas;

Comunicar aos órgãos de controle qualquer irregularidade constatada na execução do programa, sob pena de responsabilidade solidárias de seus membros;

Realizar reuniões para apreciação da prestação de contas;





1

Local em condições adequadas para as reuniões do conselho

Disponibilização de equipamento de informática

2

3

Transporte para o deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência (escolas, locais de preparo de alimentos, depósitos etc)

Disponibilidade de recursos humanos e financeiros necessários às atividades inerentes às suas competências e atribuições

4

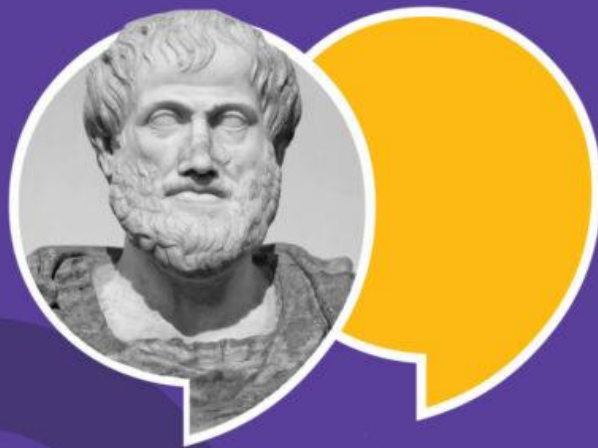


Estados e municípios devem garantir ao CAE



LEGISLAÇÃO

- Resolução Nº 06/2020-FNDE;
- Resolução nº 216/2004 da ANVISA;
- Resolução CFN nº 465/2010;
- Lei nº 11.947/2009;
- <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas>



Nós somos o que fazemos repetidamente. **Excelência, portanto, não é um ato, mas um hábito.**

Aristóteles

| | | |
|---|------------------|--|
| Diretoria DFCONTAS - Liana Melo | 3215-3956 | liana.melo@tcepi.tc.br dfcontas@tcepi.tc.br |
| V Divisão de Fiscalização de Contas e Gestão Pública - Sandra | 3215-3957 | sandra.saraiva@tcepi.tc.br |