

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO CANTINAS DAS ESCOLAS DA SEDE

Aos 09 dias do mês de agosto do mês de agosto de 2022 este setor de Controladoria deu início ao processo de fiscalização nas cantinas das escolas da sede do município, com o intuito de observar as práticas desenvolvidas na preparação da Alimentação Escolar e o controle de desperdícios de merenda.

Houve aplicação de roteiro de perguntas pertinentes (em anexo), que puderam colher informações importantes que possam auxiliar ao gestor no melhoramento de ações que possam aperfeiçoar cada vez mais o setor, possibilitando ao município oferecer uma alimentação de qualidade e diversificada para os alunos da rede municipal de ensino.

Escolas que foram visitadas:

U.E. Maria Joana de Jesus / Educação Infantil Creche e Pré- Escola - 154 alunos

U.E. Viturino Ribeiro / Ensino Fundamental anos iniciais - 316 alunos

U.E. José Magalhães Ribeiro / Ensino Fundamental anos finais - 253 de alunos

De acordo com o que foi observado nas escolas citadas, as cantinas embora com espaço pequeno, contém armazenados de forma adequada os gêneros alimentícios, estes são de boa qualidade e se encontram dentro do prazo de validade. A respeito do fardamento adequado, as merendeiras em todas as escolas não estavam usando o uniforme padrão completo, no entanto, todas estavam usando touca e em condições de higiene adequadas.

Em relação ao consumo da alimentação por parte dos alunos, os mesmos consomem a alimentação oferecida, no entanto existem alguns que não querem, outros pegam, comem só um pouquinho e devolvem o restante no prato, e têm alguns que querem repetir. Quanto aos alunos que deixam restos nos pratos, isso sempre ocorreu.

As merendeiras seguem sem dificuldade o cardápio elaborado pela nutricionista e de acordo com a aceitação pelos alunos (quando observam que há a sobra), elas procuram diminuir a quantidade a ser cozida, na próxima vez que vão fazer a alimentação daquele determinado cardápio diário, segundo as mesmas dá para ter esse controle e evitar o desperdício de alimentos.

Quanto à aceitação, isso varia por escola, têm escolas que as mesmas relataram que das merendas que os alunos tem bastante aceitação é cuscuz com carne, outra escola, os alunos gostam muito de biscoito, mas não está sendo oferecido atualmente no cardápio. Segundo as mesmas seria interessante oferecer um cardápio alternado (um dia oferecer comida de sal, outro dia de doce, por exemplo: cuscuz com carne e suco e no dia seguinte iogurte ou vitamina com biscoito), apontamentos como sugestão.

Quanto à quantidade de gêneros alimentícios entregues, as mesmas relataram que está sendo suficiente, no entanto, na escola José Magalhães Ribeiro, foi relatado que quando é para ser oferecido melancia, de vem em quando não dá para oferecer para todos, pois, pode ocorrer ocorre que alguma estragou, ou quebrou, tornando assim incompleta para servir para todos conforme discriminado no cardápio.

Das escolas visitadas a Escola Maria Joana / Educação Infantil é a que mais ocorrem as sobras (restos). Boa parte das crianças só começam a comer e devolvem, algumas optam por ir brincar. Foi observado também a circulação do vigia da escola na cantina, fato este que não ocorre nas demais escolas.

Em relação aos restos de alimentos deixados nos pratos, são descartados, e as informações repassadas é de que são levados por alguns(mas) deles(as) mesmo, destinados à alimentação de animais.

Foram feitas algumas considerações e orientações por parte da Controladoria, dentre elas que esta referida visita/fiscalização deverá ser papel do Conselho de Alimentação Escolar e que cabe à Secretaria Municipal de Educação fazer esta solicitação junto ao CAE, para que façam este acompanhamento nas escolas municipais.

É importante que a Secretaria providencie o uniforme padrão para as merendeiras e outra solicitação seria a aquisição de pratos e talheres em material (alumínio ou inox) para substituição, pois segundo as mesmas, os kits de plásticos que são utilizados atualmente, consomem muito material como detergente, por conter alimentos gordurosos no cardápio.

Portanto os momentos foram registrados através de fotografia e seguem anexos para comprovação da visita realizada.

Sandra Coelho Amorim Costa
Chefe da Controladoria

PROGRAMA DE TRABALHO DO CONTROLE INTERNO - CHECKLIST

Questões:

1. Há utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, em adequado estado de conservação e higiene?
2. Os manipuladores fazem uso do uniforme exclusivamente nas áreas de produção?
3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos?
4. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar?
5. Uso das matérias-primas, ingredientes respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade?
6. Produtos prontos são armazenados em equipamentos limpos e conservados e as temperaturas obedecem os critérios recomendados para os diferentes tipos de alimentos?
7. Há utilização de cardápio elaborado pela Nutricionista na preparação da alimentação escolar?
8. Quais os critérios utilizados quanto à preparação diária da alimentação escolar, para que não haja desperdício de gêneros alimentícios?
9. Há aceitação pelos estudantes, da alimentação oferecida conforme o cardápio?
10. Do cardápio oferecido, quais alimentos os alunos costumam deixar resto (no prato) ou costuma sobrar, por não terem aceitação?
11. Quando não há o consumo pelos alunos (da alimentação preparada no turno), qual a destinação da sobra, ou restos deixados nos pratos?

REGISTROS IMAGEM:



U. E. VITURINO RIBEIRO



U. E. MARIA JOANA DE JESUS



U. E. JOSÉ MAGALHÃES RIBEIRO