

[Handwritten signature]

Eliana Aparecida Carr Della Valle (Agricultora da AGRÍ-BARRA):

Daniela Cristina de Souza Otoboni (nutricionista RT):

Paula Cristiane Altran (Setor Financeiro):

Claudevan de Souza Santos (Encarregado da Cozinha Piloto):

Peter Cleison Zerlin (Setor de Compras):

Gustavo Felix Marçon (Secretário da Educação):

Sem mais considerações, a ata foi lida e a reunião foi encerrada 09h54.

Inicialmente os monitores apresentaram o CECANE UNIFESP, o produto de monitoramento e assessoramento a ser realizado no município. Em seguida foram apresentados os critérios para seleção do município de Barra Bonita pelo FNDE. Em seguida foi explanado todos os pontos e ações que necessitam de melhorias e correções, e pactuadas datas para a execução de todos os pontos observados.

Ao dia 14 de junho de 2024, com início às 08h20, reuniram-se de forma presencial na Secretaria de Educação do município Barra Bonita-SP com os representantes envolvidos na execução do PNAE, sendo eles: Cecília Pajaro (Agente do CECANE), Beatriz Russo (Agente do CECANE), Gustavo Felix Marçon (Secretário da Educação), Peter Cleison Zerlin (Setor de Compras), Claudévan de Souza Santos (Encarregado da Cozinha Piloto), Paula Cristiane Altran (Setor Financeiro), Daniela Cristina de Souza Otoboni (nutri RT), Eliana Aparecida Carr Della Valle (Agricultora da Associação - AGRÍ Barra), Leila Cristina Fernandes (CAE - Poder executivo) e Pablo Henrique Blanco Bertolo (Presidente CAE - Sociedade Civil)

ATA REUNIÃO FINAL

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar

Ministério da Educação
Universidade Federal de São Paulo
Campus Baixada Santista





Ministério da Educação
Universidade Federal de São Paulo
Campus Baixada Santista
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar



Leila Cristina Fernandes (CAE - Poder executivo):

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Leila Cristina", written over a horizontal line.

Pablo Henrique Blanco Bertolo (Presidente CAE - Sociedade Civil):

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Pablo Henrique", written over a horizontal line.

Cecilia Pájaro (Agente CECANE):

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Cecilia Pájaro", written over a horizontal line.

Beatriz Russo (Agente CECANE):

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Beatriz Russo", written over a horizontal line.

A handwritten mark or signature in blue ink at the top of the page, possibly a date or initials.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC
 FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE
 DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS - DIRAE
 COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CGPAE
 COORDENAÇÃO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO - COMAV
 Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE – 70070-929 – Brasília/DF
 (61) 2022-5665/5666 – cgpaee@fnde.gov.br

**Relatório Preliminar de Monitoramento
 Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**

Período da visita: 10/06/2024 a 14/06/2024
 Exercício financeiro verificado: 2024
 Técnicos/ Matrículas:

Antônio Wesley Soares - CECANE UNIFESP
 Beatriz Russo dos Santos - CECANE UNIFESP
 Cecília Maria Silva Pájaro - CECANE UNIFESP

1. IDENTIFICAÇÃO

- 1.1 Entidade Executora (EEX): PREF MUN DE BARRA BONITA - SP
- 1.2 Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ): 46.172.888/0001-40
- 1.3 Nome do(a) Gestor(a): JOSE LUIS RICI
- 1.4 Cargo: PREFEITO(A)
- 1.5 Cadastro de Pessoa Física (CPF): 015.162.788-60
- 1.6 Forma de Gestão: Centralizada
- 1.7 Delegação de Rede: Sim

2. RECURSOS FINANCEIROS

Modalidades/Etapas	Banco	Agência	C/C	Valor Repassado (R\$)
PNAPN	001	0896	0000209287	53.501,00
PNAFN	001	0896	0000209287	158.765,00
PNAMN	001	0896	0000209287	94.816,00
PNACN	001	0896	0000209287	78.501,00
PNAEN	001	0896	0000209287	3.485,00
PNAEE	001	0896	0000209287	4.964,00
Valor repassado até a data do monitoramento (*)				394.032,00

Fonte: (*) SIGEF

3. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL

- Agricultura Familiar: O item 10 foi inserido como "SIM" no questionário, por não constar a opção de "NÃO SE APLICA". O município não atende alunos de comunidades indígenas e quilombolas, por isso não se encaixa nesse contexto.

- Agricultura Familiar: O item 10 foi inserido como "SIM" no questionário, por não constar a opção de "NÃO SE APLICA". O município não atende alunos de comunidades indígenas e quilombolas, por isso não se encaixa nesse contexto.

Forneecedor	CPF/CNPJ	Nº do contrato	Vigência do contrato	Valor R\$
Associação dos Agricultores Familiares de Barra Bonita e Região - AGRIBARRA	19.446.542/0001-10	081/2023	05/04/2023 a 31/12/2023	165.434,00
VINICIUS RODRIGUES MORETTO	42.381.706/879-	084/2023	05/04/2023 a 31/12/2023	39.963,00
VANDA APARECIDO RIBEIRO ROCHITI	09.117.646/820-	082/2023	05/04/2023 a 31/12/2023	39.994,63
FLAISA ROCHITI	38.520.262/880-	083/2023	05/04/2023 a 31/12/2023	39.994,63
Total				285.386,26

7.1.1 Agricultura Familiar

7.1.2 Estima-se que será utilizado abaixo de 30% dos recursos provenientes do FNDE para aquisição de alimentos da agricultura familiar.

7.1.2.1 Sugere-se que seja planejada a utilização dos recursos provenientes do FNDE para aquisição da agricultura familiar com o máximo de antecedência (no ano anterior ou no início do período letivo). A gestão deve atentar para o percentual mínimo de aquisição (30%) e para viabilizar este alcance ao longo do ano de exercício, sugere-se que a EEX realize o planejamento participativo com a presença do nutricionista RT, representante do CAE, representante do setor de compras e outros, para elaboração da (s) chamada (s) pública (s). A Lei nº 11.947/2009, Art. 14, define que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

7.1.3 A EEX não está ciente que deve devolver os recursos ao FNDE, com juros e correção monetária em caso de não atendimento da destinação mínima de 30% à agricultura familiar.

7.1.3.1 De acordo com a Resolução CD/FNDE 06/2020, Seção II Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações, Art. 29: Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009. § 1º O percentual não executado de acordo com o previsto no caput será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55.

7.1.4 Não há previsão de aquisição ou já adquiriu alimentos orgânicos e/ou agroecológicos certificados neste ano.

7.1.4.1 Cumprir com o disposto no art. 23 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020: A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Forneecedor	Nº do documento de despesa	Data	Valor R\$
Fabiana da Silva Marquesi Eirell LTDA	000.014.875	28/02/2024	26.200,00
Total Horti LTDA	1.125	26/04/2024	1.257,00
Fabiana da Silva Marquesi Eirell LTDA	000.014.877	20/02/2024	6.444,00

Constatação(ões) e Orientação(ões):

7.2.1 Os documentos fiscais relacionados à aquisição de alimentos com recursos do PNAE, não são emitidos em nome da EXX nem/ou não identificados com o nome do FND E nem/ou não do Programa.

7.2.1.1 Os documentos fiscais deverão ser emitidos em nome da EXX e identificados com o nome do FND E e do Programa, consoante o parágrafo único do art. 52 da Resolução/CD/FND E nº 6/2020. Além desse dispositivo, o item 15 do Voto do Ministro Relator, que fundamentou o Acórdão nº 795/2008-1ª Câmara-TCU, contém o seguinte entendimento sobre a identificação dos documentos: "(...) Não se trata de preceito inútil, pois visa a relacionar os documentos comprobatórios ao programa, de modo a evitar que o mesmo documento fiscal seja utilizado para comprovar despesas de mais de uma fonte. Ademais, a Procuradoria Federal do FND E emitiu o Parecer nº 441/2007, de 27/7/2007, com a seguinte conclusão: "(...) a não identificação dos documentos comprobatórios das despesas, tem-se que tais irregularidades são bastante graves e comprometem, seriamente, a execução do Programa, inviabilizando a identificação dos recursos atrelados (...), a prestação de contas na forma estabelecida pelo Programa e, por conseguinte, a fiscalização da correta utilização desses recursos, dando margem ao desvio e à malversação do dinheiro público. (...)".

4. Nutricionista Responsável Técnico (RT)

Constatação(ões) e Orientação(ões):

4.1 O número de nutricionistas (incluindo Quadro Técnico) vinculados à EXX, não está de acordo com os parâmetros numéricos recomendados por normativa do Conselho Federal de Nutricionistas.

4.1.1 A EXX deve assegurar o atendimento dos parâmetros mínimos de referência relativos ao número de nutricionistas em função do número de alunos atendidos, em consonância com o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010 e com o § 2º do art. 15 da Resolução CD/FND E nº 6/2020. A(o) RT deve comunicar aos responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência dessa condição impedidora de boa prática profissional, conforme o inciso VIII do art. 4º da Resolução nº 465/2010. A denúncia pode ser encaminhada também ao CBN no qual está inscrito. Se optar em remeter ao FND E, enviar à Ouvidoria-Geral da União - OGU: <https://fatabr.cgu.gov.br/publico/ManIFESTacao/SelecionarTipoManifestacao.aspx>.

4.2 Não elabora e/ou não consegue cumprir o Plano Anual de Trabalho.

4.2.1 Cumprir com o disposto no inciso XII do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010.

4.3 Estima-se que as visitas técnicas realizadas pelo nutricionista RT ou QT para supervisão da alimentação alcancem ao final do ano de exercício abaixo de 50% das escolas da rede.

4.3.1 Sugere-se que o nutricionista RT elabore um cronograma prevendo a supervisão das escolas pelo RT ou QT (com apoio do CAE) desde o início do período letivo, para que a realização de visitas técnicas alcance a totalidade das escolas da rede. Entende-se que se as visitas técnicas não forem planejadas e organizadas antecipadamente para contemplar as escolas de forma universal, isso repercutirá na cobertura parcial e prejuízos à supervisão da alimentação escolar. De acordo com a Resolução CFN nº 465/2010, Art. 4º, Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, planejar, orientar e supervisionar as atividades de [...] armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias. Art. 11. Periodicamente, o CBN realizará, nos estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização, visitas técnicas para examinar o cumprimento das atividades obrigatórias e complementares do nutricionista, expedindo relatórios mediante a apresentação do Plano Anual de Trabalho, registro das atividades executadas, planilhas de controle, Relatório Anual de Gestão do PNAE, entre outros.

4.4 A equipe de nutricionista não conta com condições suficientes e adequadas de trabalho, assim como infraestrutura da EXX para exercer suas atribuições.

4.4.1 Cumprir o § 2º do art. 15 da Resolução CD/FND E nº 6/2020.

4.5 Não planeja cardápios especiais ou adaptados para estudantes com necessidades alimentares especiais diagnosticados (que apresentem laudo).

4.5.1 Cumprir com o disposto no inciso II do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010 c/c § 1º do art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, cumprir com o § 1º do art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, cumprir com o § 1º do art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

4.6 Não elabora cardápio pautado na sazonalidade e diversidade agrícola da região. da Resolução CFN nº 465/2010.

4.7 Para as unidades escolares em período integral, não elabora cardápios com a presença de frutas in natura em quatro dias por semana, no mínimo.

4.7.1 De acordo com o Art. 18 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, § 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: I ? frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana; II ? hortaliças, no mínimo, três dias por semana. § 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos: I ? frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; II ? hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.

4.8 Não elabora Fichas Técnicas de Preparação para todas as preparações do cardápio da Resolução CFN nº 465/2010 c/c § 10 do art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020. A propósito, o FNDE disponibilizou o Plan PNAE. Trata-se de uma ferramenta de planejamento de cardápio, que permite a elaboração de fichas técnicas, com os respectivos cálculos nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários para o Programa, por faixa etária e etapa/modalidade de ensino, assim como o cálculo de custos e a verificação do percentual de adequação de nutrientes. Acessar: <https://www.inec.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramentas-de-apoio-ao-nutricionista/item/12820-plan-pnae-ferramenta-de-planejamento-de-card%C3%A1pio>.

4.9 A (o) nutricionista RT não utiliza dados de diagnóstico nutricional atualizados de todo o alunado para subsidiar o planejamento de cardápios da alimentação escolar

4.9.1 Sugere-se que o nutricionista RT busque apoio de profissionais da saúde da atenção básica ou outros profissionais que realizem coleta de dados antropométricos, para que em conjunto seja planejado o levantamento do diagnóstico nutricional atualizado do alunado da rede, no início do ano letivo. De acordo com a Resolução CFN 465/2010, 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) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE; [...] III. Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais.

4.10 O nutricionista RT não realizou a articulação com outros profissionais da educação para promover a inserção do tema Educação Alimentar e Nutricional ou alimentação e nutrição nos Projetos Pedagógicos de todas as escolas da rede.

4.10.1 Educação Alimentar e Nutricional é efetiva quando ocorre cotidianamente nas escolas articuladas ao currículo. Deste modo, devem ser realizadas. Sugere-se que seja elaborado um cronograma para a realização de ações contínuas e permanentes de EAN (inserção do tema no Projeto Pedagógico, por exemplo) com alcance das escolas da rede de forma universal. Entende-se que se as ações de EAN não forem planejadas e organizadas por meio de cronograma para contemplar a totalidade das escolas ao longo do ano de exercício isso repercutirá na execução irregular do PNAE com cobertura parcial das escolas e ações pontuais de EAN. A Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Lei nº 9.394/1996 - Art. 26; § 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o caput. De acordo com a Resolução CFN nº 465/2010, Art. 4º, compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar. Conforme a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Art. 7º II ? a Entidade Executora ? EX: Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE [...] e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados; em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na LDB, pela Lei nº 13.666/2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012).

4.11 Estima-se que a cobertura das ações contínuas de Educação Alimentar e Nutricional coordenadas pelo nutricionista RT, mas, realizadas por ele ou outros profissionais, alcançarão ao final do ano de exercício abaixo de 50%. das escolas da rede

4



4.11.1 A Educação Alimentar e Nutricional é efetiva quando ocorre cotidianamente nas escolas articuladas ao currículo. Deste modo, devem ser realizadas. Sugere-se que seja elaborado um cronograma para a realização de ações contínuas e permanentes de EAN (inserção do tema no Projeto Político Pedagógico, por exemplo) com alcance das escolas da rede de forma universal. Entende-se que se as ações de EAN forem planejadas e organizadas por meio de cronograma para contemplar a totalidade das escolas ao longo do ano de exercício isso repercutirá na execução regular do PNAE com cobertura parcial das escolas e ações pontuais de EAN. A Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Lei nº 9.394/1996 - Art. 26; § 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o caput. De acordo com a Resolução CFN nº 465/2010, Art. 4º, compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar. Conforme a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Art. 7º II ? a Entidade Executora ? EX: Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE [...] e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados; em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na LDB, pela Lei nº 13.666/2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012).

4.12 Não há a realização de testes, planejados e coordenados pelo nutricionista RT, para verificar a aceitabilidade dos estudantes às preparações de cardápio

4.12.1 O teste de aceitabilidade pode ser definido como "o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida às escolas. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição". "A aceitabilidade de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados". Recomenda-se que os testes de aceitabilidade sejam realizados: 1 - quando for inserido alimento atípico ao hábito alimentar local; 2 - quando ocorrer quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo; 3 - para avaliar a aceitabilidade dos cardápios praticados frequentemente. Sugere-se que o nutricionista RT organize um cronograma para realização de testes de aceitabilidade de acordo com sua capacidade operacional, considerando os critérios recomendados estabelecendo estratégias, como por exemplo, a definição de uma amostragem de escolas contemplando as modalidades de ensino. Sugere-se que seja realizado 1 (um) teste por preparação e, caso o índice de aceitabilidade seja 85% para escala hedônica e 90% para análise de resto (análise de resto), o cardápio ou preparação poderá permanecer na alimentação escolar. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85% ou 90%, o nutricionista poderá retirar o alimento ou preparação ou optar pela alteração/modificação do cardápio ou modo de preparo e, nesse caso, deverá realizar um novo teste com intervalo mínimo de um bimestre. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. ? Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017).

4.13 Não é verificado o percentual de estudantes que consomem a alimentação em relação ao total de estudantes presentes no momento das refeições nas escolas.

4.13.1 Visando o melhor funcionamento e aprimoramento do PNAE faz-se necessário investigar o índice de adesão dos escolares ao Programa, que corresponde à medida percentual de estudantes que referiram consumir a alimentação preparada pela escola. Como referência sugere-se a categorização: índice alto de adesão quando acima de 70%; índice médio de 50 a 70%; índice baixo de 30 a 50% e índice muito baixo quando menor que 30%. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. ? Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017).

4.14 Não elabora nem implementa o Manual de Boas Práticas (MBP) específicos para cada unidade escolar.

4.14.1 Cumprir com o disposto no inciso XI do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010, em concordância com o item 4.11.1 da RDC ANVISA nº 216/2004 e c/c § 1º do art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

4.15 Não elabora nem/ou implementa os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para cada unidade escolar.

5

4.15.1 Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo Responsável Técnico (RT). Os serviços de alimentação devem implementar POPs relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos, móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores. Tudo em concordância com os itens 4.11.1 a 4.11.8 da RDC ANVISA nº 216/2004, c/c § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

4.16 Não têm sido efetivo ou não foi firmado o Termo de Compromisso pela EEX, determinando que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares (Vigilância Sanitária), para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar, este tem sido efetivo.

4.16.1 Cumprir com o disposto no § 1º do art. 40 da Resolução/CD/FNDE N.º 6/2020.

5. Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Constatações e Orientações:

5.1 Não atualiza o regimento interno conforme o tempo de mandato.

5.1.1 Cumprir o disposto no inciso VI do art. 44 c/c com o art. 46 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020. Atualizar o regimento interno, para refletir a Lei N.º 11.947/2009 e a Resolução/CD/FNDE nº 6/2020, § 4º do art. 43 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

5.2 Não estabelece parcerias, em regime de cooperação, para o desenvolvimento de suas atribuições, com conselhos escolares, o CONSEA municipal e/ou estadual e outros CAEs.

5.2.1 Observar o disposto nos §§ 2º e 3º do art. 44 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

5.3 A EEX não oferece formação para o CAE sobre a execução do PNAE, no mínimo uma vez ao ano.

5.3.1 Solicitar à EEX o cumprimento do disposto no § 2º do art. 69 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

6. ÁREAS DE ARMAZENAMENTO E PRODUÇÃO

6.1 Depósito central

Constatações e Orientações:

6.1.1 Os gêneros alimentícios proibidos por normativa não estão ausentes do depósito central.

6.1.1.1 Cumprir com o disposto no Art 22 da Resolução CD/FNDE 06/2020: É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeitaria, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

6.1.2 Não utiliza Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)?

6.1.2.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (? Documentação?) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Devem ser implementados os POPs e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação. Os registros de capacitação e de monitoramento de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

6.1.3 Os alimentos não são, na maioria das vezes, armazenados de forma adequada e organizada e/ou não estão distantes do piso, das paredes e/ou do teto, não permitindo uma adequada higienização, iluminação e circulação de ar.

6.1.3.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.6 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.1.8 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.

6.1.4 Não é realizado o controle na recepção dos alimentos (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros), por meio de planilhas.

6.1.4.1 Cumprir com o disposto nos itens 8.1.2 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.1.2 e 4.1.3 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.

6.1.5 Não registra em planilhas o monitoramento da temperatura dos equipamentos de armazenamento em cadeia fria (geladeiras e/ou freezers)?

6.1.5.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3, 4.8.17, 4.8.20 e 4.11.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.

6.1.6 O transporte de alimentos para as escolas não é realizado em veículos apropriados para este fim, constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinstalação fácil e completa.

6.1.6.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7 da Portaria SVS/MS nº 326/1997 e 4.5 do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002.

6.2 Serviço de alimentação - Cozinha Central

Constatações e Orientações):

6.2.1 Não aplica Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) na manipulação dos alimentos.

6.2.1.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (Documentação?) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Devem ser implementados os POPs e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação. Os registros de capacitação e de monitoramento de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

6.2.2 Não utiliza Fichas Técnicas de Preparação.

6.2.2.1 Cumprir com o disposto § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020. Devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações de cardápio, contendo receita, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

6.2.3 Os alimentos não são armazenados de forma adequada e organizada e/ou não estão distantes do piso, das paredes e do teto, permitindo uma adequada higienização, iluminação e circulação de ar.

6.2.3.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7.5 e 4.7.6 da RDC ANVISA nº 216/2004.

6.2.4 Não utiliza planilhas de controle na recepção dos alimentos (temperatura, características sensoriais, condições de transporte, entre outros).

6.2.4.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3, 4.8.20 e 4.11.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.

6.2.5 Não são monitoradas as temperaturas das geladeiras e freezers?

6.2.5.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3, 4.8.17, 4.8.20 e 4.11.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.

6.3 Manipuladores da Cozinha Central

Constatações e Orientações):

6.3.1 Considera(m) que as condições de trabalho (materiais, mobiliário, equipamentos, ambientes e organização) não são adequadas, ou seja, não proporcionam conforto, segurança e/ou desempenho eficiente

6.3.1.1 As condições de trabalho devem ser adaptadas às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. Incluem aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto e à própria organização. Para avaliar, cabe realizar a análise ergonômica, conforme estabelecido na Norma Regulamentadora - NR 17 - Ergonomia, publicada pela Portaria MTB nº 3.214, de 8 de junho de 1978, com alterações posteriores. Com isso, evita-se a Lesão por Esforço Repetitivo - LER, uma doença ocupacional, que ocorre sempre que há incompatibilidade entre os requisitos físicos da atividade ou tarefa e a capacidade física do corpo humano. Alguns fatores de risco contribuem para a instalação desta lesão, dentre eles: movimentos reiterados, tracionamentos, postura incorreta, ígamento de pesos, etc.

6.3.2 Considera que a quantidade de cozinhadeiras não é suficiente.

6.3.2.1 O quantitativo de funcionários deve ser compatível com o volume, a diversidade e a complexidade das preparações alimentícias, de acordo com a RDC ANVISA nº 216/2004.

6.3.3 As/os cozinheiras/os não utilizam o Manual de Boas Práticas.

6.3.3.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (Documentação?) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002, 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004 e § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

6.3.4 As/os cozinheiras/os não utilizam os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
 6.3.4.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (? Documentação?) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002, 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004 e § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

6.3.5 As/os cozinheiras/os não utilizam as Fichas Técnicas de Preparação.
 6.3.5.1 Cumprir com o disposto § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

6.3.6 Não contam com os seguintes Equipamentos de Proteção Individual: redes ou toucas; uniformes; botas ou sapatos fechados.

6.3.6.1 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, conforme o item 4.6.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.

6.3.7 Não recebem outros cursos de formação periódica sobre suas atribuições dentro do PNAE, como por exemplo, a função de educadora.

6.3.7.1 O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012) preconiza a importância de ações de educação permanente para os profissionais da comunidade escolar. A capacitação dos profissionais envolvidos com a alimentação escolar está prevista nas normas do PNAE e busca cumprir com as diretrizes do Programa. É preciso fornecer à merendeira as condições para que tome plena consciência do trabalho que realiza, e isto se dá através da formação, do aperfeiçoamento e da profissionalização destas trabalhadoras (BRASIL. Diretrizes Nacionais para os Planos de Carreira e Remuneração dos Profissionais da Educação Escolar Pública Básica. Reconhecimento e valorização dos profissionais não-docentes, 2010).

7. VISITAS

Os serviços de alimentação escolares visitados foram:

Nº	Nome (Código INEP)	Localização	PNACN	PNAPN	PNAPN	PNAFN	PNAEE	PNAEN	Total de atendimentos
1	RICIERI MORATELLI PROF EM(35250181)	U	0	0	0	0	0	85	85
2	MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI(35234382)	U	31	139	0	0	0	0	170
3	GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF(35274331)	U	0	0	237	7	0	0	244
4	ALBERTO ARRADI PROF EMEF(35222975)	U	0	0	266	7	0	0	273
5	ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI(35234370)	U	25	54	0	4	0	0	83
6	ALZIRA KRUGER GUTHER U EMEF(35273200)	U	0	0	287	3	0	0	290
Total de atendimentos									1145

Relatos ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI

Carolina

- Gestão Escolar: No itens 2 e 9 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola não possui cantina e não atende alunos de comunidades indígenas e quilombolas.

- Serviços de Alimentação - Cozinha Escolar: Nos itens 10, 11 e 12 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola recebe alimentação transportada e por isso não se encaixa nesse contexto.

Foi observado no estoque, a presença de itens de alimentos proibidos para menores de 3 anos, como: bebida láctea, chocolate em pó e corn flakes com açúcar.

GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF

- Gestão Escolar: No itens 2 e 9 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola não possui cantina e não atende alunos de comunidades indígenas e quilombolas.

- Serviços de Alimentação - Cozinha Escolar: Nos itens 10, 11 e 12 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola recebe alimentação transportada e por isso não se encaixa nesse contexto.

- Foi observado, que a cozinha não possui sistema de climatização adequada, utiliza ventilador e não possui telas de proteção nas janelas. Além disso, observou-se itens pessoais não identificados presentes no estoque e armários, produtos de limpeza próximo aos gêneros estoqueáveis.

RICIERI MORATELLI PROF EM

- Gestão Escolar: No itens 2 e 9 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola não possui cantina e não atende alunos de comunidades indígenas e quilombolas.

- Serviços de Alimentação - Cozinha Escolar: Nos itens 10, 11 e 12 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola recebe alimentação transportada e por isso não se encaixa nesse contexto.

Foi observado que não tem tela de proteção nas janelas da cozinha.

ALBERTO ARRADI PROF EMEF

- Gestão Escolar: No itens 2 e 9 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola não possui cantina e não atende alunos de comunidades indígenas e quilombolas.

- Serviços de Alimentação - Cozinha Escolar: Nos itens 10, 11 e 12 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola recebe alimentação transportada e por isso não se encaixa nesse contexto.

Foi observado que não possui tela de proteção nas janelas da cozinha e o sistema do ralo não está funcionando (abre/fecha).

MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI

- Gestão Escolar: No itens 2 e 9 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola não possui cantina e não atende alunos de comunidades indígenas e quilombolas.

- Serviços de Alimentação - Cozinha Escolar: Nos itens 10, 11 e 12 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola recebe alimentação transportada e por isso não se encaixa nesse contexto.

Foi observado que não tem proteção de telas nas janelas da cozinha, além disso, observou-se que a mantelga estava fora da refrigeração e alguns itens como farinha, estava aberto e colocado em pote de plástico sem a identificação do produto e validade.

ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF

Handwritten signatures and initials in blue ink at the top of the page, including a circled '9' on the left and various scribbles and names.

- Gestão Escolar: No itens 2 e 9 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola não possui cantina e não atende alunos de comunidades indígenas e quilombolas.

- Serviços de Alimentação - Cozinha Escolar: Nos itens 10, 11 e 12 foram inseridos como "SIM" no questionário. Por não constar a opção de "NÃO SE APLICAR". A escola recebe alimentação transportada e por isso não se encaixa nesse contexto.

Foi observado que não tem tela de proteção nas janelas da cozinha.

7.2 Gestão escolar

Constatações e Orientações:

7.2.1 Não é verificado semanalmente o percentual de estudantes que consomem a alimentação ao total de

estudantes presentes no momento das refeições nas escolas.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF

7.2.1.1 Visando o melhor funcionamento e aprimoramento do PNAE faz-se necessário investigar o índice de adesão dos

escolares ao Programa, que corresponde à medida percentual de estudantes que referiram consumir a alimentação preparada

pela escola. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) /

organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. ?

Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017). A alimentação escolar é direito de todos os estudantes. A baixa adesão dos

estudantes é um alerta da necessidade de ajuste nos cardápios e/ou no preparo das refeições. Informar ao nutricionista caso

grande parte do aluno não esteja consumindo a alimentação escolar e quais as preparações dos dias de menor adesão.

7.2.2 Não, eventualmente ou nunca há realização dos testes de aceitabilidade das preparações da alimentação escolar.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, MERCEDDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI

7.2.2.1 O teste de aceitabilidade pode ser definido como "o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente

reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade

faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e

materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição". "A aceitação de um alimento pelos

estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento

da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados".

Recomenda-se que os testes de aceitabilidade sejam realizados: 1 - quando for inserido alimento atípico ao hábito alimentar

local; 2 - quando ocorrer quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo; 3 - para avaliar a aceitação dos

cardápios praticados frequentemente. Sugere-se que o nutricionista RT organize um cronograma para realização de testes de

aceitabilidade de acordo com sua capacidade operacional, considerando os critérios recomendados estabelecido

estratégias, como por exemplo, a definição de uma amostragem de escolas contemplando as modalidades de ensino. Sugere-

se que seja realizado 1 (um) teste por preparação e, caso o índice de aceitabilidade seja 85% para escala hedônica e 90%

para análise de resto-ingerido (análise de resto), o cardápio ou preparação poderá permanecer na alimentação escolar. Caso

o índice de aceitabilidade seja menor que 85% ou 90%, o nutricionista poderá retirar o alimento ou preparação ou optar pela

alteração/modificação do cardápio ou modo de preparo e, nesse caso, deverá realizar um novo teste com intervalo mínimo de

um bimestre. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) /

organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. ?

Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017, p. 5). De acordo com a Resolução CD/FNDE nº06/2020, Art. 20, a EEx deve

aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras

alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo

RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

7.2.3 A EEx não realiza com periodicidade no mínimo anual, formação/capacitação em EEx com os profissionais envolvidos

na alimentação escolar, como merendeiras, diretores e professores.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG

DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF, MERCEDDES

LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF

7.2.3.1 Solicitar à equipe de nutricionistas realização de formação/capacitação sobre EEx em cumprimento ao disposto no

inciso I do art. 4º da Resolução CFN N.º 465/2010 conforme segue: Art. 4º Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade

Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares: I.

Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar.

7.2.4 As temáticas de Educação Alimentar e Nutricional não são trabalhadas pelos professores em diferentes disciplinas e componentes curriculares.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF

7.2.4.1 A escola deve incluir a Educação Alimentar e Nutricional? EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional? SAN, de acordo com o § 9º-A da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional? LDB, alterada pela Lei N.º 13.666, de 16 de maio de 2018, e o inciso II do art. 5º e art. 14 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020. Sugestão de leitura para subsidiar o planejamento: Maldonado, Luciana et al. Proposta de educação alimentar e nutricional integrada ao currículo de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Cadernos de Saúde Pública [online]. v. 37, suppl 1 [Acessado 26 Fevereiro 2024], e00152320. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320>.

7.2.5 As temáticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) não são planejadas para serem executadas de modo contínuo e permanente (ao longo do ano letivo), acompanhando/adaptando as ações de EAN à linguagem e evolução dos conteúdos das diferentes disciplinas do currículo escolar.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF

7.2.5.1 As ações formativas devem ser contínuas e permanentes, consoante do § 1º do art. 14 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020. Sugestão de leitura para subsidiar o planejamento: Maldonado, Luciana et al. Proposta de educação alimentar e nutricional integrada ao currículo de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Cadernos de Saúde Pública [online]. v. 37, suppl 1 [Acessado 26 Fevereiro 2024], e00152320. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320>.

7.2.6 A escola não utiliza a horta escolar como horta pedagógica.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI

7.2.6.1 A(o) nutricionista RT deve coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar, conforme inciso I do art. 4º da Resolução CFN N.º 465/2010. As hortas escolares podem ser utilizadas como ferramenta pedagógica para a realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), em conformidade com o § 2º do art. 14 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020. Recomenda-se, entre outras ações de EAN, o cultivo de legumes, hortaliças, temperos e ervas medicinais, inclusive de Plantas Alimentícias Não-Convencionais - PANCs, a fim de levar os alunos a perceberem a horta como um espaço vivo, onde todos os organismos juntos formam uma cadeia, proporcionando uma produção sustentável e fonte de alimentação saudável, assim como proporcionar aos estudantes a descoberta das técnicas de plantio, manejo do solo, cuidado com as plantas e técnicas de proteção da estrutura do solo. Indica-se o seguinte material didático do projeto? Educando com a Horta Escolar?: - Caderno 1: A horta escolar dinamizando o currículo da escola. Disponível em <http://www.educacao.gov.br/documentos/nucleomeioambiente/horta.pdf>. - Caderno 2: Orientações para implantação e implementação da horta escolar. Disponível em http://www.educacao.gov.br/documentos/nucleomeioambiente/horta_escolarcaderno_2.pdf. - Caderno 3: Alimentação e nutrição? Caminhos para uma vida saudável. Disponível em <http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/horta-caderno3.pdf>. - Caderno 4? De 6 a 10 anos: Aprendendo com a Horta? Disponível em <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/metodologia-de-ean/a-horta-escolar-dinamizando-o-curriculo-da-escola>. - Caderno 4-vol-1/3-a-horta-escolar-dinamizando-o-curriculo-da-escola-caderno-4-vol-1.pdf. - Caderno 4? De 11 a 14 anos: Aprendendo com a Horta? Disponível em <http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/horta-caderno4-2.pdf>. Hortas pedagógicas: manual prático para instalação / Caroline Pinheiro Reyes ... [et al.]. - Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2019. 110 p.: il., color.

7.2.7 Não há cardápio adaptado para os estudantes diagnosticados e com laudo de necessidades alimentares especiais, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, há cardápio especial ou adaptado.

7.2.7.1 Os estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, possuem direito a um cardápio especial ou adaptado, conforme o § 1º do art. 17 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020 e a Lei 11.947/2009.

7.2.8 O Conselho de Alimentação Escolar não visita a escola com periodicidade no mínimo anual.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI

7.2.8.1 De acordo com os incisos IV e VII do Art. 44 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, são atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/2009: IV ? fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado; VII ? 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.

Constatações e Orientações):

7.3.1 Não aplica as orientações do Manual de Boas Práticas na manipulação dos alimentos.
 Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF
 7.3.1.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (? Documentação?) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Deve ser implementado o MBP e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas. Os registros de capacitação e de monitoramento devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

7.3.2 Não aplica Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) na manipulação dos alimentos.
 Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF
 7.3.2.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (? Documentação?) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002 e 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004. Devem ser implementados os POPs e haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação. Os registros de capacitação e de monitoramento devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 1º, 2º e 3º do art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

7.3.3 Não utiliza Fichas Técnicas de Preparação
 Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF
 7.3.3.1 Cumprir com o disposto § 10 do art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

7.3.4 Não são coletadas amostras das preparações servidas e mantidas sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.
 Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF
 7.3.4.1 Coletar as amostras das preparações servidas, conforme determinação do art. 50 da RDC ANVISA nº 43/2015: Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores, usando o seguinte método: I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data de preparo, horário e data de coleta, e nome do responsável pela coleta; II - proceder à higienização das mãos; III - abrir a embalagem ou saco sem tocá-lo internamente nem sopra-lo; IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas); V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; VI ? manter as amostras sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.

7.3.5 Não são monitoradas as temperaturas das geladeiras e freezers.
 Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EMEF, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EMEF, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROFA CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF
 7.3.5.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3 e 4.8.17 da RDC ANVISA nº 216/2004.

7.3.6 A potabilidade da água não é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.
 Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROFA CEMEI
 7.3.6.1 Cumprir com o disposto no item 4.4.1 da RDC ANVISA nº 216/2004.

12
 G

Handwritten signatures and notes in blue ink at the top of the page.

7.3.7 Tem sido inadequada a periodicidade de manutenção do local onde é servida a alimentação escolar, em termos de infraestrutura, quantidade e estado de conservação, simultaneamente.
Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EM, RICIERI MORATELLI PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EM, ALZIRA PROF A CEMEI, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROF A CEMEI, KRUGER GUTHER EMEF
7.3.7.1 Cumprir com o disposto no item 4.10.1 da RDC ANVISA nº 216/2004, alinhado às diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas estabelecidas pela Portaria Interministerial MS/MEC nº 1.010/2006.
7.3.8 Os alimentos não são armazenados de forma adequada e organizada e/ou não estão distantes do piso, das paredes e do teto, permitindo uma adequada higienização, iluminação e circulação de ar.
Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EM, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROF A CEMEI
7.3.8.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7.5 e 4.7.6 da RDC ANVISA nº 216/2004.

7.4 Manipuladores

Constatações e Orientações):

7.4.1 As/os cozinheiras/os não utilizam o Manual de Boas Práticas.
Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROF A CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EM, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROF A CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF
7.4.1.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (Documentação?) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002, 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004 e § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.
7.4.2 As/os cozinheiras/os não utilizam os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROF A CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EM, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROF A CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF
7.4.2.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 (Documentação?) do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002, 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004 e § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

7.4.3 As/os cozinheiras/os não utilizam as Fichas Técnicas de Preparação.
Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ADELAIDE REGINATO DE LIMA PROF A CEMEI, GUTENBERG DE CAMPOS REVERENDO PROF EM, ALBERTO ARRADI PROF EM, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROF A CEMEI, ALZIRA KRUGER GUTHER EMEF
7.4.3.1 Cumprir com o disposto § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

7.4.4 Não contam com os seguintes Equipamentos de Proteção Individual: redes ou toucas; uniformes; botas ou sapatos fechados.
Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ALBERTO ARRADI PROF EM, MERCEDES LOPES DE MARCHI PROF A CEMEI
7.4.4.1 Os manipuladores devem ter assento 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, conforme o item 4.6.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.

7.4.5 Não recebem capacitação periódica em higiene e saúde.
Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ALBERTO ARRADI PROF EM
7.4.5.1 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação, de acordo com o item 4.6.7 da RDC ANVISA nº 216/2004. Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), com registros de capacitação e monitoramento disponíveis ao CAE e ao FNDE por um prazo de cinco anos, segundo os §§ 2º e 3º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

7.4.6 Não recebem outros cursos de formação periódica sobre suas atribuições dentro do PNAE, como por exemplo, a função de educador/a.
Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: ALBERTO ARRADI PROF EM

