

# TCMPA NAS ESCOLAS

POR UMA EDUCAÇÃO DE QUALIDADE

## RELATÓRIO 2018

TRABALHO REALIZADO EM 5 ESCOLAS DE ANAPU



---

**TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARÁ – TCM/PA**

**NÚCLEO DE AUDITORIA OPERACIONAL – N AOP**

**RELATÓRIO DO PROGRAMA TCM-PA NAS ESCOLAS,  
REALIZADO NO MUNICÍPIO DE ANAPU - PARÁ**

**EQUIPE DE AUDITORIA:**

**LUÍS OTÁVIO GADELHA BARBOSA**  
*Analista de Controle Externo  
Coordenador da Equipe de Auditoria*

**CLAUDINÉIA SILVA BARROS**  
*Assessor Especial II*

**DIEGO MARTINS ESTÁCIO**  
*Analista de Controle Externo*

**MARINICE PUREZA GOMES**  
*Assessor de Gabinete*

**PIO X SAMPAIO LEITE JÚNIOR**  
*Chefe de Divisão*

---

## RELATÓRIO DO PROGRAMA TCM-PA NAS ESCOLAS, REALIZADO NO MUNICÍPIO DE ANAPU-PARÁ

**Processo nº:** 201810874-00

**Conselheiro Relator:** Sebastião César Leão Colares

**Unidade:** Secretaria Municipal de Educação de Anapu (SEMED)

**Ato originário:** Portaria nº 0333/2018-TCM/PA

**Designação da equipe:** Portaria nº 0333/2018-TCM/PA, de 25 de abril de 2018, publicada no Diário Oficial do Estado – DOE, nº 316, em 11 de maio de 2018

**Objetivo do Programa:** Acompanhar de forma direta e constante as escolas do ensino público fundamental do Estado do Pará, propiciando aos gestores envolvidos ações imediatas, solucionando com rapidez as impropriedades constatadas pelo Tribunal e mantendo a Secretaria Municipal de Educação (SME) ciente das impropriedades em suas unidades escolares, com o fim de proporcionar ao estudante melhor estrutura e qualidade de ensino.

**Período de realização da auditoria:** maio/2018.

**Equipe de auditoria:** Luis Otávio Gadelha Barbosa (Coordenador da equipe de auditoria), Claudinéia Silva Barros, Diego Martins Estácio, Marinice Pureza Gomes e Pio X Sampaio Leite Júnior.

---

## AGRADECIMENTOS

À participação direta dos atores envolvidos e à parceria existente entre a equipe de auditoria e os dirigentes, técnicos e demais servidores do órgão, ação e/ou entidade auditada, bem como beneficiários e especialistas no tema, colaboradores na consecução deste Programa.

Neste norte, queremos aqui registrar agradecimentos ao Exmº Prefeito Municipal de Anapu Aelton Fonseca Silva e a Deuzilene Muniz Silva, Secretária Municipal de Educação, pela receptividade, cordialidade e substancial colaboração dispensada à Equipe de Auditoria, bem como pelo apoio, presteza e cooperação dos servidores da Secretaria Municipal e Escolas auditadas, no atendimento a um grande número de solicitações necessárias ao desenvolvimento das técnicas de diagnóstico, tornando possível a troca de experiências e a incorporação de suas expectativas e dificuldades no trabalho ora em apreço.

Cabe agradecer o imprescindível apoio recebido do Conselheiros Presidente desta Corte de Contas, Exmo. Sr. Luis Daniel Lavareda Reis Júnior, responsável pela implantação deste Programa e Relator Exmo. Sr. Sebastião César Leão Colares responsável pela relatoria do Município de Anapu, exercício de 2018, bem como, aos demais Conselheiros desta Egrégia Corte.

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>7</b>
<b>2. APRESENTAÇÃO</b> .....	<b>7</b>
<b>3. METODOLOGIA</b> .....	<b>9</b>
<b>4. CONCEITO ALCANÇADO PELAS ESCOLAS AUDITADAS PELO TCM</b> .....	<b>10</b>
<b>5. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADES ESCOLARES:</b> .....	<b>11</b>
5.1 Sistema Elétrico das Unidades Escolares Auditadas.....	11
5.2 Ambiente Avaliados .....	13
5.2.1 Salas de Aula.....	13
5.2.2 Laboratório/Sala de Informática .....	25
a) Existência do Laboratório/Sala de informática.....	25
b) Equipamentos existentes e disponíveis no Laboratório/Sala de informática da escola Francisco Assis .....	25
c) Manutenção dos equipamentos dos Laboratórios/Salas de informática .....	26
5.2.3 Biblioteca.....	27
5.2.4 Banheiros .....	29
5.2.5 Refeitório.....	34
5.2.6 Cozinha.....	37
5.2.7 Despensa / Depósito de alimentos.....	43
5.2.8 Quadra de Esportes.....	46
5.2.9 Área Administrativa .....	50
5.2.10 Áreas Externas / Circulação.....	52
5.2.11 – Estruturas de Fechamento Externo.....	55
5.2.12 Sistema de Combate a Incêndio .....	57
5.3 Algumas considerações acerca das condições estruturais das unidades escolares auditadas.	58
5.4 Determinações e Recomendações.....	58
6.1 Recursos Financeiros .....	61
6.2 Alimentação Servida nas Unidades Escolares .....	64
6.2.1 Elaboração dos Cardápios da Alimentação Escolar .....	64
6.2.2 Forma e distribuição de Gêneros Alimentícios às Escolas Públicas Municipais .....	66
6.2.3 Tipos de Alimentação Escolar servidos nas Unidades Escolares .....	73
6.2.4 Frequência do Consumo de Alimentação Escolar nas Unidades Escolares .....	74
6.2.5 Divulgação dos Cardápios nas Unidades Escolares .....	78
6.2.6 Quantidade de Alimentação Servida nas Escolas.....	79
6.2.7 Registro de Informações referentes à alimentação escolar servida nas Escolas.....	79
6.2.8 Qualidade da alimentação servida nas escolas .....	80
6.3 Recebimento e Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios .....	82
6.4 - Equipamentos e Utensílios .....	83
6.4.1 Inexistência de Equipamentos e Utensílios .....	83

---

6.4.2 Manutenção e Substituição de Equipamentos e Utensílios.....	84
6.4.3 Higiene e Conservação dos Equipamentos e Utensílios .....	86
6.5 Manipuladores de Alimentos.....	86
6.5.1 Quantidade de Manipuladores de Alimentos .....	86
6.5.2 Capacitação do Manipulador de Alimentos.....	87
6.5.3 Saúde do Manipulador de Alimentos .....	88
6.5.4 Uniformes e EPI´s.....	88
6.6 Controle Integrado de Vetores e Pragas .....	90
6.7 Higienização do Reservatório de Água.....	92
6.8 Boas Práticas para Serviços de Alimentação .....	93
6.9 Determinações e Recomendações.....	98
7.1 Avaliação individualizada dos ambientes escolares .....	102
7.1.1 Salas de aula.....	102
7.1.2 Laboratório / Sala de Informática .....	104
7.1.3 Biblioteca / Sala de leitura .....	105
7.1.4 Banheiros .....	106
7.1.5 Refeitório.....	111
7.1.6 Cozinha.....	113
7.1.7 Depósito de Gêneros Alimentícios .....	116
7.1.8 Quadra de Esportes.....	117
7.1.9 Área interna.....	118
7.1.10 Área Externa.....	120
7.2 Limpeza e higienização das escolas sob a ótica dos executores dos serviços.....	121
7.2.1 Uniformes e EPI´s.....	121
7.2.2 Capacitações para os Agentes de Serviços Gerais – ASG´s.....	122
7.2.3 Quanto a suficiência e adequação dos produtos utilizados na limpeza .....	123
7.2.4 Quanto a frequência e o tipo de limpeza realizada internamente nas escolas: .....	124
7.2.5 Quanto a frequência e o tipo de limpeza realizada nos banheiros escolares: .....	125
7.2.6 Quanto ao responsável pela limpeza realizada nas cozinhas e despensas de alimentos.....	127
7.2.7 Quanto a frequência da limpeza realizada na área externa das escolas .....	128
7.3 Limpeza e higienização das escolas sob a ótica da direção.....	129
7.3.1 Cronograma, execução e fiscalização dos serviços de limpeza e higienização das escolas..	129
7.3.2 Controle e Orientação dos Serviços de Limpeza e Higienização .....	130
7.4 Determinações e Recomendações: .....	132
8. RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES:.....	134
8.1 Recursos Federais.....	134
8.2 Determinações e Recomendações: .....	137
9. CARÊNCIA E CONDIÇÕES DE TRABALHO DOS PROFESSORES .....	138

---

<b>9.1 Carência de Professores.....</b>	<b>138</b>
<b>9.2 Condições de Trabalho Sob a Ótica dos Docentes.....</b>	<b>138</b>
<b>9.3 Possibilidades de melhoria nas condições de Trabalho dos Docentes .....</b>	<b>139</b>
<b>9.4 Relação de professor-aluno .....</b>	<b>140</b>
<b>9.5 Utilização de projetor de mídia em sala de aula.....</b>	<b>141</b>
<b>9.6 Razões que levam a não utilização frequente de projetor de mídia em sala de aula.....</b>	<b>142</b>
<b>9.7 Determinações e Recomendações: .....</b>	<b>142</b>
<b>10. SEGURANÇA E POSSÍVEIS ATOS DE VIOLÊNCIA NO AMBIENTE ESCOLAR.....</b>	<b>144</b>
<b>10.1 Forma de atendimento da unidade escolar quanto a segurança .....</b>	<b>144</b>
<b>10.2 Sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar .....</b>	<b>145</b>
<b>10.3 Violência no âmbito das Unidades Escolares.....</b>	<b>148</b>
<b>10.4 Determinações e Recomendações: .....</b>	<b>150</b>
<b>11. PROPOSTA DE ENCAMINHAMENTO .....</b>	<b>152</b>
<b>12. ANEXOS .....</b>	<b>159</b>
<b>12. 1 Escola Municipal Francisco Assis.....</b>	<b>159</b>
<b>12. 2 Escola Municipal São José II.....</b>	<b>159</b>
<b>12. 3 Escola Municipal Santa Júlia .....</b>	<b>159</b>
<b>12. 4 Escola Municipal Maria das Dores.....</b>	<b>159</b>
<b>12. 5 Escola Municipal CRF Dorothy Stang .....</b>	<b>159</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Versa o presente relatório sobre os resultados obtidos com a implantação do Programa de Auditoria Operacional “**TCM-PA nas Escolas da Rede Municipal de Ensino Fundamental Público do Estado do Pará**”, realizado no Município de Anapu - Pará.

Primeiramente, vale registrar que Anapu possui 80 (oitenta) escolas que oferecem o ensino público municipal<sup>1</sup>, estando localizadas 7 (sete) na zona urbana e 73 (setenta e três) na zona rural. Destaca-se que 50 (cinquenta) delas oferecem ensino fundamental do 6º ano 9º ano<sup>2</sup>, foco desse Programa. Destas, considerando os critérios técnicos pré-estabelecidos, 5 (cinco) que representam 10,00% (dez por cento) deste universo, foram auditadas pelo TCM-PA nas escolas e serão objeto deste relatório.

A equipe de auditoria designada para a realização dos trabalhos, conforme se constata na Portaria nº 0333/2018-TCM, é composta por servidores do Núcleo de Auditoria Operacional - NAOP, Núcleo de Fiscalização de Obras Públicas – NUFOP e da 2ª Controladoria, responsável pela análise das contas e relatoria do Município de Anapu relativo ao exercício financeiro de 2018, devidamente identificados no início e final deste relatório.

O objetivo deste Programa envolve a coleta de dados e informações relacionadas às condições estruturais da escola, alimentação escolar, limpeza e higienização dos ambientes, recursos recebidos, nível de segurança, corpo docente e discente, entre outros itens, que possam contribuir com a efetividade das políticas públicas de educação.

Segundo a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB em seu artigo 22: “A Educação Básica tem por finalidades desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação comum indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhes meios para progredir no trabalho e estudos posteriores”.

## 2. APRESENTAÇÃO

O Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará – TCM/PA, tem como missão orientar e fiscalizar a administração pública e a gestão dos recursos municipais, visando sua efetiva e regular aplicação em benefício da sociedade.

A implantação do Programa **TCM-PA nas Escolas**, materializa a missão desta Corte de Contas, uma vez que propicia uma ação direta e contínua junto às secretarias municipais de educação e suas respectivas unidades escolares, contribuindo para o aperfeiçoamento da gestão pública municipal, de forma preventiva e corretiva, por meio de orientações, recomendações e determinações, possibilitando aos dirigentes municipais um maior controle dos gastos públicos e conseqüente redução do desperdício dos recursos e fortalecimento da gestão municipal nos seus diversos níveis de atuação, tem sido o grande desafio do TCM-PA.

<sup>1</sup> Processo nº 201804237-00, fls. 10 A 13.

<sup>2</sup> Processo nº 201804237-00, fls.14 e 16.

A execução desse Programa, consiste na análise, avaliação e acompanhamento contínuo das Unidades Escolares da rede pública municipal, com o objetivo de manter a Secretaria Municipal de Educação (SEMED) ciente das impertinências constatadas pela de equipe de auditoria e impropriedades ocorridas nas unidades escolares, propiciando aos seus gestores ações imediatas, visando solucionar com rapidez as impropriedades constatadas pelo Tribunal, com o fim de proporcionar ao estudante melhor qualidade de ensino.

O programa prevê a continuidade de suas ações ao longo dos anos e da gestão, sendo esse um de seus fundamentos. As escolas são auditadas durante o exercício, e nos anos subsequentes as unidades escolares listadas para monitoramento são novamente auditadas, enquanto outras escolas são selecionadas para nova auditagem. Nos exercícios seguintes, todo o procedimento se repete, possibilitando uma avaliação abrangente das gestões quadrienais de governo na área de educação.

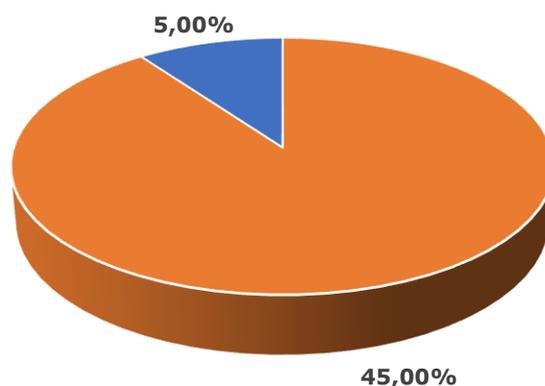
Ressalte-se que durante a execução do programa, são utilizadas várias técnicas de auditoria operacional (aplicação de questionários, entrevistas, grupo focal, etc) e de auditoria de conformidade (execução contratual, prestações de contas, etc).

Por esse programa avalia-se as instalações físicas das escolas, alimentação escolar, limpeza, segurança, equipamentos, mobiliário, por meio de aplicação de entrevistas e questionários aplicados junto aos alunos, diretores, professores, coordenadores e gestores da SME, fortalecendo a aproximação entre o usuário e a gestão, possibilitando a identificação de demandas e sugestões acerca dos aspectos abordados.

A Equipe de Auditoria ao executar o Programa TCM-PA nas escolas, no Município de Anapu, auditou 5 (cinco) escolas municipais do ensino fundamental, que corresponde 5,00% (cinco por cento) de um universo de 50 (cinquenta) que oferecem o ensino fundamental anos finais, conforme o Processo nº 201804237-00, fls.14 e 16 encaminhado pela SEMED.

### **Percentual de escolas municipais dos anos finais do Ensino Fundamental Público do Município de Anapu**

**Escolas Municipais do 6º ao 9º ano**



Abaixo apresenta-se a relação das escolas auditadas pelo TCM-PA:

### RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS AUDITADAS EM ANAPU

CÓD. INEP	NOME DA ESCOLA	Zona	BAIRROS	Nº DE ENTREVISTADOS	
				ALUNOS	PROFES SORES
15575462	Francisco Assis	Urbana	Rua Galvão Bueno, s/n, Novo Progresso	39	4
15533867	São José II	Rural	Vic. Santana/KM 33	40	6
15107922	Santa Júlia	Rural	Vicinal Santana/KM 07	21	2
15542947	Mª das Dores	Urbana	Av. Getúlio Vargas, nº123 centro	39	13
15226859	CFR Dorathy Stang	Rural	BR. 230/KM 125-ATM/MBA	31	2
<b>TOTAL</b>				<b>170</b>	<b>27</b>

### 3. METODOLOGIA

Na avaliação das condições gerais das escolas e execução do programa foram utilizadas várias técnicas de auditoria operacional e de conformidade, principalmente, a técnica de observação direta, que associadas permitiram a avaliação da gestão das 5 unidades escolares auditadas, no que se refere a infraestrutura física, hidráulica e elétrica, carência de professores, aos serviços de alimentação, limpeza e higienização e segurança e contribuíram para a obtenção de evidências relevantes que serão apresentadas neste relatório e posteriormente acompanhadas por esta Corte de Contas.

Durante a execução do programa e de acordo com os critérios preestabelecidos para a avaliação, optou-se por uma abordagem metodológica que mesclou aspectos quantitativos e qualitativos, envolvendo além das técnicas de auditoria, a realização de palestras e a utilização de formulários do google doc e planilhas eletrônicas (Word-Excel) criadas especificamente para cadastrar, armazenar e gerar dados estatísticos.

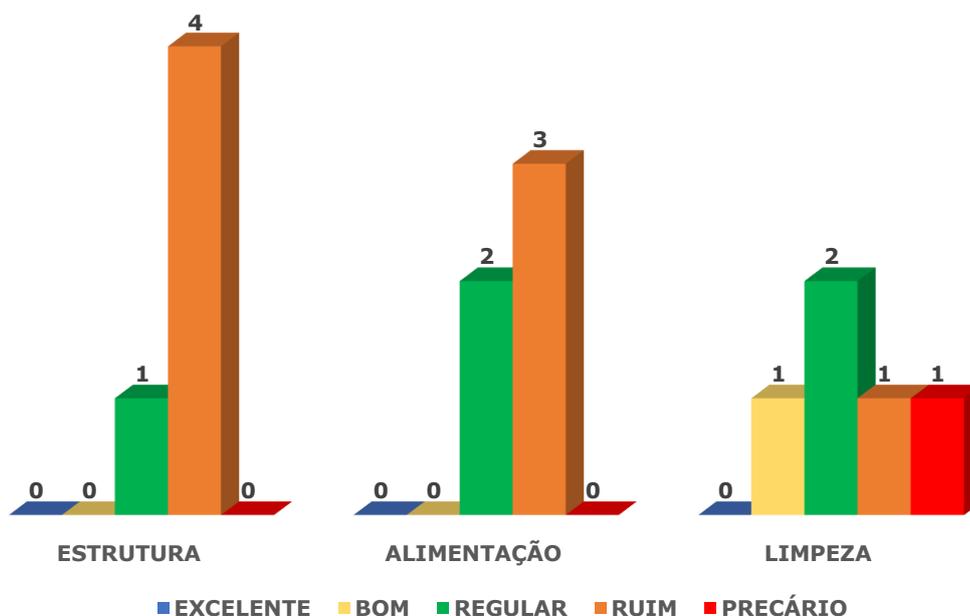
Nessas planilhas são inseridas todas as informações levantadas por meio de entrevistas (direção, coordenação pedagógica, merendeira, apoio operacional/agente de serviços gerais e porteiro), aplicação de questionários estruturados ao corpo docente e discente e *checklist's* de verificação da estrutura e limpeza, corroborados por registros fotográficos das imperfeições detectadas nas unidades auditadas de modo a dar origem a uma pontuação para cada tipo de problema, visando à criação de indicadores de avaliação, de maneira que quanto mais ocorrências, mais impropriedades encontradas, mais pontos a unidade acumula.

E de acordo com a pontuação alcançada e os intervalos de pontuação preestabelecidos, pela equipe executora do trabalho, as escolas são conceituadas, pela própria planilha, com o conceito: excelente, bom, regular, ruim e precário, conforme se verifica materializado no presente Relatório de auditoria.

#### 4. CONCEITO ALCANÇADO PELAS ESCOLAS AUDITADAS PELO TCM

O conceito alcançado pelas 5 (cinco) Unidades Escolares auditadas dentro dos parâmetros pré-estabelecidos para a execução do Programa “TCM-PA nas Escolas” quanto à estrutura, alimentação e limpeza, assim se apresenta:

##### Conceito alcançado pelas 5 Escolas Auditadas pelo TCM, de 06 a 12 de maio de 2018



A seguir a relação das escolas auditadas e seus conceitos:

UNIDADES ESCOLARES	ESTRUTURA	ALIMENTAÇÃO	LIMPEZA
<b>Francisco Assis</b>	Ruim	Ruim	Precário
<b>São José II</b>	Ruim	Ruim	Regular
<b>Santa Júlia</b>	Ruim	Regular	Regular
<b>Mª das Dores</b>	Ruim	Ruim	Ruim
<b>CFR Dorathy Stang</b>	Regular	Regular	Bom

Importante se faz ressaltar:

A indicação da existência de escolas que foram conceituadas como ruins não significa que aquelas unidades não possam funcionar, mas sim que funcionam de maneira não satisfatória, diante dos aspectos avaliados, indicando a necessidade da adoção de medidas mais urgentes por parte da Secretaria Municipal de Educação.

Nos capítulos seguintes apresentam-se as evidências e análises realizadas pela equipe de Auditoria acerca dos aspectos avaliados.

## **5. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADES ESCOLARES:**

Registre-se inicialmente, que para efeito do Programa “TCM-PA nas Escolas” a estrutura se restringirá aos prédios, instalações físicas, como bibliotecas, laboratórios, sala de aula, quadra, banheiro, cozinha, salas de professores, coordenadores e diretores, secretarias, almoxarifados, etc.

Uma escola com uma estrutura física inadequada pode criar no aluno um quadro mental de insatisfação e de abandono ou de que a educação é desvalorizada pelo Município e essa insatisfação pode estar relacionada, inclusive, com a ausência do aluno na escola, e pode acarretar, conseqüentemente, o abandono, evasão escolar e reprovação.

Impropriedades na estrutura nas unidades escolares de acordo com Satyro e Soares (2007, p.07) afeta diretamente a qualidade da educação. Prédios e instalações inadequadas, a inexistência de bibliotecas, espaços esportivos e laboratórios, a relação inadequada ao tamanho da sala de aula e o número de alunos, são problemas que influenciam diretamente o processo ensino-aprendizagem e conseqüentemente o desempenho dos alunos.

Mesmo que as unidades escolares contem com bons diretores e professores e com a força de vontade dos alunos, estudos mostram que a estrutura física das unidades escolares pode ter papel essencial na formação dessas crianças e adolescentes, além de garantir conforto e bem-estar não apenas aos alunos, mas também para os professores e a toda comunidade escolar.

Investir na estrutura escolar, portanto, é garantir que você vai oferecer ao aluno amplas possibilidades de ter um ensino de qualidade durante seu período escolar e que estes tenham a possibilidade desenvolver suas atividades socioeducativas e seu pensamento crítico.

Nesse sentido, o objetivo da avaliação deste item é averiguar as condições estruturais em que se encontram as escolas municipais e contribuir para a melhoria da estrutura oferecida aos alunos e a comunidade escolar.

Vale ressaltar, que os resultados relativos a este item foram coletados, registrados, analisados e apresentados pelos engenheiros do Núcleo de Fiscalização de Obras Públicas – NUFOP, que demonstraram, de forma sintética por ambiente, as condições estruturais das 6 unidades escolares auditadas. Importante se faz registrar, que este relatório conterá anexos que individualizarão cada uma das escolas auditadas.

O checklist da Condição Estrutural da Unidade Escolar é composto por 25 (vinte e cinco) pontos de observação, quanto às instalações elétricas, climatização, revestimentos, pisos, pintura, forro, cobertura, esquadrias, rachaduras, infiltrações, vazamentos, drenagem, iluminação, ventilação, mobiliário, ar refrigerado, restrição de acesso para PcD, equipamentos sanitários, exaustor, equipamentos esportivos, capinação, estrutura de fechamento externo, e sistema de combate a incêndio, das seguintes áreas: salas de aula, biblioteca, banheiros, refeitório, cozinha, depósito de gêneros alimentícios, quadra esportiva, área administrativa (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros), área externa/circulações (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas) e segurança.

### **5.1 Sistema Elétrico das Unidades Escolares Auditadas**

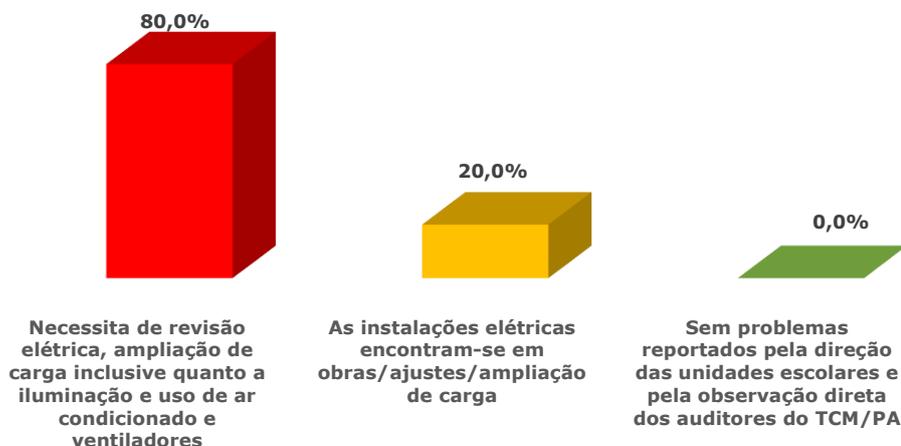
A NBR-5410, com validade a partir de 31/03/2003, é a norma que estipula as condições adequadas para o funcionamento usual e seguro das instalações elétricas de

edificações qualquer que seja seu uso (residencial, comercial, público, industrial, de serviços, agropecuário, hortigranjeiro, etc.), incluindo as pré-fabricadas. No geral, esta norma estabelece as condições a que devem satisfazer as instalações elétricas a fim de garantir a segurança de pessoas e animais, o funcionamento adequado da instalação e conservação dos bens. Ter uma instalação baseada nas normas é assegurar o bom funcionamento, a conservação dos bens e principalmente a segurança.

Características que devem ser determinadas na concepção de uma instalação elétrica: utilização prevista e demanda; esquema de distribuição; alimentações disponíveis; necessidade de serviços de segurança e fontes apropriadas; exigências quanto à divisão da instalação (alimentação e terminais), entre outros; influências externas às quais a instalação for submetida; riscos de incompatibilidade e interferências; requisitos de manutenção.

A avaliação das instalações elétricas das unidades escolares baseou-se nas informações repassadas pelos gestores, funcionários e alunos (interrupção e oscilação de energia, queima de equipamentos e lâmpadas, etc.) e pela observação direta (verificação visual e de funcionamento) realizada pelos auditores do TCM/PA das condições das instalações elétricas encontradas nas escolas, tais como: fiações expostas, alta frequência de lâmpadas queimadas, equipamentos com defeito, etc.

**Condições do Sistema Elétrico das 5 Escolas auditadas pelo TCM/PA,  
de 06 a 12 de maio de 2018**



Constatou-se que 80% das unidades escolares auditadas, necessitam de revisão nas instalações elétricas, bem como ampliação da carga, devido aos problemas detectados de oscilações na energia elétrica, indicando a existência de subdimensionamentos ou sobrecarga de circuitos e conseqüentemente a necessidade de realizar um balanceamento de carga. 20% das unidades de ensino encontram-se com as instalações elétricas em obras / ajustes ou ampliação de carga, conforme demonstrado na tabela abaixo.

Unidades de Ensino	Necessita de revisão elétrica, ampliação de carga inclusive quanto a iluminação e uso de ar condicionado e ventiladores	As instalações elétricas encontram-se em obras/ajustes/ampliação de carga
Francisco Assis	X	-
São José II	X	-
Santa Júlia	X	-
Maria das Dores	X	-
CFR Dorothy Stang	-	X

Alerta-se que tal situação busca evitar prejuízos financeiros, materiais e humanos, como: “queima” de aparelhos eletro/eletrônicos, aumento do consumo e do valor da conta de energia elétrica, curtos-circuitos, incêndios, acidentes com choque elétrico, maior esforço visual dos alunos e professores, entre outros, ocasionando, conseqüentemente, problemas de saúde, além de influenciar diretamente no desempenho dos alunos e atuação dos professores.

## 5.2 Ambiente Avaliados

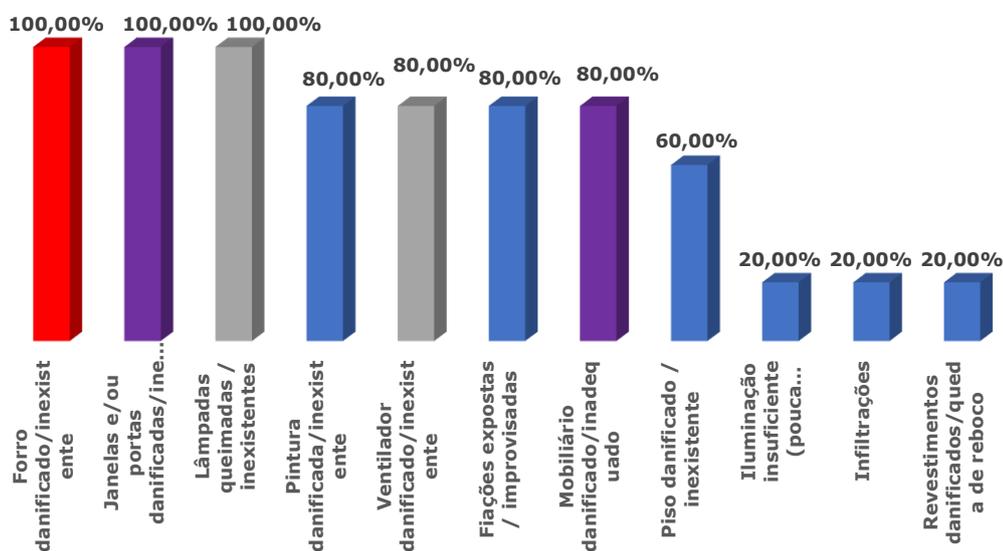
### 5.2.1 Salas de Aula

Ambiente no qual se dá início ao processo de ensino-aprendizagem, daí ser considerado o principal ambiente de uma escola e por essa razão é necessário que seja um ambiente agradável, climatizado e com boa iluminação, dispondo de cadeiras que atendam os padrões ergonômicos, compatíveis com a idade e o desenvolvimento dos educandos, devendo dispor de equipamentos audiovisuais e de informática que permitam ao professor utilizar recursos e materiais inovadores, atendendo as condições mínimas necessárias ao processo de construção do conhecimento.

Neste contexto, a equipe de auditoria do TCM/PA ao avaliar as condições estruturais das salas de aula nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 19 (dezenove) impropriedades de múltipla escolha, a saber: revestimento danificados/queda de reboco, queda de reboco com ferragem exposta, piso desgastado/danificado/ausente, pintura desgastada/danificada/ inexistente, janelas e/ou portas danificadas/inexistentes, forro danificado/inexistente, cobertura danificada (goteiras), lâmpadas queimadas/inexistentes, restrição/limitação de acesso para o PcD (pessoas com deficiência), fiação exposta/improvisada, mobiliário danificado/inadequado (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras, infiltrações, ar condicionado/ventilador danificado/ inexistente, ventilação insuficiente, iluminação insuficiente, outras ocorrências e obras em execução, a fim de que pudesse ser evidenciado as ocorrências mais significativas percentualmente.

As maiores e mais significativas impropriedades estruturais encontradas nas salas de aula podem ser graficamente visualizadas como segue:

### Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas nas Salas de Aulas das 5 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12 de maio de 2018



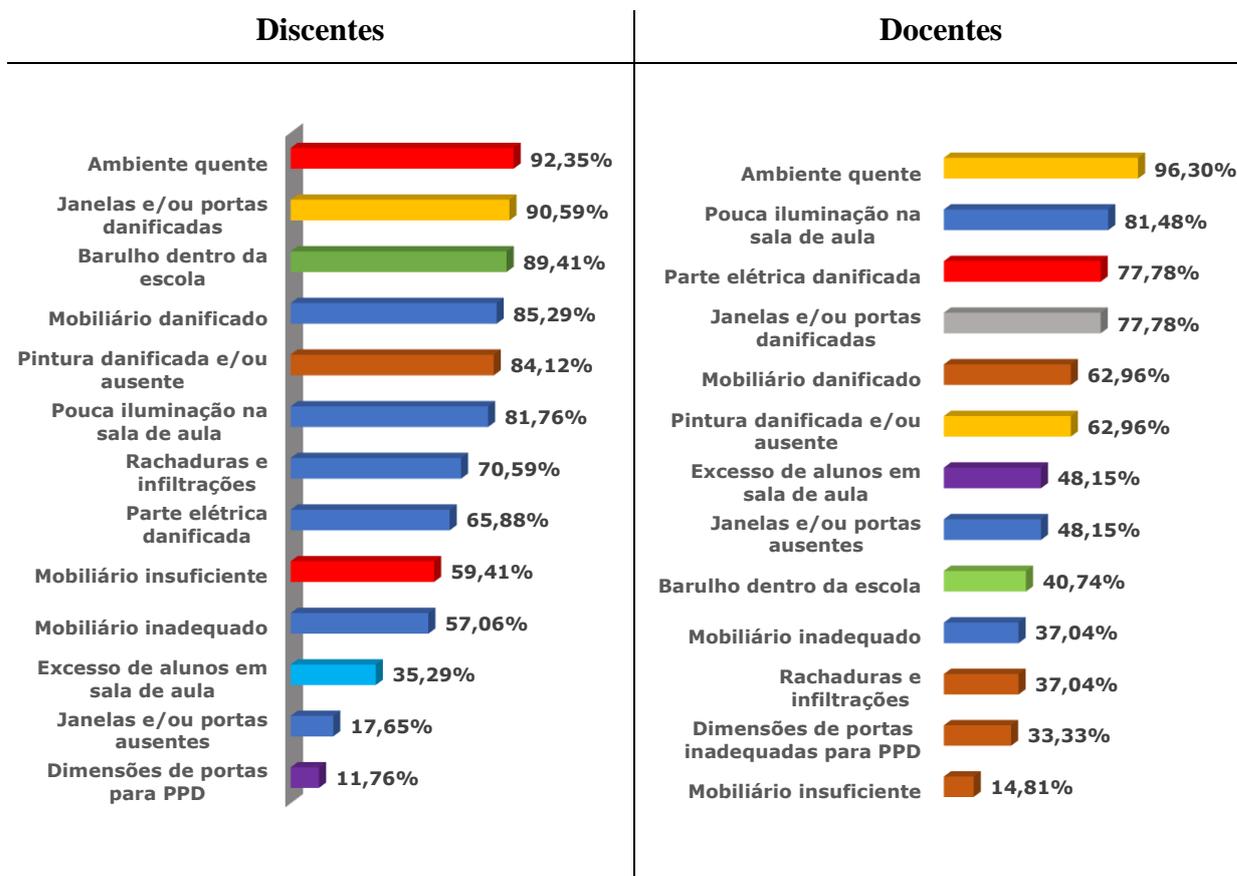
Com vistas a dar mais transparência as informações apresentaremos a seguir as impropriedades individualizando-as por unidade escolar:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Forro inexistente/danificado	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Portas/janelas danificadas/inexistentes	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Lâmpadas queimadas / in-existent	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Pintura danificada/inexistente	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Ventilador/Ar condicionado inexistente / danificado	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Fiações expostas / improvisadas	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Mobiliário danificado/inadequado	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Piso danificado / inexistente	Francisco Assis, Santa Júlia, Maria das Dores
Iluminação insuficiente (pouca iluminação)	Francisco Assis
Infiltrações	CFR Dorothy Stang
Revestimentos danificados/queda de reboco	São José II

Na avaliação da equipe de auditoria, forro inexistente / danificado, portas / janelas danificadas / in-existent e lâmpadas queimadas / in-existent constituem 100% de frequência nas salas de aula das escolas auditadas, seguidas por pintura danificada, ventilador inexistente / danificado, fiações expostas / improvisadas e mobiliário insuficiente / inadequado com 80%, piso danificado / inexistente com 60% e iluminação insuficiente (pouca iluminação), infiltrações e revestimentos danificados / queda de reboco alcançaram 20% nas escolas auditadas.

A percepção dos docentes e discentes em relação as salas de aula foram levantadas nos questionários aplicados, onde foram apresentadas 12 (doze) impropriedades de múltipla escolha: excesso de alunos em sala de aula, ambiente quente, janelas e/ou portas danificadas/in-existent, pintura danificada e/ou in-existent, pouca iluminação na sala de aula (lâmpadas queimadas ou insuficientes), muito barulho dentro da escola (alunos fora da sala de aula, acústica entre as salas, etc), dimensões de portas inadequadas para PcD (pessoas com deficiência), parte elétrica danificada (fiação exposta), mobiliário danificado (mesas e cadeiras, etc.), mobiliário insuficiente (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras e infiltrações e outros, a fim de que estes pudessem evidenciar quais seriam as ocorrências mais significativas. Abaixo demonstra-se percentualmente os resultados:

### Maiores impropriedades encontradas na sala de aula na percepção dos docentes e discentes das 5 escolas pelo TCM, de 06 a 12 de maio de 2018



Registre-se que nesta questão, os respondentes poderiam destacar várias impropriedades por ordem de prioridade, justificando-se a superação de 100% na soma dos percentuais revelados.

Um dos itens importantes a ser considerado na sala de aula é a climatização<sup>3</sup>. Estudar em salas de aulas com altas temperaturas não é fácil, pois o calor constante causa irritabilidade, impaciência, sonolência, cansaço e até mesmo falta de ar, as altas temperaturas afetam não só o aprendizado dos alunos como a saúde dos mesmos e dos profissionais da educação.

O principal fator de insatisfação de docentes e discentes, conforme demonstrado no gráfico acima é ambiente quente, vez que 92,35% (noventa e dois inteiros e trinta e cinco centésimos por cento) dos 170 alunos entrevistados, informaram que as salas de aula em que lecionam são muito quentes, e, 96,30% (noventa e seis inteiros e trinta centésimos por cento) dos 27 professores que responderam ao questionário, reafirmaram o excesso de calor nas salas de aula. Registre-se que a alta temperatura nas salas de aulas prejudica a permanência, a atenção e a aprendizagem e interfere diretamente no bem-estar e desempenho dos alunos e professores.

Eis as maiores impropriedades detectadas individualizadas por escola:

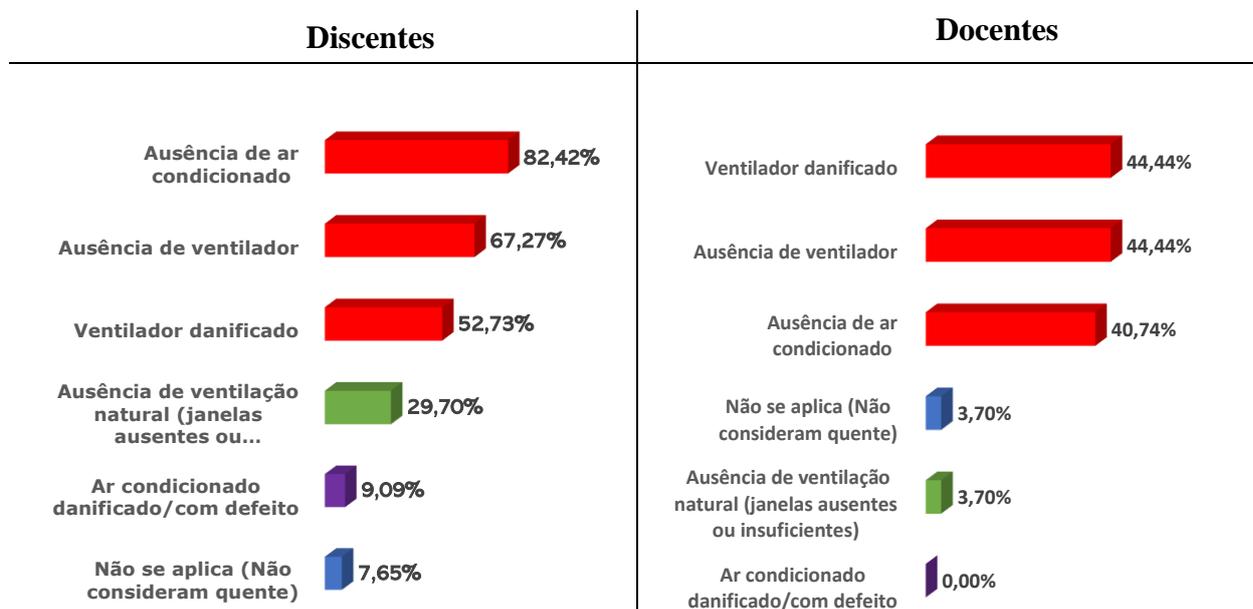
<sup>3</sup> Climatização é o processo de fazer com que um meio ambiente qualquer permaneça numa faixa de temperatura simpática aos organismos biológicos que se quer preservar.

### Maiores impropriedades na percepção dos discentes e docentes individualizados por Escola:

Maiores Impropriedades em sala de aula	Discentes	Docentes
Ambiente quente	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Janelas e/ou portas danificadas	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, Maria das Dores
Barulho dentro da escola	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Mobiliário danificado	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Pintura danificada e/ou ausente	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Pouca iluminação na sala de aula	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Rachaduras e infiltrações	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Parte elétrica danificada	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Mobiliário insuficiente	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	São José II, Maria das Dores
Mobiliário inadequado	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Excesso de alunos em sala de aula	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, Santa Júlia, Maria das Dores
Janelas e/ou portas ausentes	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang	Francisco Assis, Maria das Dores
Dimensões de portas para PPD	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores	São José II, Maria das Dores

Pelos percentuais significativos apresentados acima, em que alunos e professores apontam ambiente quente como a principal impropriedade detectada nas salas de aula das unidades escolares auditadas, a equipe de auditores levantou as causas e constatou:

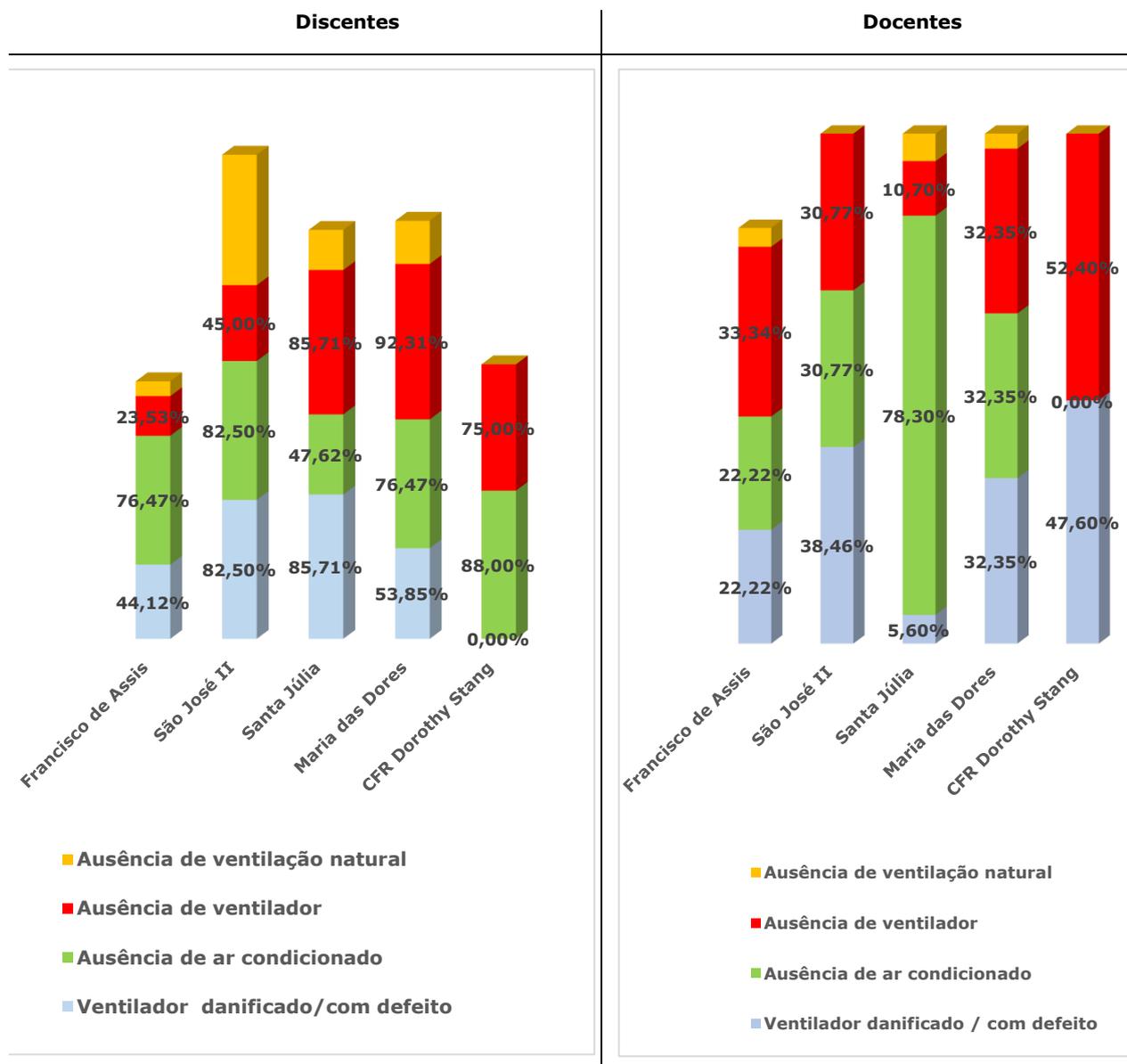
### Percentual das causas do ambiente quente nas salas de aula, na percepção dos Discentes e Docentes entrevistados nas escolas auditadas pelo TCM, de 06 a 12 de maio de 2018



Os gráficos acima evidenciam que tanto na percepção do docente, quanto do discente, ausência de ar condicionado e de ventilador ou ventilador danificado são apontadas como as principais causas do ambiente quente nas salas de aulas, em percentuais que chegam a 82,42% para os discentes e a 44,44% no caso dos professores.

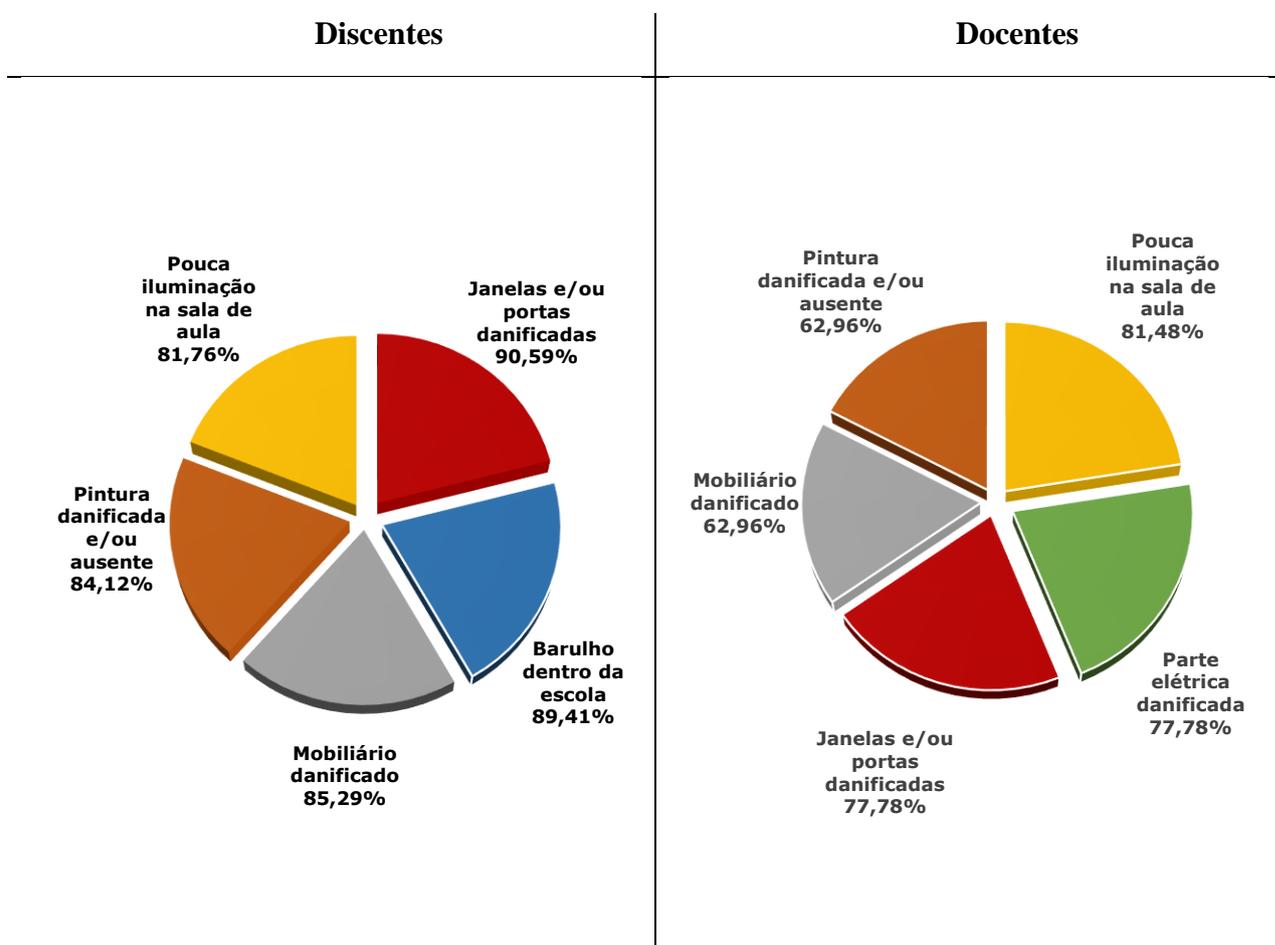
Abaixo, demonstramos as causas do ambiente quente identificados por alunos e professores, por escola.

**Percentual dos Discentes e Docentes entrevistados, quanto as causas do ambiente quente, individualizadas por escola auditadas pelo TCM, de 06 a 12 de maio de 2018 e apresentadas por categoria e por impropriedades constatadas.**



Em seguida apresentamos a percepção dos docentes e discentes, quanto às demais impropriedades apontadas nas salas de aula das escolas auditadas.

**A percepção dos docentes e discentes entrevistados, quanto às demais impropriedades detectadas nas salas de aulas das escolas auditadas pelo TCM, de 06 a 12 de maio de 2018**



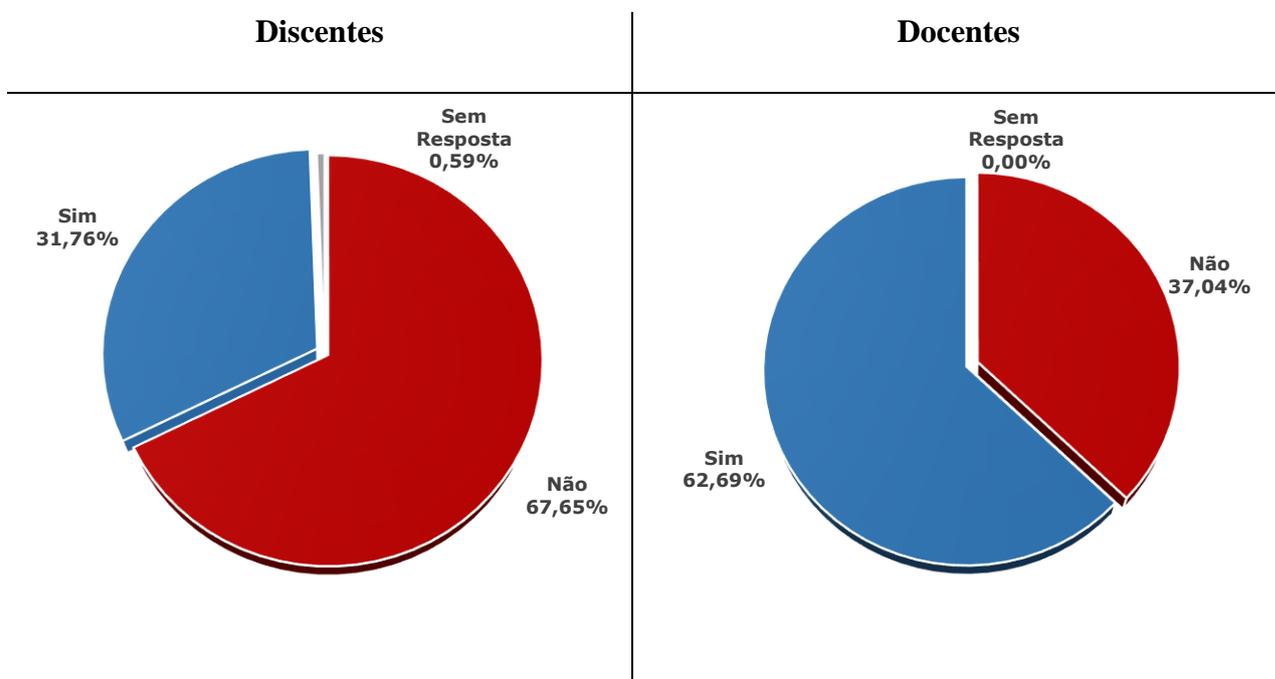
Dos gráficos acima depreende-se que além do ambiente quente, foram também apontados pelos discentes Janelas e/ou Portas danificadas, 90,59%, Barulho dentro da escola, 89,41%, Mobiliário danificado 85,29%, Pintura danificada 84,12% e ainda, pouca iluminação na sala de aula com 81,76%.

Insta mencionar que o barulho dentro da escola, apontado por 89,41% dos discentes, é proveniente, segundo relato dos docentes, da acústica entre as salas de aula e dos alunos fora da sala em horário de aula, o que prejudica o andamento das aulas, o rendimento dos alunos e a saúde dos professores.

Merece destaque também a questão dos mobiliários, onde 85,29% dos discentes e 62,96% dos docentes apontaram como um dos principais problemas encontrados na sala de aula. E, considerando sua importância no contexto ensino aprendizagem buscou-se verificar a suficiência de mobiliário (mesas e cadeiras/carteiras), avaliando-se a quantidade existente, bem como a existência de mobiliários danificados.

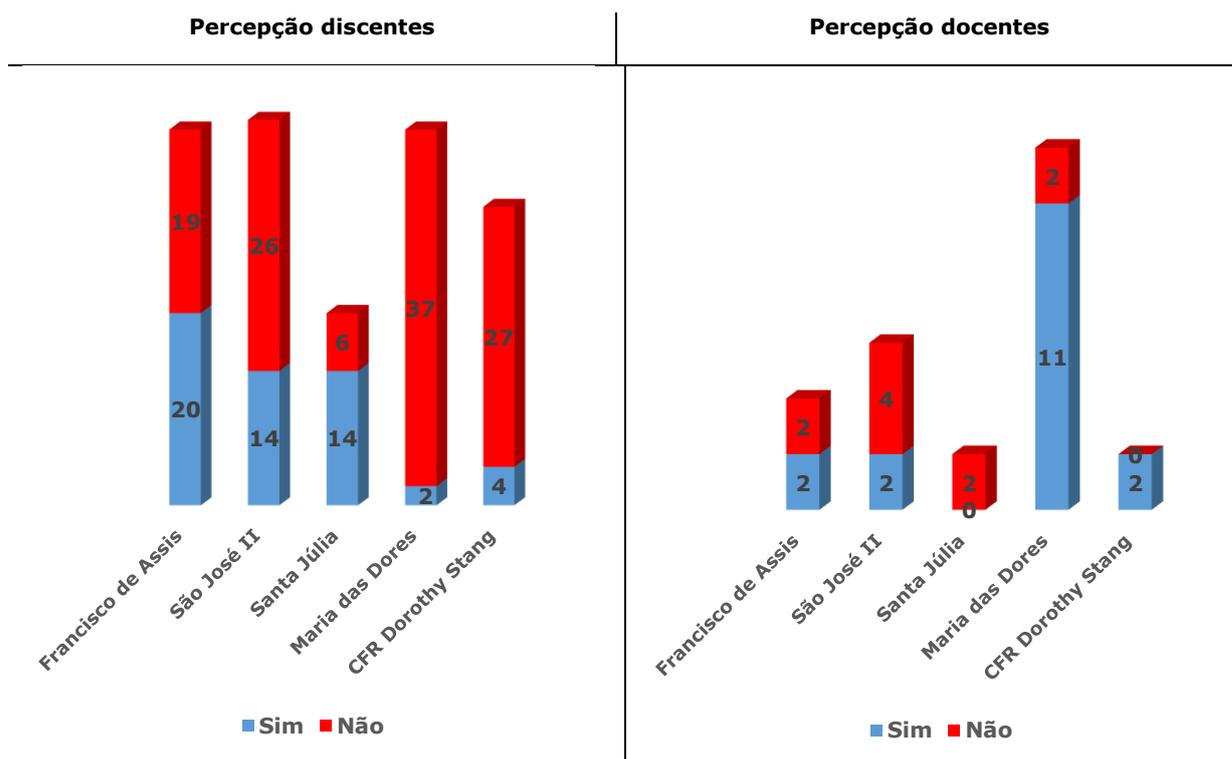
E ao serem questionados, os docentes e discentes, se manifestaram expressamente conforme segue:

**Suficiência de mobiliário na percepção dos docentes e discentes entrevistados nas das 5 escolas auditadas pelo TCM, de 06 a 12 de maio de 2018**



Para dar mais transparência a essa impropriedade apresenta-se a seguir sua individualização por escola.

**Suficiência de mobiliário na percepção dos docentes e discentes entrevistados das 05 escolas auditadas pelo TCM, de 06 a 12 de maio de 2018**



Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nas salas de aula nas cinco escolas auditadas:

### 1) Forro existente / inadequado / danificado



Francisco Assis



São José II

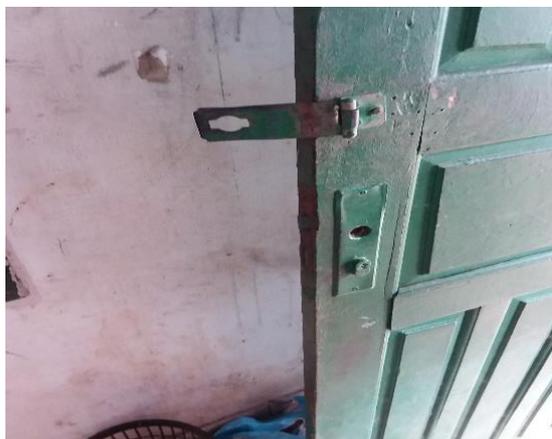


Maria das Dores



CFR Dorothy Stang

### 2) Portas / Janelas danificadas / inexistentes



Francisco Assis



São José II



São José II



Santa Júlia



Maria das Dores

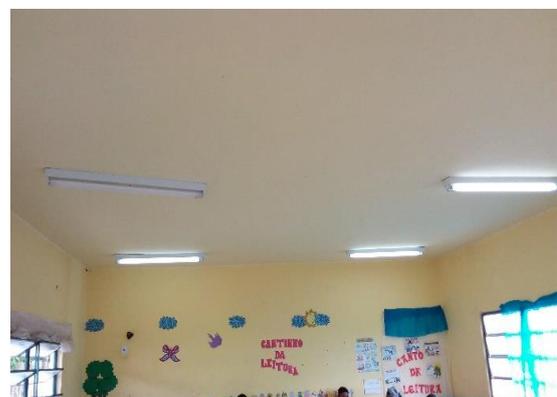


CFR Dorothy Stang

### 3) Lâmpadas queimadas / inexistentes



Francisco Assis



São José II



Santa Júlia



Maria das Dores



CFR Dorothy Stang

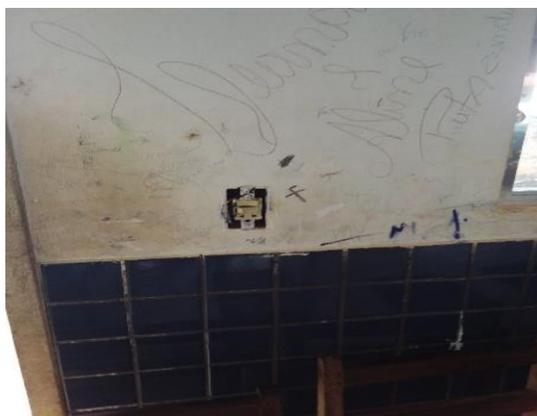


CFR Dorothy Stang

#### 4) Pintura Danificada / inexistente



Francisco Assis



Maria das Dores



Santa Júlia



Maria das Dores

### 5) Ventilador Danificado / inexistente



Francisco Assis



São José II

### 6) Fiações expostas / improvisadas



Francisco Assis



Santa Júlia

### 7) Mobiliário danificado / inadequado



São José II



Maria das Dores

### 8) Piso danificado / inexistente



Francisco Assis



Santa Júlia



Maria das Dores

### 9) Iluminação insuficiente



Francisco Assis

## 10) Revestimentos danificados / queda de reboco



São José II

### 5.2.2 Laboratório/Sala de Informática

O laboratório/sala de informática é uma extensão da sala de aula, possui natureza pedagógica e destina-se, prioritariamente, ao desenvolvimento de atividades escolares, como forma de democratizar e universalizar o acesso às tecnologias de informação e comunicação, incorporando a cultura do uso consciente, interdisciplinar e responsável desses recursos, bem como tornam possível ao professor dinamizar o processo de ensino-aprendizagem com aulas mais criativas e motivadoras.

Para isso é imprescindível que os computadores possuam acesso à internet, com uma boa velocidade, capaz de propiciar conforto e agilidade. Esse ambiente necessita de professor regente, o qual deve estar à disposição para auxiliar os alunos e resolver problemas que venham a ocorrer durante a utilização do computador.

Registre-se que todos os alunos devem ter direito de utilizar o laboratório/sala de informática e, por ser um ambiente de uso coletivo deve possuir regras de utilização estipuladas em conjunto com a equipe pedagógica e administrativa.

Nesse norte, com a implementação do Programa TCM-PA nas escolas, a equipe de auditoria, avaliou as condições de infraestrutura e apresenta abaixo os dados referentes à existência, estado e disponibilidade de equipamentos, bem como a utilização dos laboratórios de informática.

#### a) Existência do Laboratório/Sala de informática

No Município de Anapu, 5 (cinco) Escolas foram auditadas, destas apenas 1 (uma), a escola Francisco Assis, possui laboratório de informática, graficamente temos:

#### b) Equipamentos existentes e disponíveis no Laboratório/Sala de informática da escola Francisco Assis

Os auditores do TCM verificaram os equipamentos existentes no laboratório/sala de informática da escola auditada e quantificando constatou:

**Quantidade de equipamentos de informática existentes no laboratório/sala de informática da escola Francisco de Assis em 06 a 12 de maio de 2018**

Equipamentos existentes / Escola	Francisco Assis
CPU (estação de trabalho)	5
Monitor (terminal de trabalho)	16
Teclado	16
Mouse	13
Estabilizador	8

**c) Manutenção dos equipamentos dos Laboratórios/Salas de informática**

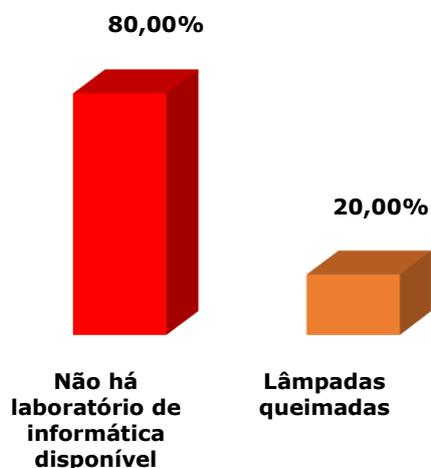
A ser questionado sobre a realização de manutenções preventivas/periódicas, o gestor da escola Francisco de Assis informou a inexistência de manutenções preventivas periódicas nos equipamentos de informática, existindo, tão somente, o reparo, quando solicitado, no momento em que os equipamentos apresentam defeitos.

Registre-se, que o diretor dessa escola informou que em fevereiro houve um furto de equipamentos do laboratório de informática, conforme registrado em B.O., motivo pelo qual o ambiente encontrasse em funcionamento, porém com uma quantidade reduzida de equipamentos.

Importante frisar que a conservação e manutenção eficiente dos equipamentos dos laboratórios de informática são fundamentais para alcançar plena condição do uso pedagógico por parte da comunidade escolar.

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas neste ambiente podem ser graficamente visualizadas como segue:

**Impropriedades observadas nas condições estruturais dos Laboratórios de Informática das 5 Escolas auditadas pelo TCM/PA, no período de 06 a 12 de maio de 2018**

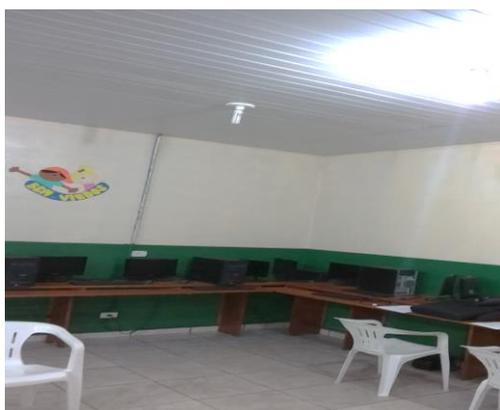


Individualizando as impropriedades por escola teríamos:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Não há laboratório de informática disponível	São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Lâmpadas queimadas	Francisco Assis

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nos Laboratórios / salas de informática das 5 escolas auditadas que possuem esse ambiente:

### 1) Lâmpadas queimadas / Mobiliário insuficiente



Francisco Assis

### 5.2.3 Biblioteca

A biblioteca escolar é um ambiente de estudo, considerado uma extensão da sala de aula, e sua função é favorecer o desenvolvimento curricular; estimular a criatividade, o espírito crítico e a construção do conhecimento, contribuindo para a formação integral do indivíduo, capacitando-o a viver em um mundo em constante evolução.

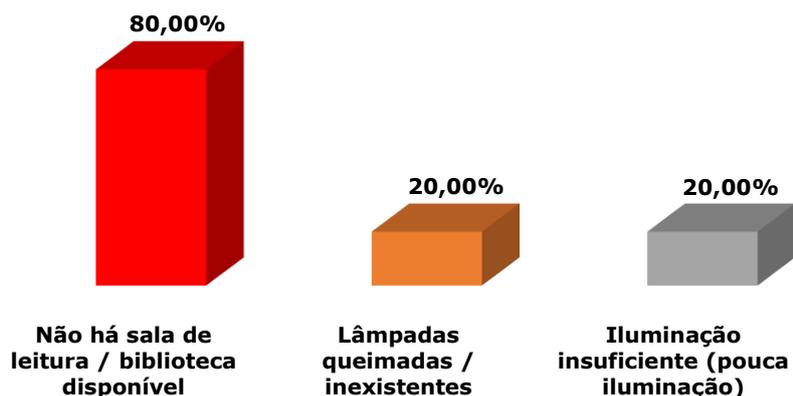
Para assegurar um ambiente agradável e propício à leitura e aprendizagem dos alunos, a biblioteca escolar deve ser um espaço acessível e amplo, bem distribuído, com fácil circulação, com mobiliário adequado, com boa iluminação (artificial e natural), ventilação adequada (artificial e natural), com recursos tecnológicos e informacionais adequados (bibliográficos e multimeios) e não deve sofrer com interferências externas, como barulhos vindos da escola ou da rua.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais da biblioteca nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 19 (dezenove) impropriedades de múltipla escolha, a saber: revestimento danificados/queda de reboco, queda de reboco com ferragem exposta, piso desgastado/danificado/ausente, pintura desgastada/danificada/inexistente, janelas e/ou portas danificadas/inexistentes, forro danificado/inexistente, cobertura danificada (goteiras), lâmpadas queimadas/inexistentes, restrição/limitação de acesso para o PcD (pessoas com deficiência), fiação exposta/improvisada, mobiliário danificado/inadequado (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras, infiltrações, ar condicionado/ventilador danificado/inexistente, ventilação insuficiente, iluminação insuficiente, outras ocorrências e obras em execução.

Cabe ressaltar que 5 (cinco) Escolas foram auditadas, destas apenas 1 (uma), a escola CFR Dorothy Stang, possui biblioteca/sala de leitura.

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas na biblioteca / sala de leitura dessa unidade escolar auditada podem ser graficamente visualizadas como segue:

**Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas nas bibliotecas/salas de leitura das 5 Escolas auditadas pelo TCM/PA, no período de 06 a 12 de maio de 2018**



Individualizando as impropriedades por escola teríamos:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Não há sala de leitura / biblioteca disponível	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Lâmpadas queimadas / inexistentes	CFR Dorothy Stang
Iluminação insuficiente (pouca iluminação)	CFR Dorothy Stang

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas na biblioteca / sala de leitura da escola auditada que possui esse ambiente:

**1) Lâmpadas queimadas / Iluminação insuficiente**



CFR Dorothy Stang

## 5.2.4 Banheiros

O ambiente destina-se à higiene dos alunos, professores e funcionários da escola, durante o período das aulas, e da comunidade escolar, durante as reuniões e atividades festivas e assim como todos os outros espaços da escola, ele também deve ser um ambiente de aprendizagem.

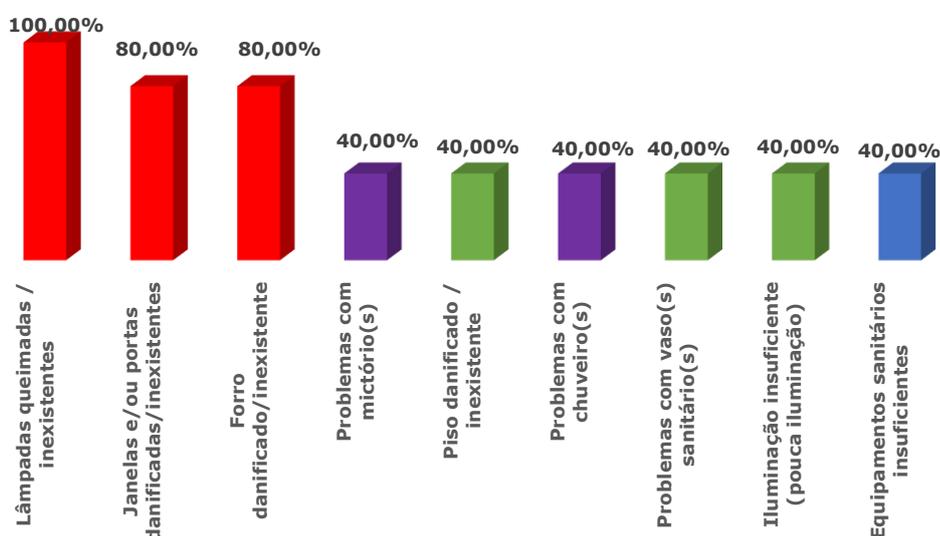
As instalações hidráulicas e sanitárias das Unidades Escolares devem ter a capacidade de garantir a distribuição da água e o esgotamento dos dejetos. Portanto, torna-se imprescindível a manutenção dessas instalações para o bom funcionamento dos equipamentos hidráulicos e sanitários como vaso sanitário, descarga, torneira e lixeira.

As portas e paredes rabiscadas e descascadas, os trincos quebrados, os vazamentos e mau cheiro, indicam a falta de cronograma de manutenção predial e dos equipamentos, associado a deficiente limpeza realizada nos banheiros.

Para assegurar boas condições de utilização do ambiente pela comunidade escolar, cabe à equipe gestora planejar um bom cronograma de manutenção predial e de equipamentos.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais dos banheiros nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 24 (vinte e quatro) impropriedades de múltipla escolha, a saber: revestimento danificados/queda de reboco, queda de reboco com ferragem exposta, piso desgastado/danificado/ausente, pintura desgastada/danificada/inexistente, janelas e/ou portas danificadas/inexistentes, forro danificado/inexistente, cobertura danificada (goteiras), lâmpadas queimadas/inexistentes, restrição/limitação de acesso para o PcD (pessoas com deficiência), fiação exposta/improvisada, mobiliário danificado/inadequado (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras, infiltrações, ar condicionado/ventilador danificado/inexistente, ventilação insuficiente, iluminação insuficiente, vazamentos, drenagem, problemas com vasos sanitários, mictórios, chuveiros, torneiras e lavatórios, equipamentos sanitários insuficientes, outras ocorrências e obras em execução. As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nos banheiros das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

### Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas nos Banheiros das 5 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018



Abaixo apresenta-se as impropriedades encontradas na em cada Unidade Escolar auditada pelo TCM:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Janelas e/ou portas danificadas/inexistentes	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Forro danificado/inexistente	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores,
Problemas com mictório(s)	Francisco Assis, Maria das Dores
Piso danificado / inexistente	Francisco Assis, CFR Dorothy Stang
Problemas com chuveiro(s)	Francisco Assis, Santa Júlia
Problemas com vaso(s) sanitário(s)	Francisco Assis, São José II
Iluminação insuficiente (pouca iluminação)	Francisco Assis, São José II
Equipamentos sanitários insuficientes	Francisco Assis, São José II
Revestimentos danificados/queda de reboco	Francisco Assis
Pintura danificada/inexistente	Maria das Dores
Infiltrações	Maria das Dores
Vazamentos	São José II
Problemas com torneiras/lavatório(s)	Francisco Assis
Fiações expostas/improvisadas	Maria das Dores

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nos banheiros das dez escolas auditadas:

### 1) Lâmpadas queimadas / inexistentes



Santa Júlia



CFR Dorothy Stang

### 2) Portas danificadas / Inexistentes



Francisco Assis



CFR Dorothy Stang

### 3) Forro danificado / Inexistente



Francisco Assis



Santa Júlia

### 4) Inexistência de mictórios



Maria das Dores

### 5) Piso desgastado



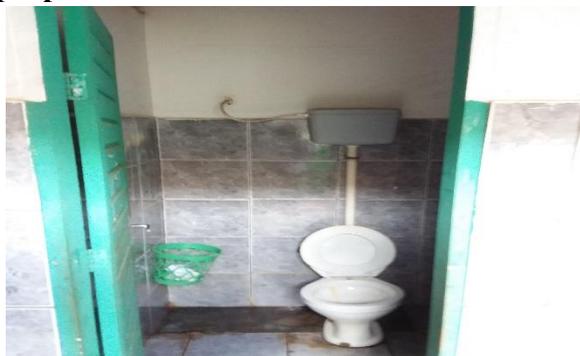
Francisco Assis

**6) Inexistência de chuveiro**



Francisco Assis

**7) Impropriedades com vasos sanitários**



Francisco Assis

**8) Iluminação insuficiente**



Francisco Assis

**9) Desvio de finalidade, banheiro utilizado como depósito**



São José II

### 10) Revestimentos danificados



Francisco Assis

### 11) Pintura danificada / Fiação exposta



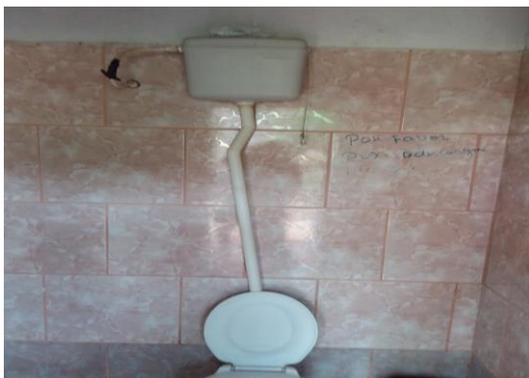
Maria das Dores

### 12) Infiltrações



Maria das Dores

### 13) Vazamentos



São José II

#### 14) Impropriedades com torneiras / lavatórios



Francisco Assis

#### 15) Fiações expostas / improvisadas



Maria das Dores

Ante as constatações efetuadas a equipe de auditoria ressalta que a falta de manutenção nas instalações hidros sanitárias causam transtornos e desconforto, além de riscos à saúde dos usuários, principalmente dos alunos, originadas pelas ocorrências de: vazamentos, tubulações entupidas, mau cheiro e baixa vazão d'água nos vasos sanitários e mictórios, impropriedades observadas nas escolas municipais de Anapu. Daí decorre a necessidade de desobstrução do sistema de descarga dos vasos sanitários e do bom funcionamento dos mictórios, torneiras e lavatórios de modo a evitar o desperdício de água originadas de vazamentos, que contribuem sobremaneira para o uso racional da água e ajudam na manutenção do espaço limpo, seguro e sem contaminação.

#### 5.2.5 Refeitório

É o ambiente onde alunos, ou melhor, a comunidade escolar realiza seus lanches e refeições e por isso deve ser um ambiente acolhedor, agradável e limpo e deve funcionar como um espaço de socialização e convívio, podendo ser um importante instrumento no processo de aprendizado dos alunos.

O refeitório deve ser instalado em local apropriado com comunicação direta com a cozinha e deve ser afastado das instalações sanitárias e de locais insalubres ou perigosos.

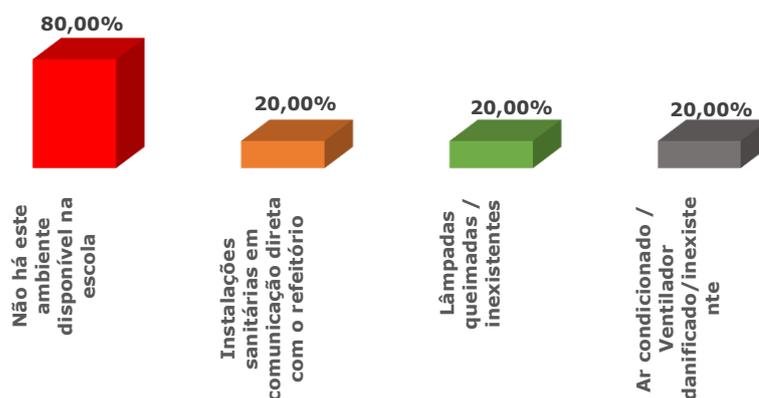
A área do refeitório deve ser adequada ao número de turmas/alunos existentes na escola, dimensionado de forma que as mesas e cadeiras (ou bancos) tenham o espaçamento

correto entre si, evitando encontrões e quedas e as peças do mobiliário deverão ter alturas pensadas em função de cada faixa etária valorizando a autonomia dos alunos e evitando posturas incorretas ou inadequadas que possam gerar danos à saúde, as mesas devem ser de tampo liso, material impermeável e lavável. Deve possuir pias individuais ou coletivas instaladas nas proximidades do refeitório ou nele próprio, o revestimento de piso deve ser seguro (evitando quedas), de fácil manutenção e de cores adequadas às atividades desenvolvidas neste espaço de forma que valorizem a calma e a tranquilidade.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais do refeitório nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 21 (vinte e uma) impropriedades de múltipla escolha, a saber: revestimento danificados/queda de reboco, queda de reboco com ferragem exposta, piso desgastado/danificado/ausente, pintura desgastada/danificada/inexistente, janelas e/ou portas danificadas/inexistentes, forro danificado/inexistente, cobertura danificada (goteiras), lâmpadas queimadas/inexistentes, restrição/limitação de acesso para o PcD (pessoas com deficiência), fiação exposta/improvisada, mobiliário danificado/inadequado (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras, infiltrações, ar condicionado/ventilador danificado/inexistente, ventilação insuficiente, iluminação insuficiente, vazamentos, espaço reduzido, instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação com o refeitório, outras ocorrências e obras em execução.

Após as avaliações realizadas “in loco”, constatou-se que das 5 (cinco) Escolas auditadas, apenas 1 (uma), a escola CFR Dorothy Stang, possui refeitório e as maiores e mais significativas ocorrências encontradas nesse ambiente pode ser graficamente visualizada como segue:

**Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas no Refeitório das 5 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018**



Abaixo apresenta-se as impropriedades encontradas em cada Unidade Escolar auditada pelo TCM:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Não há este ambiente disponível na escola	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação direta com o refeitório	CFR Dorothy Stang
Lâmpadas queimadas / inexistentes	CFR Dorothy Stang
Ar condicionado / Ventilador danificado/inexistente	CFR Dorothy Stang

O refeitório nas escolas deve ter capacidade de atender os alunos que consomem a merenda escolar, no tempo estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação e de acordo com o cronograma estabelecido pela escola.

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas no refeitório da escola auditada:

**1) Instalações sanitárias em comunicação direta com o refeitório**



**CFR Dorothy Stang**

**2) Lâmpadas queimadas / inexistentes**



**CFR Dorothy Stang**

**3) Ventilador danificado / inexistente**



**CFR Dorothy Stang**

A Equipe de Auditoria do TCM, verificou que na escola Maria das Dores o refeitório era improvisado no corredor das salas de aula, todavia, enquanto que na escola São José II há apenas uma mesa utilizada para servir a merenda aos alunos, conforme ilustração abaixo.



Maria das Dores



São José II

### 5.2.6 Cozinha

A Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA descreve que a estrutura física da cozinha deve ser projetada de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso a cozinha deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Entre paredes e teto não devem existir aberturas que propiciem a entrada de pragas.

As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

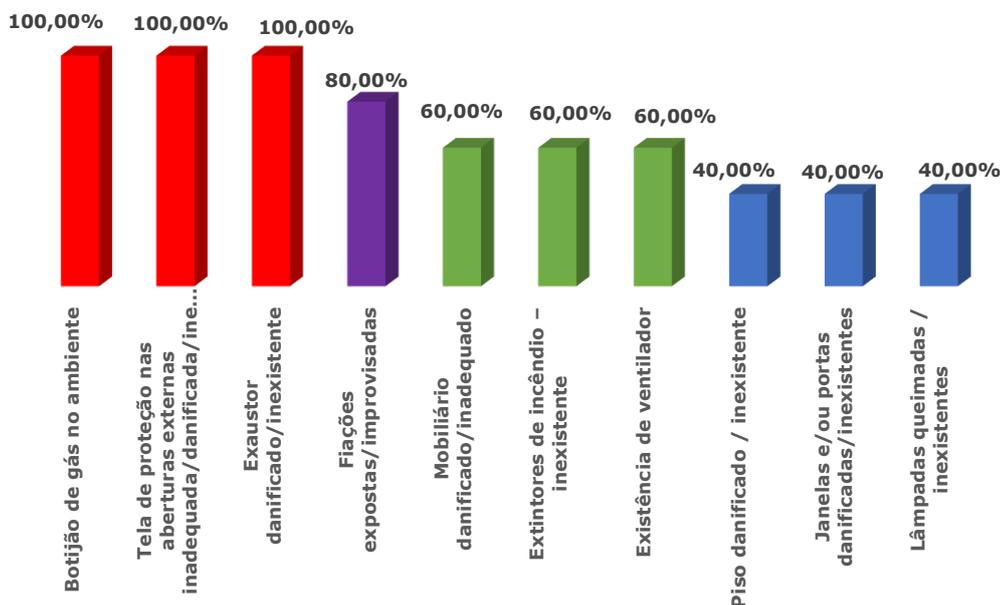
A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais da cozinha nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 26 (vinte e seis) impropriedades de múltipla escolha, a saber: revestimento danificados/queda de reboco, queda de reboco com ferragem exposta, piso desgastado/danificado/ausente, pintura desgastada/danificada/inexistente, janelas e/ou portas danificadas/inexistentes, forro danificado/inexistente, cobertura danificada (goteiras), lâmpadas queimadas/inexistentes, restrição/limitação de acesso para o PcD (pessoas com deficiência), fiação exposta/improvisada, mobiliário danificado/inadequado (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras, infiltrações, ar condicionado/ventilador danificado/inexistente, ventilação insuficiente, iluminação insuficiente, vazamentos, espaço reduzido, exaustor danificado/inexistente, caixa de gordura no ambiente interno, tela de proteção nas aberturas externas inadequada/danificada/inexistente, botijão de gás no ambiente interno, extintores de incêndio inexistente/vencido, instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação com a cozinha, outras ocorrências e obras em execução.

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas cozinhas das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

### Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas na Cozinha das 5 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018



Individualizando-se as impropriedades por escola tem-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Botijão de gás no ambiente interno	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Tela de proteção nas aberturas externas inadequada/danificada/inexistente	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Exaustor danificado/inexistente	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Fiações expostas/improvisadas	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Mobiliário danificado/inadequado	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Extintores de incêndio – inexistente	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Existência de ventilador	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Piso danificado / inexistente	Francisco Assis, Maria das Dores
Janelas e/ou portas danificadas/inexistentes	Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Lâmpadas queimadas / in-existent	Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Forro danificado/inexistente	Francisco Assis, Maria das Dores
Espaço reduzido	Francisco Assis, Maria das Dores
Pintura danificada/inexistente	Francisco Assis
Ventilação natural insuficiente	São José II

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nas cozinhas das seis escolas auditadas:

### 1) Botijão de gás no ambiente interno



Francisco Assis



CFR Dorothy Stang



Santa Júlia



São José II

**2) Inexistência de telas de proteção nas aberturas externas, de exaustores e de extintores de incêndio (ou com carga vencida)**



Francisco Assis



São José II



Santa Júlia

**3) Fiações expostas/ improvisadas / Existência de ventiladores**



Francisco Assis



CFR Dorothy Stang

**4) Mobiliário danificado / inadequado**



Francisco Assis



Maria das Dores

**5) Piso danificado / inexistente**

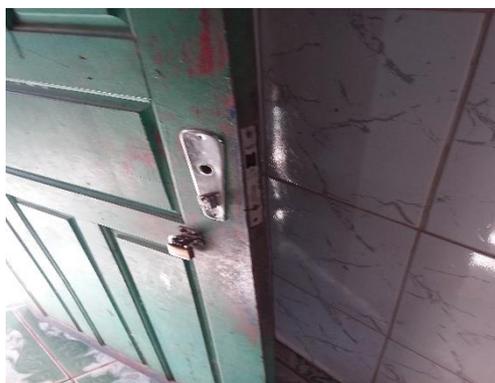


Maria das Dores

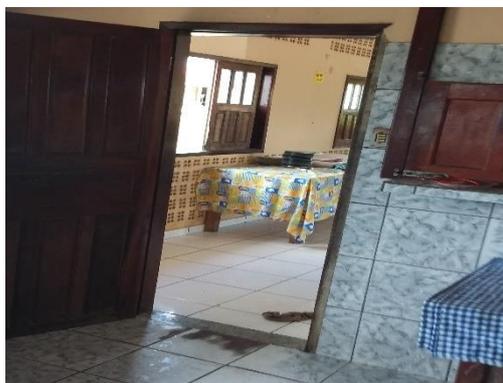


Francisco Assis

**6) Janelas e/ou portas danificadas / inexistentes**



Maria das Dores



CFR Dorothy Stang

**7) Lâmpadas queimadas / inexistentes**



Maria das Dores



CFR Dorothy Stang

**8) Forro danificado inexistente**



Maria das Dores

### **Espaço reduzido / Exaustor inexistente**



São José II

### **9) Pintura danificada**



Francisco Assis

### **10) Ventilação natural insuficiente**



São José II

Avaliando-se especificamente os itens, observou-se que as condições de edificações/instalações, o espaço físico utilizado, o estado das paredes, o material dos pisos, ralos e canaletas, caixas de gordura, janelas, tetos e as instalações elétricas e hidráulicas oferecem riscos possíveis de contaminação cruzada.

### 5.2.7 Despensa / Depósito de alimentos

As mesmas regras estabelecidas pela Resolução nº 216/2004 da ANVISA para a estrutura física das cozinhas devem ser consideradas para as despensas de alimentos das Unidades Escolares.

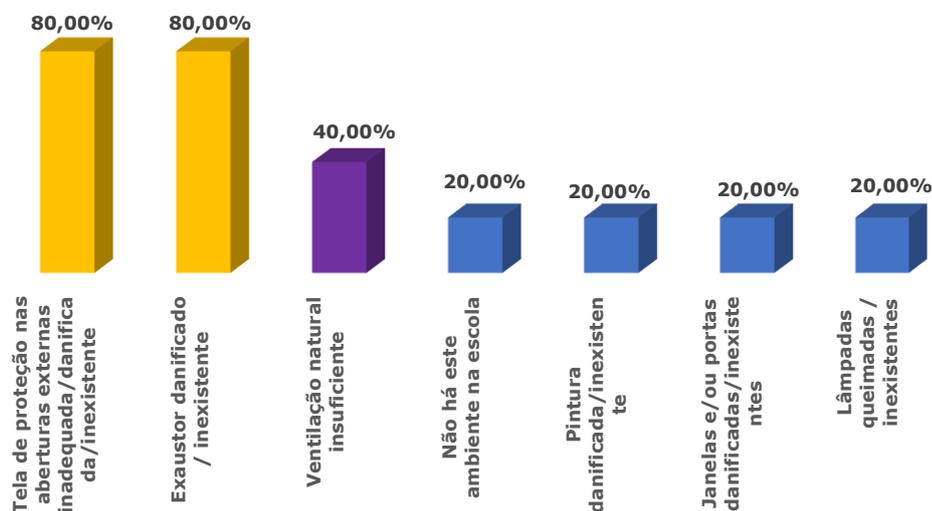
Registre-se que no caso da despensa o mais importante é garantir as melhores condições para a conservação dos alimentos. Nesse sentido, um item fundamental é a ventilação. Ela é garantida pela presença de janelas protegidas por telas milimetradas, exaustores, prateleiras abertas e estrados, usados para guardar grandes sacos com grãos ou farinhas, que não fiquem encostados no chão.

Frise-se, ainda, que as condições de edificações/instalações, o espaço físico utilizado para o armazenamento da merenda, o estado das paredes, o material dos pisos, janelas, teto e as instalações elétricas e hidráulicas podem oferecer riscos de contaminação e perda de alimentos, por isso a necessidade de manter este ambiente em bom estado de conservação.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais da despensa de alimentos nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 24 (vinte e quatro) impropriedades de múltipla escolha, a saber: revestimento danificados/queda de reboco, queda de reboco com ferragem exposta, piso desgastado/danificado/ausente, pintura desgastada/danificada/ inexistente, janelas e/ou portas danificadas/inexistentes, forro danificado/inexistente, cobertura danificada (goteiras), lâmpadas queimadas/inexistentes, restrição/limitação de acesso para o PcD (pessoas com deficiência), fiação exposta/improvisada, mobiliário danificado/inadequado (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras, infiltrações, ar condicionado/ventilador danificado/ inexistente, ventilação insuficiente, iluminação insuficiente, vazamentos, espaço reduzido, exaustor danificado/inexistente, caixa de gordura no ambiente interno, tela de proteção nas aberturas externas inadequada/danificada/inexistente, instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação com a despensa, outras ocorrências e obras em execução.

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas despensas/depósitos de alimentos das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

#### Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas na Despensa/Depósito de Alimentos das 5 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Não há este ambiente na escola	São José II
Tela de proteção nas aberturas externas inadequada/danificada/inexistente	Francisco Assis, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Exaustor danificado / inexistente	Francisco Assis, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Ventilação natural insuficiente	Santa Júlia, CFR Dorothy Stang
Pintura danificada/inexistente	Maria das Dores
Janelas e/ou portas danificadas/inexistentes	Maria das Dores
Infiltrações	Maria das Dores
Lâmpadas queimadas / inexistentes	CFR Dorothy Stang
Espaço reduzido	CFR Dorothy Stang
Botijão de gás no ambiente	CFR Dorothy Stang
Fiações expostas/improvisadas	Maria das Dores
Mobiliário danificado/inadequado	Maria das Dores

A unidade escolar São José, que representam 20% das escolas auditadas, não possui a ambiente despensa / depósitos de alimento, dispondo, tão somente, de prateleira dentro da própria cozinha, conforme se verifica abaixo e no item 6.2.3 que trata especificamente do assunto.



São José II

Frise-se que a falta de condições de armazenamento verificada na despensa/ depósito de alimentos das escolas auditadas, quer pela falta de local apropriado, ventilação adequada, inexistência de exaustor e tela de proteção nas aberturas externas inadequada/danificada/inexistente, podem causar contaminação dos alimentos, e consequentemente sua perda, ou ainda, o seu extravio.

As fotos ilustrativas abaixo evidenciam as condições inadequadas de armazenamento de alimentos observada nas escolas auditadas no Município de Anapu:

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nos depósitos de alimentos das cinco escolas auditadas:

**1) Inexistência de tela de proteção nas aberturas externas / Inexistência de Exaustor / Ventilação natural insuficiente**



Francisco Assis



Maria das Dores

**2) Pintura danificada / inexistente**



Maria das Dores

**3) Portas danificadas**



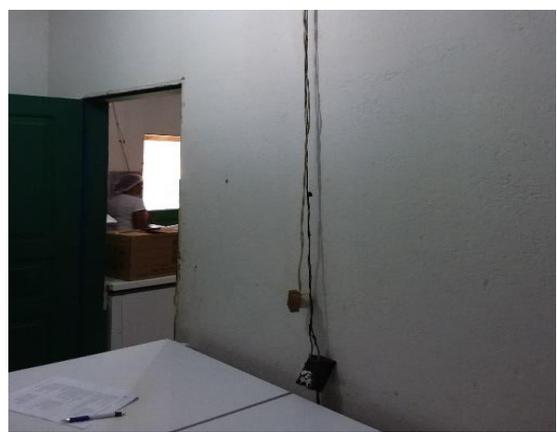
Maria das Dores

**4) Lâmpadas queimadas / inexistentes / Espaço reduzido / Botijão de gás**



CRF Dorothy Stang

**5) Fiações expostas / improvisadas**



Francisco Assis

## 6) Mobiliário danificado / inadequado



Maria das Dores

### 5.2.8 Quadra de Esportes

A escola é um ótimo espaço para desenvolver o gosto das crianças e jovens pelas práticas esportivas e com isso garantir aos futuros adultos uma qualidade de vida melhor e pode servir, ainda, para reduzir a violência, combater o consumo de drogas, tirar as crianças das ruas e prevenir doenças degenerativas.

A quadra esportiva é o espaço físico onde são desenvolvidas as atividades físicas nas escolas. A cobertura, o revestimento e o nivelamento do piso, a iluminação, as instalações elétricas e os equipamentos esportivos devem estar sempre em bom estado de conservação.

Quanto ao nivelamento das quadras esportivas, devem ser evitados locais onde possa ocorrer acúmulo de água, o nivelamento correto do piso impede o acúmulo de água, o que garante a segurança dos usuários, já que o problema pode levar a quedas e lesões. Nesse sentido, o acabamento do piso - pintado ou revestido - deve ser objeto de cuidado especial. Deve ser prevista ainda, a drenagem adequada da quadra de forma a evitar alagamentos, tanto nela, como nas áreas ao seu redor.

A instalação elétrica deve obedecer às normas da ABNT. A fiação deverá ser de cobre, com revestimento antichama, sendo a distribuição aparente através de eletrodutos de aço galvanizado. As luminárias deverão possuir proteção para as lâmpadas. A fixação dos eletrodutos e luminárias deverão garantir segurança e alinhamento. A iluminação de uma quadra deve ter níveis adequados de iluminação, com o mínimo consumo de energia.

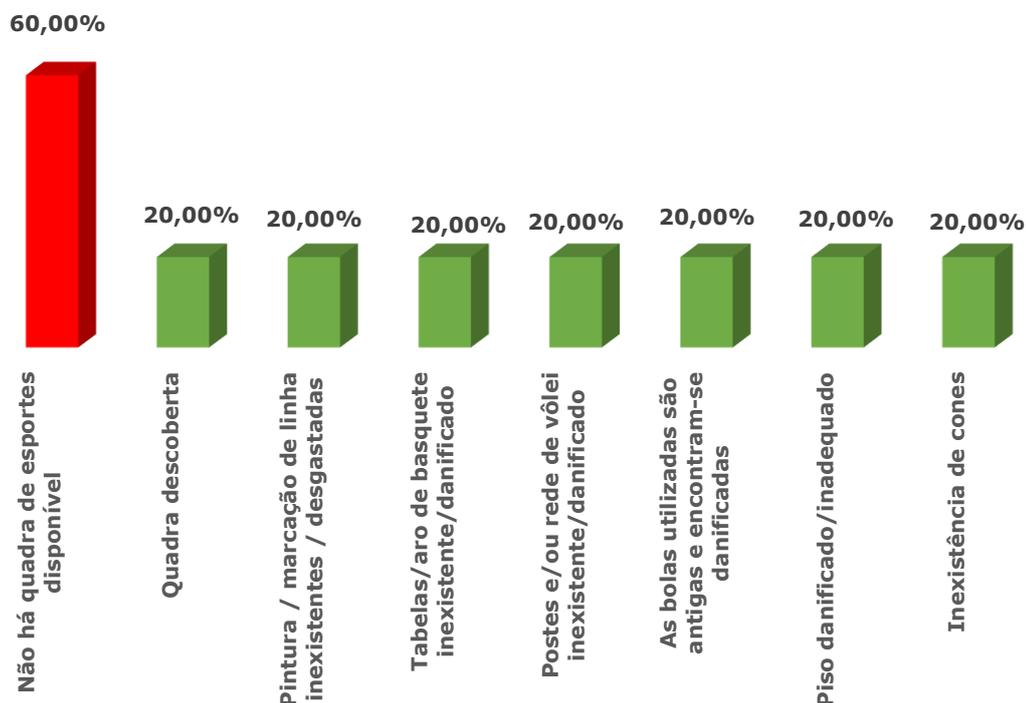
Os equipamentos esportivos para a prática de esportes como basquete, voleibol, futebol de salão, handebol, entre outros, devem estar dentro dos padrões técnicos estabelecidos para garantir a segurança e adequação as atividades a serem desenvolvidas.

No que concerne ao material esportivo, é necessário haver o seu fornecimento regular, garantindo aos professores de educação física o recebimento de bolas e equipamentos em quantidade suficiente as práticas esportivas.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais da quadra de esportes nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 20 (vinte) impropriedades de múltipla escolha, a saber: iluminação insuficiente/inadequada, drenagem, fiações expostas/improvisadas, acesso a Quadra sem cobertura, lâmpadas queimadas, postes de vôlei

inexistente, cobertura danificada, tabelas/aro de basquete inexistente/danificado, quadra descoberta, pintura/marcação de linha desgastadas, traves do futsal/handebol inexistente/danificado, piso danificado/inadequado, inexistência de bola de vôlei, as bolas utilizadas são antigas e encontram-se danificadas, inexistência de colchonete, inexistência de cones, inexistência de bola de futsal, utilização de apenas 1 bola na prática de esportes, outras ocorrências e obras em execução. As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas quadras esportivas das escolas auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

**Principais impropriedades constatadas nas condições estruturais das Quadras Esportivas das 05 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018**



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Não há quadra de esportes disponível	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia
Quadra descoberta	CFR Dorothy Stang
Pintura / marcação de linha inexistentes / desgastadas	CFR Dorothy Stang
Tabelas/aro de basquete inexistente/danificado	CFR Dorothy Stang
Postes e/ou rede de vôlei inexistente/danificado	CFR Dorothy Stang
As bolas utilizadas são antigas e encontram-se danificadas	CFR Dorothy Stang
Piso danificado/inadequado	CFR Dorothy Stang
Inexistência de cones	CFR Dorothy Stang
Utilização de apenas 1 bola na prática de esportes	CFR Dorothy Stang
Tela / Rede de proteção danificada / inexistente	Maria das Dores
Inexistência de colchonete	Maria das Dores

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nas quadras de esporte das duas escolas auditadas que contem esse espaço:

**1) Quadra descoberta / Pintura, Marcação de linha inexistentes, desgastadas / Tabelas, aros de basquete inexistentes, Postes e rede de vôlei inexistentes**



CRF Dorothy Stang

**2) As bolas utilizadas são antigas e encontram-se desgastadas / Piso danificado, inadequado / inexistência de cones / Existência de apenas 1 bola para práticas esportivas**



CRF Dorothy Stang

**3) Tela de proteção danificada / inexistência de colchonetes**



Maria das dores

Foi levantada a percepção dos discentes quanto à estrutura das quadras de esportes, por meio da apresentação de 18 (dezoito) impropriedades de múltipla escolha: quadra descoberta, piso danificado e/ou inadequado, marcação de linhas danificadas/inexistentes, telhado danificado, inexistência de vestiários, vestiários desativados e/ou utilizados em outra finalidade, inexistência de aros (bambolês), inexistência de cones, inexistência de bola de futsal, inexistência de traves do futsal/handebol, inexistência de bola de basquete, inexistência de tabelas/aro de basquete, inexistência de bola de vôlei inexistência de postes e/ou rede de vôlei, inexistência de colchonete, utilização de apenas 1 bola na prática de esportes, as bolas utilizadas são antigas e encontram-se danificadas e outras ocorrências.

A seguir demonstra-se as impropriedades mais significativas apontadas pelos alunos:

### Principais impropriedades constatadas, pela percepção dos alunos, nas quadras de esporte das 2 escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

Impropriedades	Francisco Assis	São José II	Santa Júlia	Mª das Dores	CFR Dorathy
Inexistência de colchonete	87,18%	100,00%	23,81%	87,18%	70,97%
As bolas utilizadas são antigas e encontram-se danificadas	89,74%	95,00%	42,86%	76,92%	70,97%
Inexistência de aros (bambolês)	84,62%	95,00%	23,81%	51,28%	93,55%
Inexistência de cones	84,62%	95,00%	23,81%	51,28%	93,55%
Inexistência de tabelas/aro de basquete	92,31%	95,00%	66,67%	15,38%	67,74%
Inexistência de bola de futsal	12,82%	87,50%	71,43%	20,51%	87,10%
Inexistência de postes e/ou rede de vôlei	87,18%	92,50%	52,38%	7,69%	16,13%
Inexistência de vestiários	71,79%	95,00%	57,14%	7,69%	6,45%
Piso danificado e/ou inadequado	10,26%	95,00%	23,81%	2,56%	80,65%
Vestiários desativados e/ou utilizados em outra finalidade	17,95%	2,50%	14,29%	84,62%	90,32%
Telhado danificado	89,74%	5,00%	14,29%	71,79%	0,00%
Inexistência de bola de vôlei	74,36%	20,00%	19,05%	7,69%	61,29%
Inexistência de traves do futsal/handebol	48,72%	15,00%	42,86%	5,13%	58,06%
Quadra descoberta	2,56%	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%
Marcação de linhas danificadas/ausentes	2,56%	100,00%	42,86%	0,00%	3,23%
Utilização de apenas 1 bola na prática de esportes	53,85%	12,50%	19,05%	2,56%	0,00%
Sem resposta	0,00%	0,00%	0,00%	5,13%	0,00%
Outras ocorrências	0,00%	0,00%	0,00%	2,56%	0,00%

Registre-se que a Escola Santa Julia não possui quadra de esportes, e as avaliações realizadas pelos alunos deste estabelecimento referem-se ao local, vide abaixo, onde os mesmos realizam atividade física.



Quadra descoberta – Santa Julia

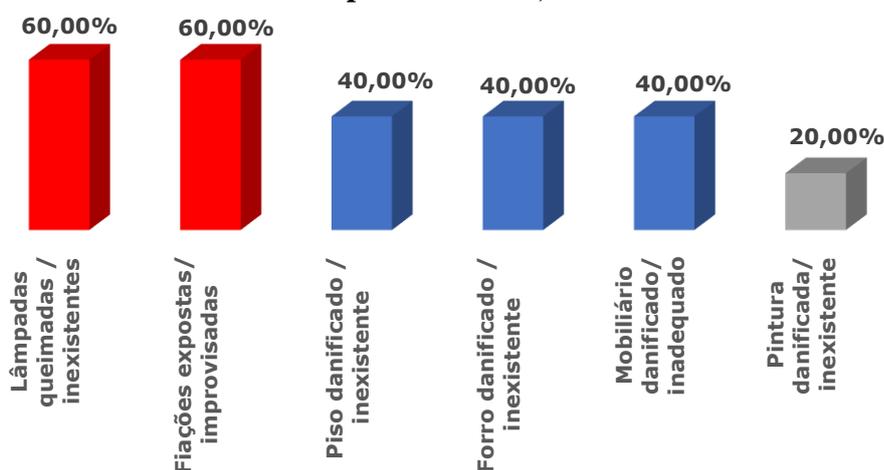
### 5.2.9 Área Administrativa

Para efeito de aplicação do Programa “TCM-PA nas Escolas” foi considerado como área administrativa: salas da direção, dos professores, da secretaria, da coordenação pedagógica, entre outras.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais da biblioteca nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 19 (dezenove) impropriedades de múltipla escolha, a saber: revestimento danificados/queda de reboco, queda de reboco com ferragem exposta, piso desgastado/danificado/ausente, pintura desgastada/danificada/inexistente, janelas e/ou portas danificadas/inexistentes, forro danificado/inexistente, cobertura danificada (goteiras), lâmpadas queimadas/inexistentes, restrição/limitação de acesso para o PcD (pessoas com deficiência), fiação exposta/improvisada, mobiliário danificado/inadequado (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras, infiltrações, ar condicionado/ventilador danificado/inexistente, ventilação insuficiente, iluminação insuficiente, outras ocorrências e obras em execução.

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas na área administrativa das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

#### Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas na Área Administrativa das 10 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Francisco Assis, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Fiações expostas / improvisadas	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Piso danificado / inexistente	Francisco Assis, Maria das Dores
Forro danificado / inexistente	Francisco Assis, Maria das Dores
Mobiliário danificado / inadequado	São José II, Maria das Dores
Pintura danificada / inexistente	Francisco Assis
Infiltrações	Francisco Assis
Restrição / limitação de acesso para PcD	Maria das Dores
Rachaduras	Maria das Dores
Ar-condicionado / ventilador danificado / inexistente	Maria das Dores

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nas áreas administrativas das cinco escolas auditadas:

**1) Lâmpadas queimadas / inexistentes**



Francisco Assis

**2) Fiações expostas improvisadas**



São José II

**3) Piso danificado**



Francisco Assis

**4) Forro danificado**



Maria das Dores

### 5) Mobiliário danificado / inadequado



São José II

### 6) Infiltrações / Pintura danificada



Francisco Assis

### 7) Restrição / limitação de acesso para PcD



Maria das Dores

### 8) Rachaduras



Maria das Dores

### 9) Ar condicionado danificado



Maria das Dores

## 5.2.10 Áreas Externas / Circulação

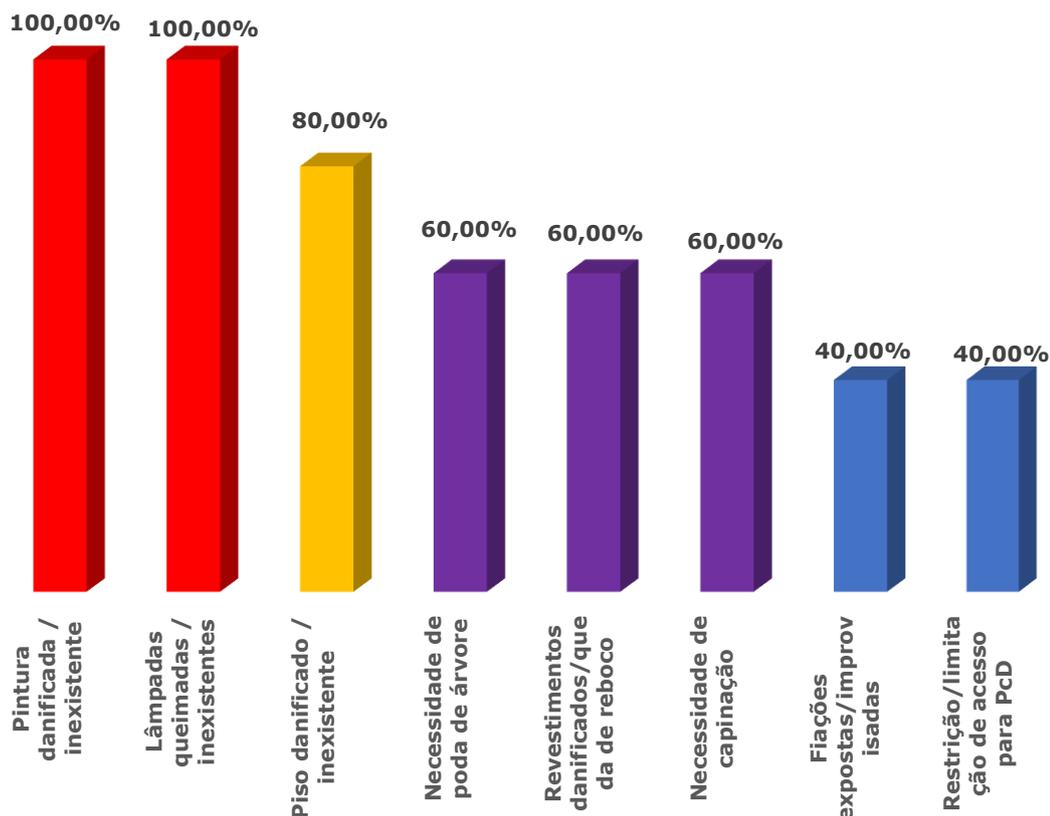
Para efeito de aplicação do Programa “TCM-PA nas Escolas” foi considerado como área externa / circulação, como: calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas, entre outras.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais da área externa/circulação nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 16 (dezesseis) impropriedades de múltipla escolha, a saber: revestimento danificados/queda de reboco, queda de reboco com ferragem exposta, piso desgastado/danificado/ausente, pintura desgastada/danificada/ inexistente, forro danificado/inexistente, cobertura danificada (goteiras), lâmpadas queimadas/inexistentes, restrição/limitação de acesso para o PcD (pessoas

com deficiência), fiação exposta/improvisada, necessidade de poda de árvore e capinação, outras ocorrências e obras em execução.

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas na área externa/circulação das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

**Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas na Área Externa / Circulação das 10 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018**



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Pintura danificada/inexistente	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Piso danificado / inexistente	Francisco Assis, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores
Necessidade de poda de árvore	Francisco Assis, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Revestimentos danificados/queda de reboco	Francisco Assis, São José II, CFR Dorothy Stang
Necessidade de capinação	Francisco Assis, Maria das Dores, CFR Dorothy Stang
Fiações expostas/improvisadas	São José II, Maria das Dores
Restrição/limitação de acesso para PcD	Santa Júlia, Maria das Dores
Infiltrações	CFR Dorothy Stang
Forro danificado/inexistente	CFR Dorothy Stang

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das principais impropriedades detectadas na área externa / circulação nas cinco escolas auditadas:

**1) Pintura danificada**



Francisco Assis

**2) Lâmpadas queimadas / inexistentes**



Maria das Dores

**3) Piso danificado / inexistente**



Francisco Assis

**4) Necessidade de poda de árvore**



Maria das Dores

**5) Revestimentos danificados / Infiltrações**



CFR Dorothy Stang

**6) Fiações expostas/improvisadas**



São José II

**7) Restrição/limitação de acesso para PcD**

Santa Júlia

**8) Forro danificado/inexistente**

CFR Dorothy Stang

**5.2.11 – Estruturas de Fechamento Externo**

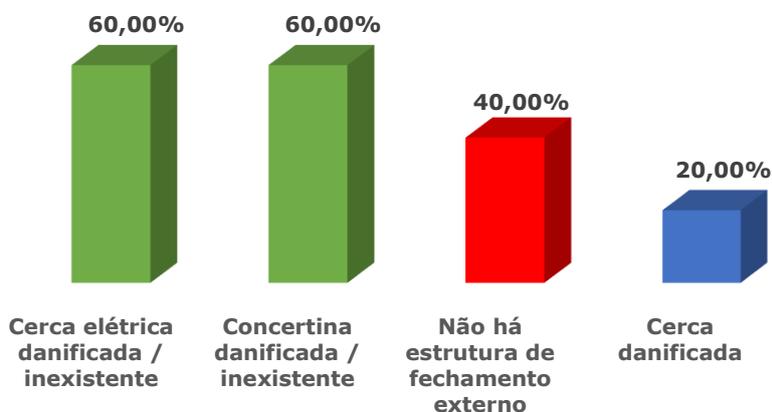
Furtos e assaltos nas escolas têm sido cada vez mais recorrentes, os danos ao patrimônio escolar são irreparáveis e incontáveis. Além disso, estes atos podem acarretar em transtornos físicos e morais aos alunos e colaboradores das instituições de ensino. Neste sentido, é importante que a escola tome medidas de segurança que possam garantir o bem-estar de todos, e para isto devem dispor do maior número possível de estruturas de fechamento externo e de equipamentos de segurança.

A instalação de cercas elétricas e concertinas, a existência de muros com altura adequada e de controle de portaria nas escolas pode ajudar na segurança patrimonial e pessoal, inibir a ação de desocupados, diminuir a incidência de invasões indesejadas e a entrada de pessoas desconhecidas no ambiente escolar.

Registre-se que a instalação de cercas elétricas deve seguir os parâmetros da Associação Brasileira de Normas Técnicas, a ABNT, principalmente quanto a altura mínima do fio mais baixo, para evitar acidentes com moradores e pedestres, e a intensidade da corrente elétrica da cerca. Registre-se, ainda, que é importante que a utilização de cercas elétricas e concertina nas escolas sejam autorizadas por legislação municipal.

A equipe de auditoria para avaliar as condições das estruturas de fechamento externo nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 16 (dezesseis) impropriedades de múltipla escolha, a saber: cerca elétrica danificada/inexistente, concertina danificada/inexistente, muro danificado/baixo/inexistente, grade danificada/inexistente, inexistência de controle de portaria, outras ocorrências, obras em execução. As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas estruturas de fechamento externo das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

## Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas na Estrutura de Fechamento Externo das 05 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 06 a 12/05/2018



Individualizando-se as impropriedades por escola tem-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Não há estrutura de fechamento externo	Santa Júlia, CFR Dorothy Stang
Cerca elétrica danificada / inexistente	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Concertina danificada / inexistente	Francisco Assis, São José II, Maria das Dores
Cerca danificada	São José II

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas na estrutura de fechamento interno nas seis escolas auditadas:

### 1) Inexistência de cerca elétrica / concertina



Santa Júlia



CFR Dorothy Stang

### 2) Cerca elétrica danificada / inexistente



Francisco Assi



Maria das Dores

### 3) Cerca danificada



São José II

#### 5.2.12 Sistema de Combate a Incêndio

No que se refere a instalações físicas das Unidades Escolares, o quesito segurança não pode ser desconsiderado. É necessário um ambiente salubre, adequado e seguro, que não coloque em risco a segurança física dos alunos, dos seus servidores ou mesmo de público eventual.

Neste contexto, é de extrema importância dotar as escolas de equipamentos de combate a incêndios e sinalização de emergência, bem como propiciar condições de que cada escola tenha seu plano de abandono/evacuação e equipe de brigadistas.

Frise-se que a instalação dos equipamentos de combate a incêndio, sinalização de emergência e formação de brigadistas seguem normas técnicas que devem ser observadas e deve ser efetuada com acompanhamento técnico e com posterior vistoria do Corpo de Bombeiros. No Estado do Pará o Decreto nº 357/2007 institui o Regulamento de Segurança contra Incêndio e Pânico das edificações e áreas de risco para os fins da Lei nº 5.731/1992.

Frise-se, ainda, que é essencial a garantia de recursos orçamentários para a implantação das medidas de segurança e prevenção de riscos nas unidades escolares, para que não haja alegação de falta de recursos para a implantação do sistema.

Em 100% das unidades escolares auditadas, constatou-se a inexistência de sistema de combate a incêndio. Constatou-se ainda, de um modo geral, que todas as escolas auditadas não possuem os itens mínimos de segurança, como por exemplo: ausência de extintores de incêndio, hidrantes, mangueiras, sinalização de rotas de fugas que atendam as normas técnicas, bem como não contam com formação e treinamento de equipe de brigadistas, apta ao manuseio dos equipamentos de combate a incêndio e atendimento de primeiros socorros.

Registre-se que em 100% das escolas auditadas não foi apresentado o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros.

### **5.3 Algumas considerações acerca das condições estruturais das unidades escolares auditadas**

Nas auditorias realizadas nas 05 (cinco) unidades escolares, verificou-se que a SEMED necessita providenciar o planejamento e a execução dos serviços de reparos, ou até mesmo de obras de recuperação, e posteriormente as manutenções periódicas das instalações.

Dentre as impropriedades mais críticas encontrados nas escolas auditadas destacam-se: a necessidade de revisão nas instalações elétricas em virtude do sub dimensionamentos ou sobrecarga dos circuitos, fiações expostas / improvisadas; rachaduras; infiltrações; portas, janelas, forros, pinturas e pisos danificados; e, inexistência de acesso a PcD.

A falta de reparos e manutenção predial nas escolas representa risco para a saúde e segurança dos alunos, professores e demais frequentadores.

O custo da manutenção preventiva e reparos rotineiros fica aquém dos custos de uma obra de recuperação, além de evitar também, muitos transtornos e, por vezes, atrasos no período escolar. Um plano de manutenção é sinônimo de economia e é fundamental para manter o patrimônio público em bom estado e evitar o desperdício de recursos públicos.

Observou-se também, que a SEMED deve planejar melhor a ampliação da infraestrutura das escolas, visto que a equipe de auditores operacionais se deparou com o aumento do número de salas de aula e laboratórios, sem a verificação da capacidade de suporte das instalações elétrica e hidráulica, o que ocasiona problemas de funcionamento nos equipamentos elétricos, hidrossanitários e circuitos elétricos.

Observou-se, ainda, que a SEMED deve providenciar conforme as normas vigentes, as adaptações necessárias para possibilitar o livre acesso de PcD (s) aos ambientes das escolas, como exemplos citamos: a criação de rampas, aumento na largura de portas e adotar um plano de manutenção das escolas.

Destaca-se que outro ponto importante da manutenção predial são os reservatórios elevados (caixa d'água) e subterrâneos (cisterna) de água, nos quais se deve fazer a impermeabilização, geralmente, a cada cinco anos, dependendo do material impermeabilizante utilizado, bem como a higienização dos mesmos, preferencialmente, de seis em seis meses para evitar vazamentos e possíveis contaminações.

### **5.4 Determinações e Recomendações**

À gestão cabe disponibilizar um ambiente escolar que melhor propiciem o ensino aprendizagem de modo a aprimorar as atividades desenvolvidas e elevar o grau de satisfação da comunidade escolar. Assim sendo, a equipe de auditoria considerando os critérios de materialidade, relevância e risco submete a consideração superior os achados, determinações e recomendações a seguir apresentadas:

1. Realizar, por meio de profissionais habilitados e devidamente registrados no órgão competente:
  - a) levantamento/diagnóstico das atuais condições estruturais das escolas, especificamente quanto:
    - a.1) instalações elétricas, nesta inclusa a solicitação junto à CELPA de um laudo do nível de tensão (voltagem) de fornecimento de energia elétrica das Escolas;
    - a.2) instalações hidros sanitárias;

- a.3) estrutura física,
  - a.4) segurança
  - a.5) climatização,
  - b) manutenção preventiva/corretiva das instalações elétricas, levando-se em conta as cargas instaladas nas escolas observando o planejamento de futuras instalações, conforme preconizado nas normas de segurança (NBR-5410 da ABNT e normas complementares ABNT NBR 13534, ABNT NBR 13570 e ABNT NBR 5418).
  - c) planejamento visando a ampliação da infraestrutura das escolas, verificando-se a capacidade de suporte das instalações elétrica e hidráulica.
  - d) criação e a implementação de mecanismos de manutenção predial e de equipamentos, por meio da utilização de cronograma de realização de serviços com substituição de peças quando se fizer necessário;
  - e) Planejamento e a execução da manutenção preventiva e/ou corretiva, ou ainda, a substituição nos casos em que se fizer necessário, ventiladores e dos aparelhos de ar condicionado das unidades escolares, levando em consideração o impacto da carga elétrica que se dará na atual instalação elétrica que poderá ser comprometida com a instalação de novos equipamentos.
2. Prover, periodicamente, as unidades escolares de mobiliários em todos os ambientes escolares, principalmente, de carteiras escolares, capazes de suprir a necessidade existente e garantir a reposição, sempre que necessária.
  3. Realizar a manutenção das caixas d'água e/ou cisternas das unidades escolares, bem como de suas respectivas bombas d'água;
  4. Providenciar, conforme as normas vigentes, as adaptações necessárias para possibilitar o livre acesso de PcD (s) aos ambientes das escolas.
  5. Implantar laboratórios de informática em todas as unidades municipais de ensino onde inexistente este ambiente e equipar as que se encontram com insuficiência de equipamentos de informática e de mobiliários, dimensionando-os para o atendimento, inclusive, de todo o corpo discente e docente das turmas de 6º ao 9º ano, foco desta auditoria;
  6. Garantir o acesso às tecnologias de informação e comunicação – TIC e à rede mundial de computadores – internet.
  7. Melhorar as condições das estruturas de fechamento externo das escolas, como muros e portões, providenciando a manutenção periódica dessas estruturas;
  8. Com relação aos sistemas de combate a incêndio:
    - a) reservar anualmente, nos diplomas legais pertinentes, recursos orçamentários para a implantação e/ou melhoria dos aspectos de segurança contra incêndio e pânico nas escolas da rede municipal de ensino, para aquisição, colocação, recarga e manutenção de extintores de incêndio, aquisição e implantação de sinalização básica e complementar de emergência, com as substituições que forem necessárias, custos de formação, treinamento, equipamentos de proteção individual e de fardamento de brigadistas de escolas, tudo a constar na dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Educação;
    - b) realizar a aquisição de extintores de incêndio, em número e quantidade indicados para cada tipo de construção de unidade escolar da rede municipal, assim considerando área construída, número de pavimentos e grau de risco, de forma que toda unidade escolar da rede do Município

- de Anapu atenda às normas técnicas quanto aos equipamentos portáteis de combate ao fogo (extintores);
- c) proceder à aquisição e colocação de sinalização básica e complementar de prevenção de incêndio e situação de pânico, em todas as unidades escolares da rede municipal de ensino, em material que observe dimensões, cores e formas previstas na normativa técnica correspondente;
  - d) anualmente, providenciar as medidas de manutenção dos equipamentos e sinalização de emergência das unidades escolares da rede municipal, incluindo, obrigatoriamente, recarga dos extintores de incêndio com estrita observância da data de validade, substituição dos extintores reprovados e/ou da sinalização básica e complementar que se mostre desgastada, ultrapassada ou faltante, sempre com observância das normas técnicas;
  - e) formar e treinar, as equipes de brigadistas que atuarão em cada unidade escolar da rede municipal, providenciando o seu treinamento teórico e prático para combate a incêndios, primeiros socorros, prevenção de acidentes e plano de evacuação de prédios, observando, na constituição de cada brigada, as normas técnicas pertinentes, bem assim fornecendo-lhes fardamento ou sinais identificadores de função e equipamentos de proteção individual;
  - f) realizar pelo menos um treinamento anual em cada unidade escolar da rede municipal, com abandono de prédio e envolvimento de todo corpo docente e discente, além dos brigadistas;
  - g) providenciar plano de prevenção a incêndios e situações de pânico para cada unidade escolar da rede municipal, assinado por profissional habilitado e elaborado a partir de planta baixa, memorial descritivo e todos os demais elementos necessários para o pleno conhecimento da estrutura de cada unidade escolar, conforme exigências de legislação específica;
  - h) determinar que o Município de Anapu, em relação às unidades escolares de sua rede, providencie a realização de vistoria anual pelo Corpo de Bombeiros em cada unidade escolar e mantenha o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), controle de recarga dos extintores; controle de inspeção e regularização do circuito elétrico, relatório ou outro tipo de registro do treinamento anual em arquivos próprios, bem assim em cada unidade escolar, para apresentação nas vistorias e fiscalizações que forem efetuadas.

Visa-se com tudo avaliado e proposto, contribuir com a melhoria das condições estruturais das escolas, e com isso, proporcionar melhores condições de ensino; bem como, melhorar a qualidade dos imóveis da rede municipal de ensino e preservação dos bens públicos.

## **6. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A Constituição Federal de 1988 prevê que é responsabilidade da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, assegurar a alimentação escolar para os alunos da educação básica pública e de escolas filantrópicas e comunitárias, conveniadas com o poder público.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), popularmente conhecido como merenda escolar, é uma política governamental, de âmbito nacional, que visa suprir no mínimo 20% das necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência na escola. São atendidos pelo Programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros.

A Secretaria Municipal de Educação - SEMED, por meio do Processo nº 201804237-00 (fls. 06) informou que no município de Anapu é atendido pela Central de Distribuição de Merenda é o órgão responsável pela coordenação, planejamento, aquisição e distribuição de merenda escolar. A nutricionista, é responsável pela supervisão técnica do PNAE, e responsável pela elaboração dos cardápios da merenda escolar, bem como pela realização de visitas técnicas semestrais nas escolas e mensalmente pela equipe de distribuição de merenda, que orienta e supervisiona o recebimento dos alimentos, execução do cardápio, higienização dos alimentos, do local (cozinhas), dos equipamentos e utensílios e do manipulador.

Visando verificar o serviço de alimentação escolar das escolas públicas municipais de Anapu, o TCM/PA, avaliou os seguintes aspectos: recursos financeiros destinados ao Programa de Alimentação Escolar; tipos e quantidade de alimentação servida nas escolas; aceitabilidade pelos alunos da alimentação escolar oferecida nas escolas auditadas; quantidade, capacitação e saúde dos manipuladores de alimentos; uniformes e EPI's dos manipuladores de alimentos; equipamentos e utensílios necessários ao serviço da alimentação escolar; qualidade dos gêneros alimentícios entregues nas escolas; controle de estoque; e boas práticas do serviço de alimentação escolar.

### **6.1 Recursos Financeiros**

Os recursos financeiros transferidos para a Prefeitura Municipal de Anapu pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE para o Programa de Alimentação Escolar nos exercícios de 2015 a 2017, de acordo com dados extraídos do seu sítio ([http://www.fnde.gov.br/pls/simad/internet\\_fnde.liberações\\_result\\_pc](http://www.fnde.gov.br/pls/simad/internet_fnde.liberações_result_pc)), assim se apresentam:

### Recursos Financeiros Transferidos pelo PNAE – Anos 2015 - 2017

PROGRAMA	2015	2016	2017
PRÉ-ESCOLA	76.500,00	75.600,00	88.435,80
ENSINO FUNDAMENTAL	357.660,00	425.760,00	443.957,40
EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS - EJA	25.780,00	19.740,00	22.528,80
INDIGENA	3.840,00	0,00	2.649,60
AEE - EDUCAÇÃO ESPECIAL	2.400,00	2.500,00	2.480,40
MAIS EDUCAÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL	129.264,00	192.000,00	0,00
ENSINO MÉDIO	53.640,00	58.020,00	50.479,20
<b>TOTAL</b>	<b>649.084,00</b>	<b>773.620,00</b>	<b>610.531,20</b>

A Secretaria Municipal de Educação encaminhou as informações solicitadas, referente às despesas realizadas com a merenda escolar nos exercícios de 2015 a 2017, conforme segue:

Exercício Financeiro	Recurso PNAE	Recurso Próprio	Total
<b>2015</b>	636.552,67	60.700,00	697.252,67
<b>2016</b>	839.686,20	81.651,00	921.337,20
<b>2017</b>	626.912,88	9.607,10	636.519,98

Os valores informados pela Secretaria Municipal de Educação diferem dos valores apresentados no site do FNDE.

Em pesquisa realizada no mural de licitação do TCM/PA, identificamos que a Secretaria Municipal de Educação publicou os seguintes processos licitatórios, referente aos exercícios financeiros de 2015 a 2017.

PROCESSOS LICITATÓRIOS - 2015			
PROCEDIMENTO/ ÓRGÃO	OBJETO	CREDOR	VALOR (R\$) ADJUDICADO
PREGÃO PRESENCIAL 008/2015-01	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENE, COPA E COZINHA, RECARGA E BOTIJA DE GÁS GLP, COMBUSTÍVEIS E LUBRIFICANTES, DESTINADOS A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E MERENDA ESCOLAR, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I, PARTE INTEGRANTE DESTE EDITAL - <b>TOTAL: R\$ 3.413.248,00</b>	FRANCO DOS SANTOS COMÉRCIO - EPP CNPJ:03.339.754/0001-69	1.168.248,00
		L.A DE SOUSA COMERCIO- ME CNPJ:09.521.369/0001-14	236.205,00
PREGÃO PRESENCIAL 040/2015-01	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICIPAL DAS ZONAS RURAL E URBANA, DO HORÁRIO REGULAR E MAIS EDUCAÇÃO. <b>TOTAL: R\$ R\$1.297.811,00</b>	L.A DE SOUSA COMERCIO- ME CNPJ:09.521.369/0001-14	1.297.811,00
CONCORRÊNCIA 002/2015-06		ASSOCIAÇÃO SOLIDÁRIA ECONÔMICA E ECOLÓGICA DE FRUTAS DA AMAZÔNIA - ASSEFA CNPJ: 04.240.901/0001-01	248.400,00

PROCESSOS LICITATÓRIOS - 2015			
CHAMADA PUBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR RURAL, PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, FORNECIDOS POR AGRICULTORES DEVIDAMENTE CADASTRADAS NO PROGRAMA NACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR <b>TOTAL: R\$ 413.650,00</b>	AVERALDO ROCHA LIMA CPF: 587.300.602-49	18.750,00	
	COOPERATIVA DE PRODUTORES DE CACAU ORGÂNICO - COOPÇÃO CNPJ: 08.643.636/0001-63	24.000,00	
	GILDÁSIO GONÇALVES DOS SANTOS CPF: 233.218.735-91	18.750,00	
	JOSELIO DE SOUSA LUZ CPF: 725.375.822-68	20.000,00	
	LIOCI FERREIRA DA CRUZ CPF: 856.431.227-15	20.000,00	
	LUCIANA SIMÃO DA SILVA CPF: 927.446.052-04	20.000,00	
	THAYSE BERTO CORREIA CPF:01.613.194/0001-63	43.750,00	
<b>TOTAL GERAL</b>			<b>5.124.709,00</b>

PROCESSOS LICITATÓRIOS - 2016			
PROCEDIMENTO/ ÓRGÃO	OBJETO	CREDOR	VALOR (R\$) ADJUDICADO
PREGÃO PRESENCIAL 007/2016-01	CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS DO RAMO PERTINENTE PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE LIMPEZA, COPA E COZINHA, PERMANENTES, MATERIAIS DE EXPEDIENTE E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA, MANUTENÇÃO DE VEÍCULOS, PEÇAS, PNEUS, E PASSAGENS, DESTINADOS A MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DESTE MUNICÍPIO <b>TOTAL: R\$ 4.852.807,80</b> <b>TOTAL GÊN. ALIMENTÍCIOS: R\$ 917.498,50</b>	L.A DE SOUSA COMERCIO-ME CNPJ:09.521.369/0001-14	917.498,50
<b>TOTAL GERAL</b>			<b>917.498,50</b>

PROCESSOS LICITATÓRIOS - 2017			
PROCEDIMENTO/ ÓRGÃO	OBJETO	CREDOR	VALOR (R\$) ADJUDICADO
PREGÃO PRESENCIAL 004/2017-01	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DO RAMO PERTINENTE PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS A MERENDA DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS, DAS ZONAS URBANA E RURAIS DESTE MUNICÍPIO <b>TOTAL: R\$ 1.001.548,50</b>	RODRIGUES E PENA DISTRIBUIDORA LTDA CNPJ:14.979.866/0001-09	307.300,00
		L.A DE SOUSA COMERCIO-ME CNPJ:09.521.369/0001-14	251.750,00
		F.S. DA COSTA SILVA E CIA LTDA CNPJ: 10.737.233/0001-25	442.498,50

PROCESSOS LICITATÓRIOS - 2017			
CHAMADA PÚBLICA 015/23017-04  DISPENSA DE LICITAÇÃO ART.24  INCISO XII	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA USO NA MERENDA ESCOLAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS DESTE MUNICÍPIO, ATRAVÉS DE CHAMADA PÚBLICA	<i>ASSOCIAÇÃO SOLIDÁRIA ECONÔMICA E ECOLÓGICA DE FRUTAS DA AMAZÔNIA - ASSEFA CNPJ: 04.240.901/0001-01</i>	159.566,10
	<b>TOTAL: R\$ 405.656,10</b>	<i>COOPERATIVA DE PRODUTORES DE CACAU ORGÂNICO - COOPÇÃO CNPJ: 08.643.636/0001-63</i>	51.090,00
		<i>NIELTON DE SOUSA MACENA CNPJ: 26.522.626/0001-51</i>	147.500,00
		<i>THAYSE BERTO CORREIA CNPJ: 18.281.489/0001-82</i>	47.500,00
<b>TOTAL GERAL</b>			<b>1.407.204,60</b>

Mural de Licitação TCM/PA.

## 6.2 Alimentação Servida nas Unidades Escolares

### 6.2.1 Elaboração dos Cardápios da Alimentação Escolar

Segundo a Resolução CFN nº 465/2010 o cardápio é a ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais.

A elaboração de cardápios para escolares é uma importante atribuição do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na medida em que é a ação na qual se concretizam os objetivos do programa, de acordo com os princípios e as diretrizes estabelecidas. Compete ao nutricionista, segundo a Resolução FNDE/CD nº 38/2009, planejar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios até a produção e distribuição da alimentação.

Os cardápios, calculados a partir das Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter as seguintes informações: nome da preparação, ingredientes, energia, macro e micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras, consistência, tipo de refeição, identificação e assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração e a porção ofertada deverá ser diferenciada por faixa etária dos alunos, conforme necessidades nutricionais estabelecidas.

Esses cardápios devem passar pela apreciação e aprovação do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.

Foi solicitado a Secretaria Municipal de Educação do Anapu – SEMED, através de e-mail encaminhado do Núcleo de Auditoria Operacional – NAOP/TCM., a remessa dos cardápios relativos ao ano letivo de 2018 elaborados pela equipe técnica de nutricionistas.

Em resposta ao TCM, a Secretaria encaminhou as fls. 08 e 09 do Processo nº 201804237-00, o cardápio que será ofertado aos alunos da zona urbana e rural do município em 2018, contemplando as seguintes preparações: 05 doces e 14 salgadas, totalizando 19 preparações para o ensino fundamental, produzidas nas escolas e servidas aos alunos.

Nº	Preparação doce
1	Achocolatado com bolacha e banana
2	Achocolatado com cuscuz e melancia
3	Achocolatado com biscoito e melancia
4	Vitamina de banana com bolacha
5	Achocolatado com bolacha e melancia

Nº	Preparação salgada
1	Arroz Maria Izabel com carne, cenoura e suco natural
2	Macarronada com vitamina de frutas
3	Galinhada com vitamina de frutas
4	Sopa com legumes e suco natural
5	Frango ao molho com legumes e arroz com cenoura
6	Sopa com suco
7	Carne com abóbora, arroz e feijão
8	Baião de dois com frango e salada
9	Farofa de flocos de milho com carne e melancia
10	Baião com frango e purê de mandioca
11	Caldo e suco
12	Baião com carne e legumes
13	Maria Izabel cm purê de abóbora e suco
14	Galinhada com suco

Registre-se que, consta dos autos (fls. 08 e 09) informação referente aos cardápios para os alunos atendidos na Zona Urbana e Agrovila, Educação Infantil - Zona Urbana e Zona Rural. Os cardápios apresentados contemplam todas as faixas etárias dos alunos a serem atendidos, porém não são apresentadas as per capita definida conforme necessidades nutricionais estabelecidas e não são assinados pela nutricionista responsável por sua elaboração, bem como não consta a frequência em que cada produzida nos 202 dias letivos de 2018.

### CARDÁPIO DE 2018 - ALUNOS DA ZONA URBANA E AGROVILA

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1º SEMANA</b>	Arroz Maria Izabel com carne, cenoura e suco natural	Achocolatado com bolacha e banana	Achocolatado com cuscuz e melancia	Macarronada com vitamina de frutas	Galinhada com vitamina de frutas
<b>2º SEMANA</b>	Sopa com legumes e suco natural	Frango ao molho com legumes e arroz com cenoura	Sopa com suco	Achocolatado com biscoito e melancia	Carne com abóbora, arroz e feijão
<b>3º SEMANA</b>	Baião de dois com frango e salada	Vitamina de banana com bolacha	Achocolatado com bolacha e melancia	Farofa de flocos de milho com carne e melancia	Baião com frango e purê de mandioca
<b>4º SEMANA</b>	Caldo com suco	Macarronada com suco natural	Baião com carne e legumes	Maria Izabel cm purê de abóbora e suco	Galinhada com suco

## CARDÁPIO DE 2018 - ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL - ZONA URBANA

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1º SEMANA</b>	Maria Izabel cm charque, cenoura e suco natural	Achocolatado com bolacha e banana	Farofa de carne, melancia e iogurte	Vitamina de frutas com caldo	Achocolatado com bolacha
<b>2º SEMANA</b>	Sopa com legumes e suco natural	Frango ao molho com legumes, arroz e cenoura	Iogurte com bolacha e melancia	Achocolatado com biscoito e melancia	Macarronada, salada e melancia
<b>3º SEMANA</b>	Baião de dois, com carne, salada e suco	Vitamina de banana com bolacha	Iogurte, farofa de milho com carne e melancia	Frango, arroz, abóbora e suco	Galinhada e suco
<b>4º SEMANA</b>	Galinhada e suco	Macarronada com mandioca cozida e suco natural	Iogurte, bolacha e melancia	Maria Izabel com legumes e suco natural	Maria Izabel e suco natural

## CARDÁPIO DE 2018 - ALUNOS DA ZONA RURAL

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1º SEMANA</b>	Maria Izabel e suco natural	Achocolatado com bolacha	Macarronada de salsicha e suco	Macarronada de soja e suco	Arroz, feijão e salsicha ao molho
<b>2º SEMANA</b>	Macarronada de soja e suco	Achocolatado com bolacha	Sopa de soja com suco	Achocolatado com biscoito	Suco com bolacha
<b>3º SEMANA</b>	Baião de dois com charque	Achocolatado com farofa de soja	Baião de dois com charque	Achocolatado com farofa de flocos de milho e soja	Baião de dois com soja
<b>4º SEMANA</b>	Caldo com suco	Achocolatado com cuscuz	Maria Izabel com suco	Suco com cuscuz	Suco com bolacha

A SEMED não encaminhou as atas do Conselho de Alimentação Escolar – CAE ocorridas no ano de 2017, o que impede o confronto entre os cardápios e constatação da apresentação do mesmo ao Conselho e sua respectiva aprovação.

A equipe de auditores, no momento da auditoria no município, foi até a Central de Distribuição de merenda e entrevistou a nutricionista responsável pelo PNAE, que informou que os cardápios de 2018, contemplam os 202 dias letivos, e principalmente que o mesmo é elaborado para atender todas as etapas do ensino fundamental, informou ainda, que distribui os cardápios e os gêneros alimentícios mensalmente as escolas e que as merendeiras são orientadas a seguirem os cardápios sugeridos.

Nas guias de remessa de gêneros alimentícios do mês de abril destinados a preparação da merenda escolar apresentada a equipe de auditoria nas escolas auditadas, não consta da referida guia, a per capita por cardápio, e nem a frequência de dias a serem atendidos com os gêneros alimentícios entregues.

### 6.2.2 Forma e distribuição de Gêneros Alimentícios às Escolas Públicas Municipais

Foi solicitado que a SEMED informasse a forma e a frequência de distribuição dos gêneros alimentícios as escolas de Anapu, segundo informado pela SEMED, a entrega de gêneros alimentícios nas escolas é realizada pela central de distribuição de merenda, mensalmente (Processo nº 201804237-00, fls.06), conforme cronograma especificado:

<b>Tipo de alimentos</b>	<b>Modalidade de entrega</b>
Não perecível	Mensal
Carnes e demais perecíveis	Quinzenal
Leite	Semanalmente (Segunda e/ou terça)
Melancia e banana	Semanalmente (Terça e/ou Quarta)
Abobora e mandioca	Quinzenal (segunda e/ou terça)

No dia 10/05/2018, em visita a Central de Distribuição de Merenda, a nutricionista responsável pelo PNAE informou que os gêneros alimentícios, não perecíveis e os produtos perecíveis (carne e frango) são entregues no depósito Central de Distribuição de Merenda, que faz a distribuição às escolas públicas municipais, enquanto que o leite, as frutas e legumes são entregues diretamente pelo fornecedor.

Os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar são: macaxeira, polpa de frutas, frango caipira, leite e hortifrútiis.

Cabe enfatizar que, segundo a Secretaria Municipal de Educação, os recursos repassados pelo Governo Federal são usados exclusivamente para aquisição de merenda escolar, e que o município complementa o programa de alimentação escolar.

De acordo com o art. 5º, II, da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/00/2013, a Entidade Executora (Município) é responsável pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas/aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.

Na oportunidade, a equipe de auditoria visitou o depósito central de merenda escolar da SEMED e observou que havia gêneros alimentícios no estoque para atender as escolas públicas municipais. Observou-se, ainda, que os gêneros estavam estocados de forma inadequada, pois há via produtos fora das grades, isto é direto no chão, sem estrado, na central de ar havia teias de aranha, no freezer havia carne sem procedência, sem data de validade. De acordo as fotografias abaixo, apresentadas da situação encontrada:



Merenda escolar no chão



Merenda não estocada corretamente



Carne sem procedência e sem validade



Central de ar com teia de aranha ao lado

### 6.2.3 Fornecimento de Alimentação Escolar aos Alunos nas Escolas Públicas Municipais

Nas 05 (cinco) escolas auditadas foi informado pelas manipuladoras de alimentos que a merenda escolar é fornecida aos alunos todos os dias letivos da semana. O fornecimento é regular.

Verificou-se, nas guias de remessa dos meses de março/2018, que foram entregues nas escolas gêneros alimentícios para atender dias letivos não definidos. No calendário escolar de 2018 do Município de Anapu.

No momento da auditoria, a Equipe visitou as cozinhas e despensas escolares e observou a quantidade de gêneros alimentícios existentes no freezer, geladeira e despensas. Abaixo se apresenta a situação encontrada nas 05 (cinco) escolas auditadas.

#### a) EMEF Francisco Assis Pereira Silva

A visita a escola ocorreu no dia 10/05/2018. Segundo os manipuladores de alimento a entrega dos gêneros alimentícios, ocorre mensalmente, inclusive a remessa do mês de maio, já está sendo entregue.

Registre-se que na despensa de alimentos da escola encontramos os produtos nas embalagens, bolacha, achocolatado, arroz, macarrão abóbora, óleo, açúcar, feijão, macarrão, ovos, sal e macaxeira.



No freezer da Escola havia polpa de fruta, melancia e leite e na geladeira havia cenoura, batata e repolho conforme se vê nas fotos abaixo.



A Escola apresentou as guias de entrega, referente aos produtos não perecíveis de janeiro e março/2018, e leite do mês de maio/2018 conforme segue:

Two pages of delivery receipts from ANAPU. The left page is titled "GUIA DE ENTREGA DE PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS" and lists various items like flour, oil, and sugar. The right page is titled "GUIA DE ENTREGA DE PRODUTOS PERECÍVEIS" and lists items like milk and eggs. Both pages have columns for item name, quantity, and value.

A handwritten receipt on a grid-lined notebook page. It is titled "REQUISIÇÃO DE MATERIAL" and lists the name "Nelson" and the date "05/2018". There are signatures and a stamp at the bottom.

b) **EMEF São José II:**

A visita à escola ocorreu no dia 10/05/2018, a escola nos apresentou a guia de merenda entregue foi do mês de fevereiro, conforme segue:

Item	Quantidade	Preço	Preço Unit.	Valor Total
01	Achocolatado	10	05	200
02	Óleo	15	03	200
03	Açúcar	4	11	200
04	Arroz	4	11	200
05	Feijão	30	06	200
06	Macarrão	20	03	200
07	Macarrão tipo espaguete	10	03	200
08	Macarrão tipo macarrão	20	02	200
09	Queijo	20	03	200
10	Canja pronta (congelado)	50	03	200
11	Carne	3	11	200
12	Canja	20	07	200
13	Carne	1	11	200
14	Carne de frango	3	11	200
15	Farinha de Mandioca	30	09	200
16	Feijão verde	30	03	200
17	Farinha de Milho	15	03	200
18	Frango inteiro congelado	30	04	200
19	Macarrão tipo espaguete	100	04	200
20	Macarrão tipo macarrão	30	06	200
21	Macarrão tipo penne	30	06	200
22	Canja de galinha	3	11	200
23	Polpa de Frutas	30	02	200
24	Sol refinado	3	11	200
25	Farinha	20	11	200
26				060

Assinatura: Edna Ferreira Cordeiro  
Recebido por: Edna Ferreira Cordeiro

Registre-se que na escola não há dispensa para armazenar os alimentos, logo, eles são guardados em prateleira de madeira dentro da copa, no dia da visita do TCM/PA, havia, soja, macarrão, feijão, óleo, arroz e um balde com açúcar e achocolatados. No freezer da havia polpa de frutas, conforme se vê nas fotos abaixo.



c) **EMEF Santa Júlia:**

A visita do TCM/PA a Escola ocorreu em 10/05/2018. Não foi apresentada a guia de entrega dos gêneros não perecíveis referente a março e abril.

Constatou-se que no depósito de merenda continha uma quantidade mínima de merenda, havia poucas garrafas de suco, macarrão, 2 garrafas de óleo, feijão, açúcar, farinha e no freezer havia leite e suco, conforme abaixo:



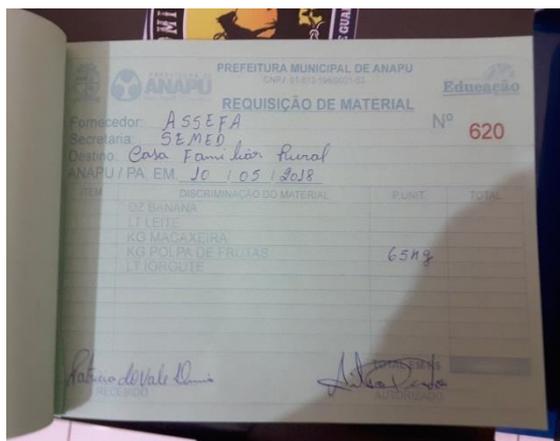
**d) EMEF Maria das Dores:**

A visita à escola ocorreu no dia 11/05/2018 e verificou-se que havia poucos alimentos, sal, abóbora, bolacha, arroz, óleo, ovos, macarrão. No freezer havia polpa de fruta e melancia, conforme se vê nas fotos abaixo:



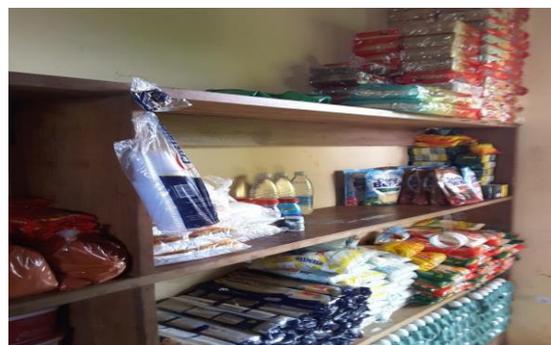
**e) EMEF Casa Familiar Rural de Anapu Dorothy Stang:**

A visita à escola ocorreu no dia 11/05/2018, foram apresentadas aos auditores as guias de entrega de merenda de produtos não perecíveis de abril e de polpa do mês de maio/2018, abaixo especificadas:



Item	Quantidade	Frequente	Nº de Alunos	Custo
01 Açúcar refinado	10	02	180	34,00
02 Açúcar	15	03	180	27,00
03 Alho	4	11	180	1,34
04 Arroz	4	11	180	16,00
05 Arroz	30	06	180	23,00
06 Batata	20	03	180	7,00
07 Biscoito tipo água e sal	30	02	180	49,00
08 Biscoito tipo melado	30	02	180	49,00
09 Cheddar	20	02	180	84,00
10 Carne moída (mercenária)	90	03	180	22,20
11 Cebola	4	11	180	3,00
12 Cevada	20	07	180	3,00
13 Coriando	1	11	180	1,00
14 Cuscuz de milho	3	11	180	2,00
15 Farinha de mandioca	30	06	180	10,00
16 Feijão comum	30	03	180	9,00
17 Flocos de milho	15	03	180	6,00
18 Frango moído congelado	30	04	180	41,00
19 Leite pasteurizado	100	04	180	11,00
20 Macarrão tipo espaguete	30	06	180	10,00
21 Macarrão tipo parafuso	30	06	180	10,00
22 Óleo de soja	5	11	180	6,00
23 Polpa de frutas	30	02	180	30,00
24 Sal refinado	1	11	180	1,00
25 Tomate	20	11	180	6,00

Verificou-se que no depósito havia muitos alimentos como arroz, feijão, óleo, macarrão, leite, bolacha, ovos, açúcar, no freezer havia carne, frango e polpa de frutas, conforme fotos abaixo:



A carne não possui identificação de fabricante e nem validade, enquanto que a polpa de frutas tem a procedência, porém não há especificação da validade.

### 6.2.2 Cumprimento dos Cardápios da Alimentação Escolar

Foi questionado se o cardápio elaborado pelo Central de Distribuição de Merenda é seguido pelas manipuladoras de alimentos das 05 (cinco) escolas auditadas, 100% (cem por cento) informaram que não seguem o cardápio, e não apresentaram aos auditores os cardápios encaminhados pela Central de Distribuição de Merenda, além disso, relataram que as principais dificuldades encontradas para a execução do cardápio sugerido é: ausência de gêneros alimentícios e problemas na entrega dos gêneros alimentícios, conforme demonstrado abaixo:

**Impropriedades encontradas para cumprimento do cardápio nas 05 (cinco) Escolas municipais auditadas na percepção dos manipuladores de alimentos, de 06 a 12/05/2018**

<b>PROBLEMAS APONTADOS</b>	Fco. Assis Pereira Silva	São José II	Santa Júlia	Maria das Dores	CRF Dorathy Stang
Ausência de gêneros alimentícios	x	x	x	x	x
Problema na entrega dos gêneros alimentícios	x	x	x	x	x

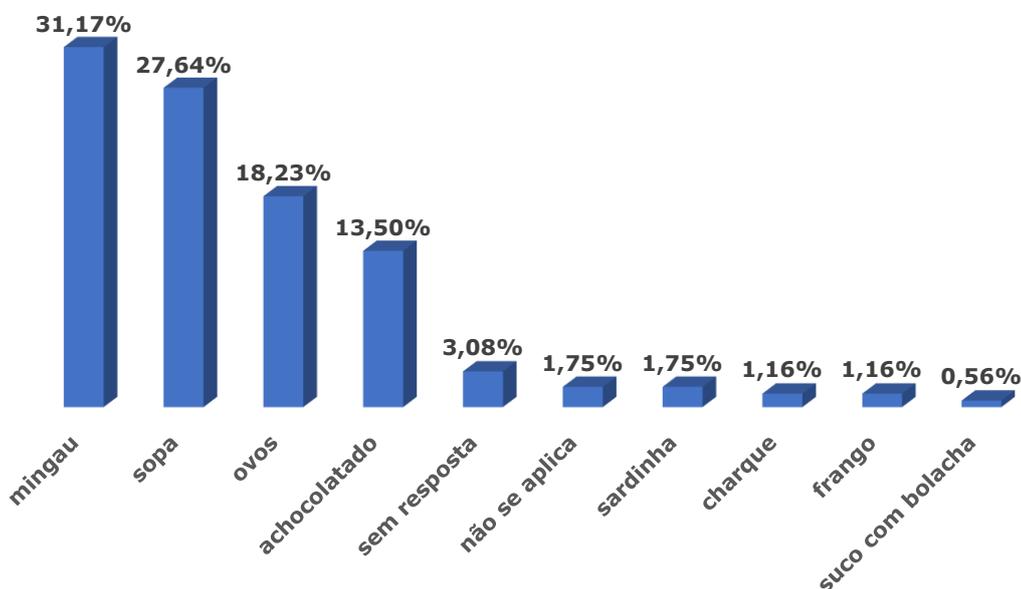
Assim, considerando os fatos acima expostos, é preciso garantir recursos financeiros suficientes para a aquisição de gêneros alimentícios para distribuir as escolas, em quantidade suficiente para preparação de merenda escolar que atenda a totalidade dos alunos em todos os dias letivos do ano, conforme disposto no calendário escolar. É necessário, ainda, que o cardápio seja elaborado para todos os dias letivos do ano, com informações quanto aos ingredientes a serem utilizados, a faixa etária dos alunos atendidos, a per capita definida conforme necessidades nutricionais estabelecidas e a frequência em que cada preparação seria produzida nos dias letivos do ano escolar.

**6.2.3 Tipos de Alimentação Escolar servidos nas Unidades Escolares**

Em razão da ausência de registro sobre a merenda escolar servida nas 05 (cinco) escolas visitadas, não foi possível verificar quais as preparações servidas aos alunos nos meses de janeiro a abril/2018.

A equipe de auditoria aplicou questionários a 170 alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental. Questionados acerca do tipo de alimentação mais servido na escola, os alunos, que costumam consumir a merenda escolar, informaram que o tipo de alimentação mais servido é mingau com (31,17%), seguido de sopa (27,64%).

**Tipo de Merenda Escolar mais servido nas 05 (cinco) escolas públicas municipais auditadas pelo TCM/PA na percepção dos alunos, de 06 a 12/05/2018**



Demonstra-se, na tabela a seguir, a percepção dos alunos 170 acerca do tipo de alimentação mais servido nas 05 (cinco) escolas auditadas:

Unidade escolar	achocolatado	carne	Charque	frango	mingau	ovo	sardinha	sopa	s/r	Total
<b>Fco. Assis Pereira Silva</b>	1	0	0	0	8	0	1	25	4	39
<b>São José II</b>	8	0	0	2	26	0	0	2	2	40
<b>Santa Júlia</b>	15	0	2	0	0	0	1	3	2	23
<b>Maria das Dores</b>	0	0	0	0	19	0	1	17	0	37
<b>CRF Dorathy Stang</b>	0	0	0	0	0	31	0	0	0	31
<b>Total Geral</b>										<b>170</b>

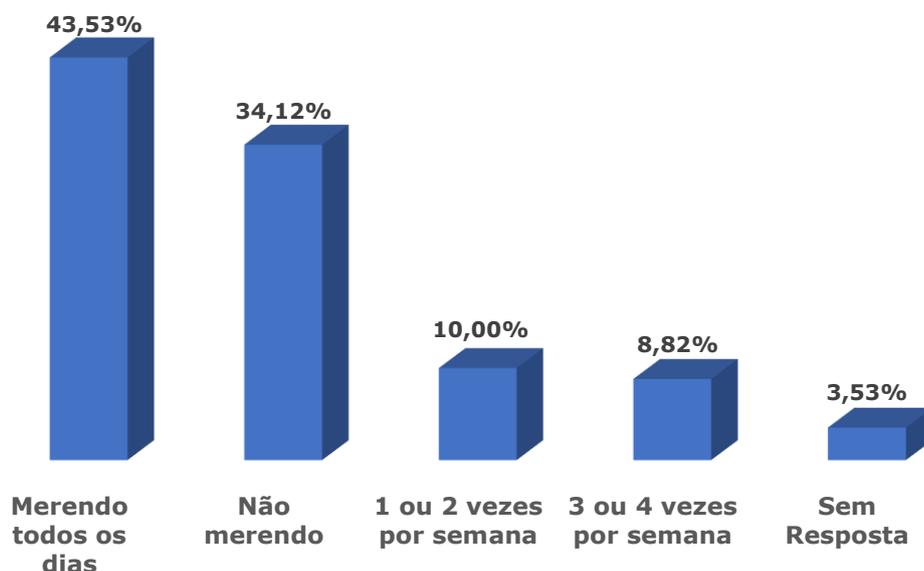
Observa-se que a EMEF Casa Familiar Rural de Anapu Dorathy Stang, 100,00% dos alunos entrevistados, responderam que a merenda mais servida é ovo, enquanto que na EMEF Santa Júlia, segundo 71,43% dos alunos é achocolatado com bolacha, e para 51,35% dos alunos da Maria das Dores, disseram que a merenda mais servida é Mingau, conforme segue:

Alimentação mais servida de acordo com os alunos	Fco. Assis Pereira Silva	São José II	Santa Júlia	Maria das Dores	CRF Dorathy Stang
<b>Achocolatados c/ bolacha</b>	2,56%	20,00%	71,43%	0	0
<b>Arroz c/ carne</b>	0	0	0	0	0
<b>Charque</b>	0	0	9,52%	0	0
<b>Arroz c/ frango</b>	0	5%	0	0	0
<b>Mingau</b>	20,51%	65%	0	51,35%	0
<b>Ovo</b>	0	0	0	0	100,00%
<b>Sardinha</b>	2,56	0	4,76%	0	0
<b>Sem Resposta</b>	10,26	2%	0	2,70%	0
<b>Sopa</b>	64,10	2%	14,29%	45,96%	0

## 6.2.4 Frequência do Consumo de Alimentação Escolar nas Unidades Escolares

Foi solicitado que os alunos respondessem a frequência com que consumiam a alimentação escolar. As respostas dos estudantes possibilitaram a construção do gráfico a seguir:

**Percentual da frequência do consumo de merenda escolar pelos alunos entrevistados nas 5 (cinco) Escolas municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018**



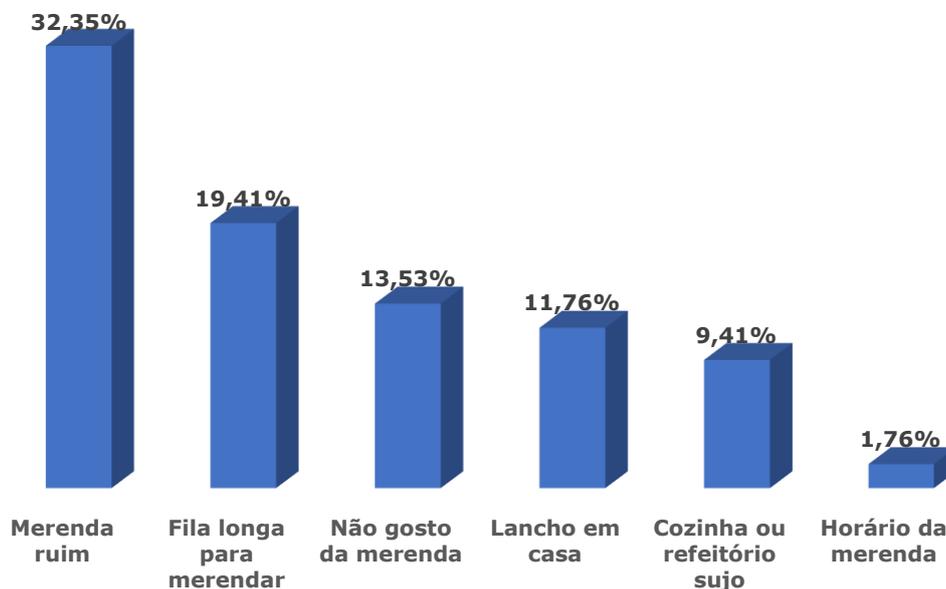
Verifica-se que 43,53% dos alunos informaram que merendam todos os dias e 34,12% não merendam. A seguir demonstra-se a frequência de consumo de merenda escolar por Escola auditada:

**Percentual da frequência do consumo de merenda escolar dos alunos consultados nas 05 (cinco) Escolas municipais auditadas na percepção dos alunos, de 06 a 12/05/2018**

Unidades Escolares	Merendo todos os dias	3 ou 4 vezes por semana	1 ou 2 vezes por semana	Não merendo	Sem resposta
<b>Fco. Assis Pereira Silva</b>	2,56%	15,38%	15,38%	58,97%	7,69%
<b>São José II</b>	87,50%	0%	7,50%	5,00%	0%
<b>Santa Júlia</b>	19,05%	38,10%	23,81%	19,05%	0%
<b>Maria das Dores</b>	10,26%	2,56%	7,69%	74,36%	5,13%
<b>CRF Dorathy Stang</b>	96,77%	0%	0%	0%	3,23%

Foi solicitado aos alunos que não merendam todos os dias que estes indicassem os principais motivos para o não consumo da alimentação servida nas Escolas auditadas. Registre-se que os alunos poderiam apontar mais de uma razão para a questão em análise. Verificou-se que dos 170 alunos, apenas 6 alunos não se manifestaram quanto a este item, vez que merendam todas as vezes que é oferecida alimentação na escola. Cabe informar que 164 dos 170 alunos, muito embora merendem todos responderam a este quesito. A grande maioria dos alunos dispensa a refeição pelos seguintes motivos:

**Razões do não consumo ou do pouco consumo de merenda escolar pelos alunos consultados nas 05 (cinco) Escolas municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018**



A seguir apresenta-se os resultados por escola auditada, nesta questão os alunos marcaram mais de uma opção, por isso os valores:

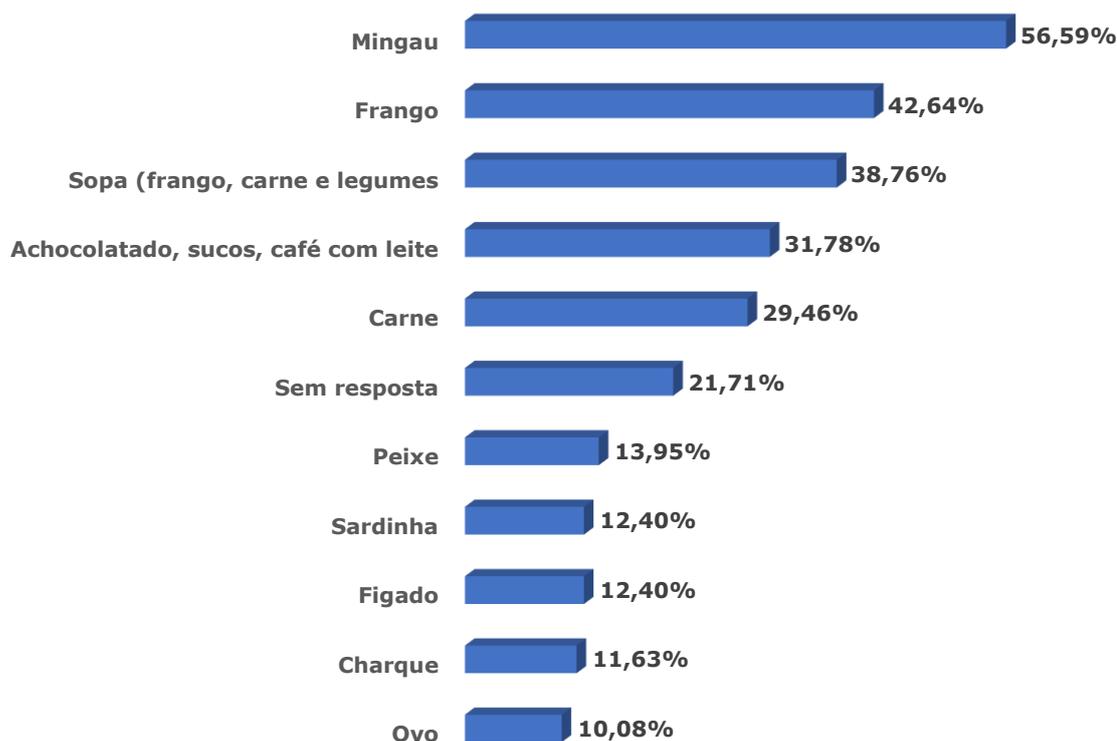
Unidades Escolares	Merenda ruim	Não gosto da merenda do dia	Fila longa para merendar	Horário da merenda	Lancho em casa	Cozinha ou refeitório sujo	Pratos, copos e talheres sujos	Sem resposta
Fco. Assis Pereira Silva	76,92%	26,32%	19,23%	3,85%	15,38%	50,00%	42,31%	3,85%
São José II	78,95%	26,32%	0%	0%	5,26%	0%	0%	15,79%
Santa Júlia	0%	9,09%	36,36%	9,09%	45,45%	0%	0%	0%
Maria das Dores	54,05%	29,73%	62,16%	2,70%	27,03%	8,11%	18,92%	5,41%
CRF Dorathy Stang	0%	0%	100,00%	0%	0%	0%	0%	0%

As Escolas em que a maioria dos respondentes considerou a merenda ruim foram: Fco. Assis Pereira Silva com 76,92% dos alunos e EMEF São José II 78,95% e EMEF Maria das Dores com 54,05%, e os alunos da EMEF CRF Dorathy Stang, 100% consideram a fila longa para a merenda.

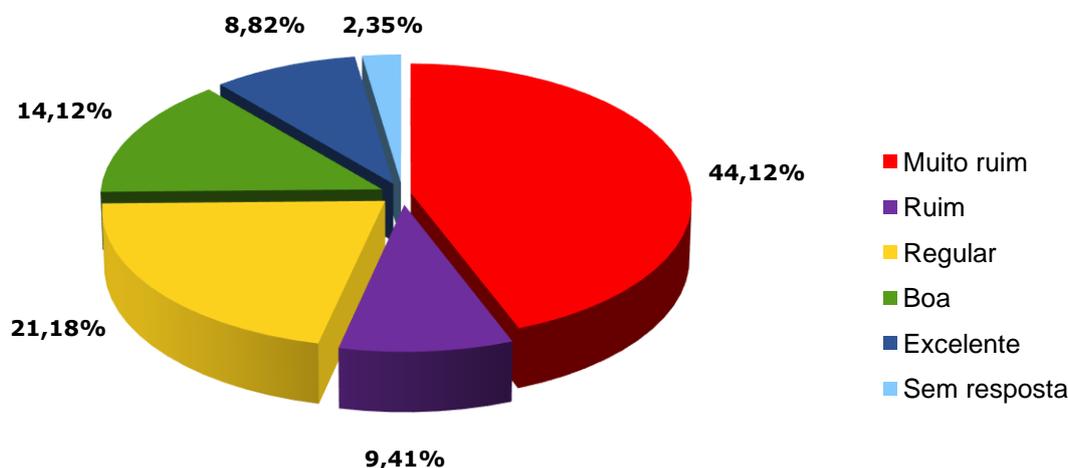
Foi feito ainda o seguinte questionamento aos alunos: “*Não merendo/almoço na escola quando é servido (Pode marcar até 3 opções):*”. Dos 170 alunos consultados, 41 alunos se manifestaram. Dentre as opções apresentadas, os tipos de alimento que apresentam maior

índice de rejeição pelos alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental, foram a mingau com 56,59%, frango com 42,64%, sopa com 38,76%, conforme se verifica no gráfico abaixo:

**Tipos de alimentação escolar rejeitada pelos alunos consultados nas 05 (cinco) Escolas municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018**



Perguntado aos alunos como avaliavam a merenda escolar servida pela sua escola, 44,12% responderam que é muito ruim e 21,18 avaliaram como regular e apenas 8,82% informaram que a merenda é excelente.



Por Escola tem-se:

Unidades Escolares	Excelente	Boa	Regular	Ruim	Muito Ruim
<b>Fco. Assis Pereira Silva</b>	0%	0%	7,68%	15,38%	76,92%
<b>São José II</b>	0%	0%	7,50%	5,00%	87,50%
<b>Santa Júlia</b>	4,76%	71,43%	23,81%	0%	0%
<b>Maria das Dores</b>	0%	0%	43,59%	20,51%	25,64%
<b>CRF Dorathy Stang</b>	45,16%	29,03%	25,81%	0%	0%

Observa-se que a escola auditada que apresentou os piores conceitos foi a Escola Francisco Assis Pereira Silva, em que dos alunos consultados 76,92% consideram a merenda muito ruim e 15,38% ruim, e apenas 7,68 consideram a merenda regular, perfazendo um total de 100%. A São José II, recebeu o conceito de 87,50% muito ruim e 5% ruim, no total de 92,5%. A Escola Maria das Dores recebeu o conceito 100% entre regular, ruim e muito ruim

Embora os conceitos sejam distintos, há que se considerar, a inexistência, na alimentação servida, de oferta de frutas e a oferta de alimentos restritos, como salsicha, achocolatados e biscoitos. Cabe salientar que os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas, vez que as bebidas a base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura. Observa-se, ainda, a pouca variedade de alimentos ofertados e do quantitativo per capita reduzido de alguns alimentos na composição dos cardápios.

Cabe enfatizar que a insuficiência de recursos financeiros disponíveis para aquisição de merenda escolar influência na composição dos cardápios.

Assim, verifica-se que a alimentação servida nas escolas auditadas não supre os 20%, no mínimo nas escolas com ensino regular, das necessidades nutricionais dos alunos durante a sua permanência na escola, fazendo com que o Programa de Alimentação Escolar executado pelo município de Anapu, não alcance o seu objetivo.

Importante salientar que a maioria dos alunos tem como única refeição diária, a que é servida nas escolas.

### 6.2.5 Divulgação dos Cardápios nas Unidades Escolares

Quanto à divulgação do cardápio aos alunos, observou-se que nas 05 ( cinco ) escolas auditadas, não havia cardápio fixados em local visível, para que os alunos obtivessem conhecimento de que alimento seria servido a ele naquele dia/semana/mês, e em entrevistas com as merendeiras 100% informou que a escola não divulga o cardápio e que o aluno só tem conhecimentos do que será servido na hora da distribuição da mesma.

A cerca da divulgação do cardápio, os 170 alunos consultados nas 05 (cinco) escolas auditadas assim se posicionaram:

Unidades Escolares	Não	Sim, diariamente	Sem resposta
<b>Fco. Assis Pereira Silva</b>	89,74%	0%	10,26%
<b>São José II</b>	97,50%	0%	2,50%
<b>Santa Júlia</b>	95,24%	4,76%	0%
<b>Maria das Dores</b>	89,74%	0%	10,26%
<b>CRF Dorathy Stang</b>	51,61%	41,94%	6,46%

Em entrevista aos 170 alunos, os auditores obtiveram as seguintes respostas: EMEF Fco. Assis Pereira Silva, 89,74 não realiza a divulgação do cardápio, assim como para 97,50% dos alunos da EMEF São José II o cardápio não é divulgado, 95,24% informam não haver divulgação do cardápio na Escola Santa Júlia, 89,74% dos alunos da EMEF Maria das Dores, informaram que o cardápio não é divulgado no quadro da Escola, e para os 51,61 dos alunos do CRF Dorathy Stang não há essa divulgação previa da merenda a ser servida na escola.

### 6.2.6 Quantidade de Alimentação Servida nas Escolas

Em 03 (três) escolas auditadas não realizam nenhum tipo de cálculo para obter a quantidade de refeições a serem preparadas, enquanto que para 02 (duas) escolas é realizado com base na experiência das merendeiras, que já “sabem” qual a quantidade da merenda a ser produzida logo é possível concluir que a quantidade de refeições a serem produzidas não se baseia no cálculo da per capita de cada produto a ser utilizado na preparação do cardápio pelo número de alunos presentes, bem como, a quantidade de refeições servidas não é medida pelas escolas, vez que não é feito a contagem e o conseqüente registro do número de alunos que consomem a merenda, quantos deixaram de se alimentar e quantos repetiram a alimentação.

Frise-se que o Central de Distribuição de Merenda não apresentou aos auditores operacionais nenhum relatório gerencial referente a gestão do PNAE no município de Anapu. Desta feita, a informação quanto ao total de refeições servidas aos alunos nos exercícios anteriores a 2018 nas escolas públicas municipais de Anapu.

### 6.2.7 Registro de Informações referentes à alimentação escolar servida nas Escolas

É de suma importância fazer o registro do tipo alimentação servida pelas escolas, a quantidade de alunos atendidos e dos gêneros alimentícios utilizados na preparação, pois esse registro possibilita verificar se o cálculo do per capita de cada gênero estabelecido no cardápio está sendo obedecido, bem como, o custo do que está sendo servido e sua aceitação pelo aluno.

Esse registro nas Unidades Escolares pode ser feito por meio de um documento, que pode ser denominado Mapa de Consumo da Merenda Escola ou Controle Diário de Alimentação Escolar Servida. Este documento deve permitir o registro das seguintes informações: nome da escola, a data, o turno, o número de alunos presentes na escola, o

merendeiro responsável, o cardápio, os gêneros alimentícios e a quantidade utilizada, o número de refeições servidas, o número de repetições e o peso/volume das sobras, se houver.

Nas 05 (cinco) escolas auditadas, não foi apresentada a equipe de auditoria nenhum tipo registro diário da alimentação escolar servida aos alunos, não há nenhum tipo de registro, não contém o mínimo de informações que possam subsidiar qualquer tipo de análise quanto a alimentação servida na escola.

Cabe salientar que a Gestão das escolas auditadas tem o dever de verificar o que está sendo realizado pelas merendeiras, acompanhar o registro das informações referentes a alimentação escolar oferecida aos alunos.

Pelo exposto é necessário que a Central de Distribuição de Merenda padronize um controle diário para registro do consumo de merenda escolar, a ser preenchido por todas as escolas públicas municipais, contendo as seguintes informações: nome da escola, a data, o turno, o número de alunos presentes na escola, o merendeiro responsável, o cardápio, os gêneros alimentícios e a quantidade utilizada, o número de refeições servidas, o número de repetições e o peso/volume das sobras, se houver.

Esses controles devem ser encaminhados mensalmente ao Central de Distribuição de Merenda, pois possibilitará a verificação do cumprimento do cardápio e da per capita dos alimentos necessários a preparação do cardápio elaborado, bem como a quantidade de refeições produzidas pelas unidades escolares em todos os níveis de ensino e em todos os turnos de funcionamento das escolas. Essas informações permitirão a elaboração, pelo Central de Distribuição de Merenda, de relatórios anuais de gestão, demonstrando todos os aspectos na produção e distribuição da alimentação escolar servida no município de Anapu, que permitirá o aperfeiçoamento da gestão dos recursos pela SEMED.

### **6.2.8 Qualidade da alimentação servida nas escolas**

A abordagem desse ponto de controle, deve-se a necessidade de identificar a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos às Unidades Escolares para a produção da merenda servida aos alunos das escolas da rede pública do município de Anapu, sob a ótica dos manipuladores de alimentos.

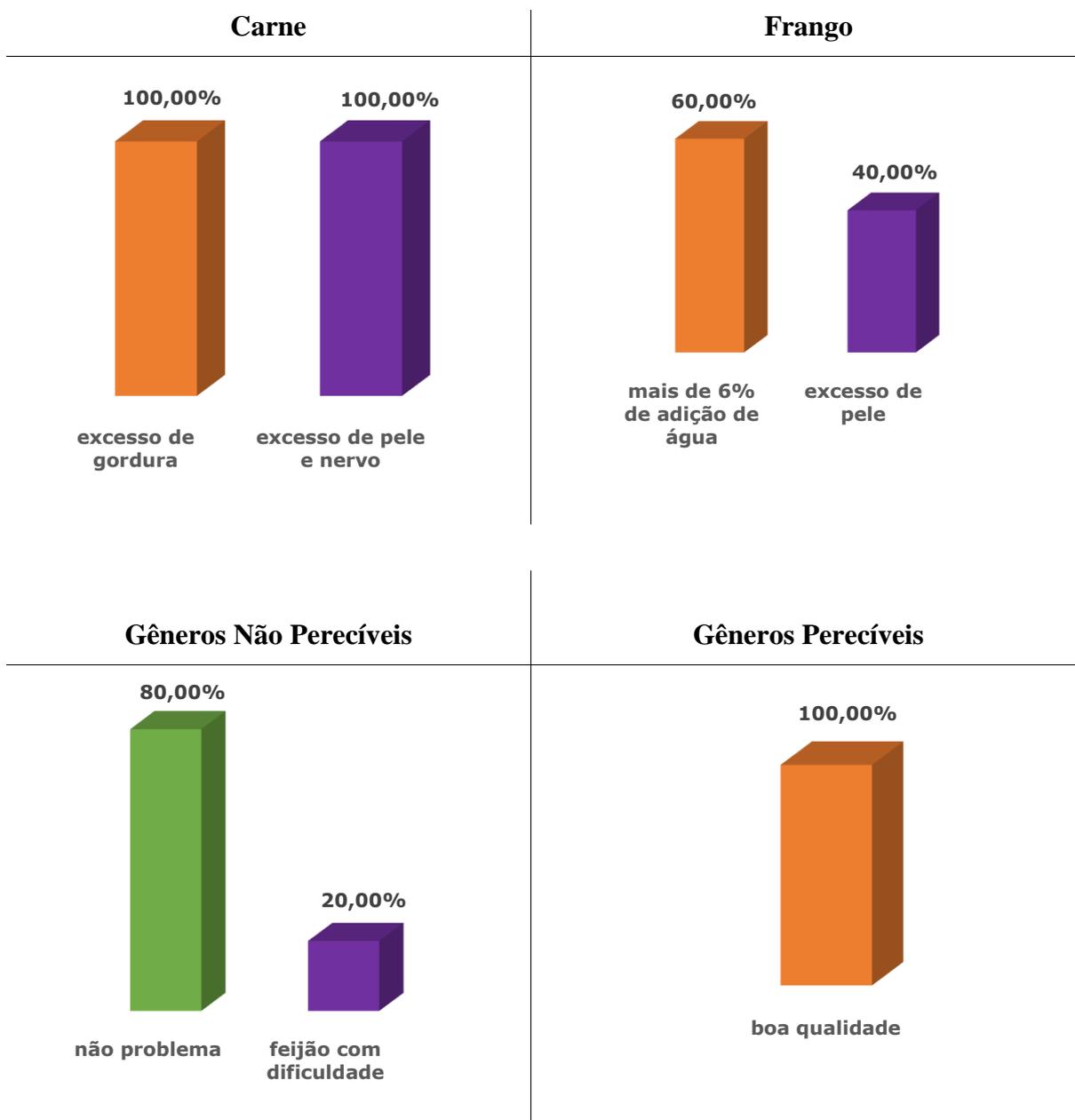
Nesse contexto, os auditores do TCM/PA, entrevistaram os manipuladores de alimentos/merendeiras, onde foram observados os aspectos relacionados ao padrão de qualidade dos alimentos fornecidos e destinados à preparação da merenda escolar.

No Município de Anapu, segundo informações obtidas nas escolas auditadas, o fornecimento de frutas, hortaliças, legumes, carne e frango está regular.

Na percepção dos manipuladores os resultados obtidos quanto à qualidade dos gêneros alimentícios, e o seguinte: 100,00% informou que a carne fornecida as escolas, apresentam qualidade regular, enquanto que o frango, os produtos perecíveis e não perecíveis, apresenta boa qualidade para 100% das merendeiras.

Abaixo evidencia-se as principais impropriedades detectadas nos gêneros alimentícios utilizados na preparação da merenda escolar entregues nas unidades escolares, segundo a percepção dos manipuladores de alimentos consultados:

**Impropriedades encontrados nos Gêneros Alimentícios entregue nas 05 (cinco) Escolas Municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018**



Para 100,00% dos manipuladores, as principais impropriedades apresentadas pela carne bovina foram o excesso de gordura, pele e nervo, enquanto que o frango apresenta 60% para a adição de 6,00% de água nas embalagens e o excesso de pele com 40,00%. Nos produtos não perecíveis 80,00% das merendeiras informaram que não problema, enquanto que para 20,00% o problema é o feijão que não cozinha. Em relação aos produtos perecíveis, para 100,00% das merendeiras os legumes, verduras entregues nas escolas são de boa qualidade, porém a quantidade é mínima.

As impropriedades apontadas na carne bovina, no frango ocorrem eventualmente de acordo com 100,00% dos manipuladores.

### **6.3 Recebimento e Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios**

O primeiro passo para a boa gestão dos serviços de alimentação nas escolas é indicação pelo gestor escolar do servidor responsável pela orientação, supervisão e controle do serviço, que deverá ser responsável por: receber, acompanhar e registrar a movimentação diária dos produtos; orientar ou adaptar o cardápio a ser seguido pelos manipuladores de alimentos, verificar o número de refeições servidas, fiscalizar e orientar a organização do serviço, entre outras atribuições.

Constatou-se que nas escolas auditadas em Anapu não há um responsável designado pela gestão dos serviços de alimentação escolar, segundo informação da direção das escolas, esse controle/serviço é realizado ora pelo gestor ou pelo coordenador pedagógico ou o próprio merendeiro.

#### **6.3.1 Recebimento dos Gêneros Alimentícios na Unidade Escolar**

Quanto ao recebimento dos alimentos na escola, é necessário que, além do servidor designado para fazer a gestão do serviço, que o gestor da escola conheça todo o processo: os itens e as quantidades de alimentos que serão recebidos, bem como de que forma e em que periodicidade as entregas serão realizadas.

O responsável pela gestão da merenda escolar, responsável também pelo recebimento de alimentos, deve observar se o veículo de entrega dos gêneros alimentícios apresenta boas condições de higiene e conservação, inclusive quanto ao condicionamento adequado dos produtos que necessitam de refrigeração ou congelamento, precisa conferir, rigorosamente, os produtos e verificar se as quantidades e as validades, estão de acordo com as informações constantes na Guia de Remessa de Alimentos (comprovante de entrega), bem como observar a qualidade dos alimentos, auferindo a pesagem dos alimentos.

Em situações de desacordo com algum dos itens entregues, os alimentos precisam ser devolvidos ao entregador e deve ser feito o registro que houve devolução dos alimentos na Guia de Remessa que retorna com o entregador. Este registro é necessário para que o fornecedor providencie a reposição ou cancele o registro da entrega do item que foi devolvido.

Registre-se sobre a importância da conferência e da anotação na Guia de Remessa quanto as possíveis faltas ou itens danificados, pois, são os únicos documentos que comprovam o recebimento dos produtos. Isto evidencia a importância de seu correto preenchimento, uma vez que o responsável pelo recebimento poderá responder por qualquer irregularidade.

Segundo a Central de Distribuição de Merenda, a entrega de merenda escolar nas Unidades Escolares é realizada pelo órgão uma vez por mês. Importante esclarecer que não foram enviados a este TCM/PA cópia do cronograma de entrega de gêneros alimentícios as escolas.

Quanto à conferência dos gêneros alimentícios entregue nas escolas, observou-se que as guias de entrega dos gêneros estão sendo assinadas por servidor da escola sem que haja a conferência adequada, tanto de quantidade como de qualidade, é feita apenas a verificação da quantidade dos produtos.

Verificou-se que nenhuma das escolas auditadas possui balança para a conferência precisa da quantidade entregue pelos fornecedores (agricultura familiar).

### 6.3.2 Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios na Unidade Escolar

As unidades escolares devem realizar o controle do estoque da merenda escolar. É de suma importância registrar em formulário próprio, denominado Mapa de Controle de Estoque, as entradas, as saídas, o saldo e a validade dos gêneros alimentícios estocados nas despensas escolares. Esse procedimento permite controlar o que está sendo usado, em razão dos cardápios oferecidos e do número de refeições servidas, assim como evita-se a perda de alimentos pela validade vencida.

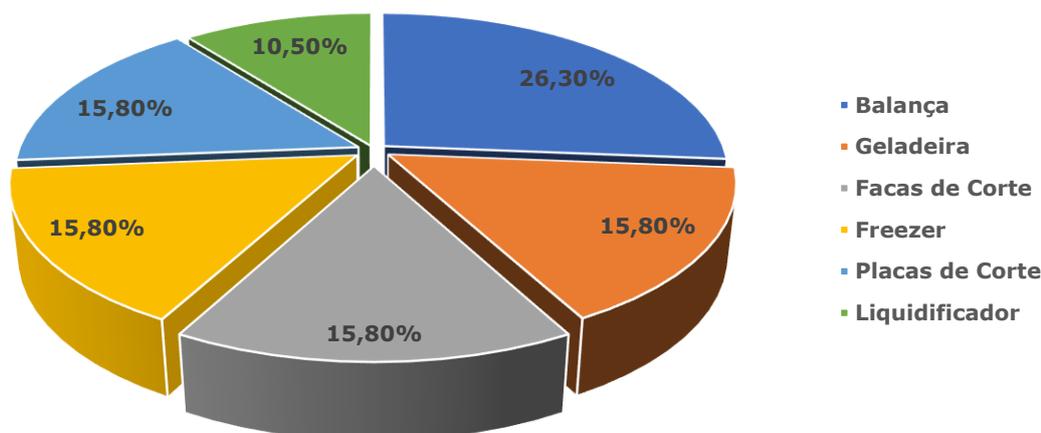
Foi informado pela direção das 05 (cinco) escolas auditadas que o controle de estoque dos gêneros alimentícios não é realizado, seja em Mapa de Controle de Estoque ou outro meio de controle realizado pela escola (planilha eletrônica ou sistema eletrônico de gestão de merenda escolar).

## 6.4 - Equipamentos e Utensílios

### 6.4.1 Inexistência de Equipamentos e Utensílios

Constatou-se nas 05 (cinco) unidades escolares auditadas a quantidade insuficiente ou a inexistência de equipamentos e utensílios necessários à conservação, preparação e distribuição da alimentação escolar, que prejudica o serviço nas escolas, conforme dados apresentados no gráfico abaixo:

**Inexistência de Equipamentos e Utensílios nas Cozinhas das 05 (cinco) Escolas Municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018**



A seguir apresenta-se a ausência e/ou insuficiência dos equipamentos e utensílios por escola auditada:

<b>Ausência e/ou insuficiência</b>	<b>Escolas</b>
<b>Geladeira</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva, São José II, Santa Júlia</b>
<b>Liquidificador</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva, Santa Júlia</b>
<b>Facas de corte</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva, Santa Júlia, Maria das Dores</b>
<b>Freezer</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva, São José II, CRF Dorathy Stang</b>
<b>Balança</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CRF Dorathy Stang</b>
<b>Placa de corte</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva, São José II, Maria das Dores</b>

#### 6.4.2 Manutenção e Substituição de Equipamentos e Utensílios

Nas 5 (cinco) escolas auditadas verificou-se a existência de equipamentos e utensílios que necessitam de manutenção ou de substituição, vez que a sua utilização em condições inadequadas prejudica o processo de preparação, conservação e distribuição da alimentação escolar nas escolas.

Os equipamentos e utensílios que necessitam de manutenção nas escolas auditadas são:

<b>Equipamentos e Utensílios</b>	<b>Escolas</b>
<b>Fogão</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva</b>
<b>Placas de corte</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva</b>
<b>Utensílios</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CRF Dorathy Stang</b>
<b>Outros</b>	<b>Fco. Assis Pereira Silva, São José II, Santa Júlia, Maria das Dores, CRF Dorathy Stang</b>

Apresenta-se abaixo, a título ilustrativo, fotos de alguns equipamentos e utensílios que necessitam de manutenção:



Fogão – Escola Fco. Assis Pereira Silva

Os equipamentos e utensílios que necessitam ser substituídos nas escolas auditadas são:

<b>Equipamentos e Utensílios</b>	<b>Escolas</b>
<b>Fogão</b>	Fco. Assis Pereira Silva
<b>Freezer</b>	São José II, Santa Júlia
<b>Geladeira</b>	Fco. Assis Pereira Silva
<b>Liquidificador</b>	Fco. Assis Pereira Silva, Santa Júlia
<b>Panelas</b>	Maria das Dores
<b>Placa de corte</b>	Maria das Dores
<b>Guardanapos</b>	Santa Júlia

Apresenta-se abaixo, a título ilustrativo, fotos de equipamentos e utensílios que necessitam ser substituídos:



Fogão – Escola Fco. Assis Pereira Silva



Placa de corte – Escola Maria das Dores



Kit Escolar – Escola Maria das Dores



Guardanapo – Escola Santa Júlia



Kit Escolar – Escola São José II

### 6.4.3 Higiene e Conservação dos Equipamentos e Utensílios

É necessário à limpeza adequada dos equipamentos e utensílios das cozinhas escolares. Os alimentos podem ser contaminados por contato com superfícies e equipamentos que não estejam suficientemente limpos, para evitar a multiplicação de microrganismos patogênicos. A higienização completa deverá acontecer fora do horário de produção, ou seja, nos horários em que os profissionais não estiverem manipulando os alimentos e deverá estar disponível uma tabela da periodicidade para higienização dos equipamentos e utensílios.

Neste sentido, foi verificado nas escolas auditadas o estado de higiene dos equipamentos e utensílios. Observou-se que as placas de corte, o freezer, o fogão e os utensílios de consumos dos alunos foram os equipamentos e utensílios que apresentaram higienização inadequada. A seguir, apresenta-se a situação encontrada nas escolas:

Manutenção	Escolas
Placas de corte, facas de corte, conchas, etc.	Maria das Dores
Freezer	CRF Dorothy Stang
Fogão	Francisco de Assis Pereira Silva
Utensílios de consumo – kit escolar (pratos, copos e talheres)	São José II
Liquidificador	Francisco de Assis Pereira Silva
Outros: Guardanapos, esponjas etc.	Santa Júlia
Geladeira	Francisco de Assis Pereira Silva

### 6.5 Manipuladores de Alimentos

#### 6.5.1 Quantidade de Manipuladores de Alimentos

Conforme informado pela SEMED, nas fls.06v. do Processo nº 201804237-00, a quantidade de manipuladores de alimentos (merendeiros) estabelecidos para as escolas municipais de Anapu, depende da quantidade de alunos matriculados por escola. No município a função de merendeira cabe as serventes, e na Zona Urbana as serventes, contratadas fazem escalas semanais revezando a carga horaria entre as funções de merendeira e auxiliar de serviços gerais, no documento em análise não consta informação quanto a lotação de serventes/merendeiras nas escolas São José II e Santa Júlia, conforme segue planilha.

#### Relação de serventes/merendeiras nas escolas auditadas

Unidades Escolares	Serventes Efetivas	Serventes Contratadas	Total geral
Fco. Assis Pereira Silva	10	0	10
São José II	-----	-----	-----
Santa Júlia	-----	-----	-----
Maria das Dores	15	04	19
CRF Dorothy Stang	02	0	02

Apesar dos esclarecimentos a Secretaria Municipal de Educação não encaminhou nenhum dispositivo legal normatizando a prática.

Segundo informação fornecida pela direção das Escolas auditadas, a quantidade de Auxiliares de Serviços Operacionais que exercem a função de merendeiro soma 41 (quarenta e um) no total, conforme se observa abaixo.

Unidade escolar	Número de merendeiras/alunos					
	Manhã		Tarde		Noite	
	Merendeiras	Alunos	Merendeiras	Alunos	Merendeiras	Alunos
<b>Fco. Assis Pereira Silva</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>São José II</b>	<b>3</b>	<b>99</b>	<b>3</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>-</b>
<b>Santa Júlia</b>	<b>3</b>	<b>107</b>	<b>3</b>	<b>87</b>	<b>0</b>	<b>-</b>
<b>Maria das Dores</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>-</b>
<b>CRF Dorathy Stang</b>	<b>*2</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>-</b>

Fonte: Número de merendeiros e de alunos fornecidos pela direção das Escolas Auditadas.

De acordo com informação obtida nas Escolas auditadas, os auxiliares de serviços operacionais acumulam a função de servente e merendeiro e são responsáveis pela limpeza de todos os ambientes das escolas e pela preparação da alimentação escolar.

Questionados sobre a suficiência do número de merendeiras/manipuladores de alimentos existentes na Unidade Escolar para o desenvolvimento de todas as atribuições de sua competência, as merendeiras/serventes assim se posicionaram: 100,00% considerou suficientes.

A Escola Casa da Família Rural de Anapu Dorathy Stang, tem atendimento diferenciado, pois os alunos ficam 15 dias em tempo integral, dormem em alojamento interno, realizam 5 (cinco) refeições diariamente, participam de atividades teórica e prática, voltado ao fortalecimento das atividades do campo, contam com professores especializado na área da agricultura, as serventes/merendeiras, trabalham por escala de 24h por 48h.

### 6.5.2 Capacitação do Manipulador de Alimentos

Segundo a Lei nº 11.947/2009, cabe aos Estados e Municípios capacitar os recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, podendo esta atividade ser realizada em parceria com o FNDE.

É de suma importância a capacitação e orientação continuada de todos os manipuladores envolvidos em todas as etapas e processos, da produção ao consumo da merenda escolar, para que conheçam e cumpram as medidas de higiene pessoal, de utensílios e das instalações, com o objetivo de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nas possíveis impropriedades sanitárias.

Este TCM/PA solicitou que a SEMED informasse as capacitações oferecidas aos manipuladores de alimentos nos exercícios de 2016 e 2017 e obteve a seguinte resposta: foi realizada 01 capacitação no ano de 2016 e em 2017 aconteceu 2 capacitações, sendo uma direcionada para merendeiras da zona rural e outra para merendeiras da zona urbana ” (Processo nº 201804237-00, fls. 07v).

Quando questionadas se receberam capacitações nos anos de 2016 e 2017, as merendeiras assim se manifestaram: 100,00% responderam que sim em 2016 e 100,00% não receberam capacitação em 2017.

Verifica-se as merendeiras não receberam treinamento. Há que se ressaltar que durante a realização da auditoria, verificou-se, nas 05 (cinco) escolas auditadas, a ocorrência de muitas práticas inadequadas relativamente ao recebimento, preparo, distribuição e armazenamento dos alimentos, demonstradas no decorrer deste Relatório, que mostram a falta de conhecimento por parte das mesmas sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e sobre o controle dos pontos críticos durante as operações. Tal fato aponta para a necessidade de realização de capacitações periódicas e que os assuntos abordados durante esses treinamentos enfatizem estes temas que são de extrema relevância para os manipuladores de alimentos, tendo implicação direta na qualidade higiênico-sanitária das refeições oferecidas, reforçando a necessidade da supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, conforme dispõe a Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

### **6.5.3 Saúde do Manipulador de Alimentos**

Os alimentos podem transmitir doenças conhecidas como Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Desta feita, o cuidado com a saúde do manipulador e seu efetivo controle são fatores que influenciam na qualidade final da alimentação escolar oferecida aos alunos.

A Carteira de Saúde emitida pela Prefeitura atesta as condições de saúde do manipulador de alimentos e uma cópia da carteira de cada merendeira deve ser arquivada na escola. A renovação da carteira deve ser feita anualmente ou em intervalo menor de tempo se houver necessidade. De acordo com o item 4.6.2 da Resolução 216/2004 da ANVISA os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde (BRASIL, 2004).

Constatou-se que em todas as 05 (cinco) escolas auditadas as carteiras de saúde e carteira de manipuladores não se encontram arquivadas.

### **6.5.4 Uniformes e EPI's**

Outro ponto importante a ser observado para diminuir a chance de contaminação dos alimentos utilizados no preparo da merenda escolar diz respeito aos merendeiros, vez que são responsáveis pela sua manipulação. Alguns aspectos devem ser observados quanto ao uniforme do merendeiro: o tecido deve ser leve e de cor clara e deve estar sempre limpo, sem manchas ou rasgos, recomendando-se que sejam trocados todos os dias; durante o preparo dos alimentos é necessário a utilização de máscara, para evitar o contato da saliva e da respiração, que podem contaminar o alimento; os sapatos também devem ser de cor clara, fechados e sem salto; os cabelos devem ficar presos por touca ou rede, evitando assim que caiam nos alimentos.

Na área do Serviço de Alimentação Escolar (cozinha, despensa, refeitório) é necessário usar o uniforme e EPI's, cuja função é a proteção tanto do usuário como do alimento a ser preparado. O uniforme geralmente é composto de calça, camiseta de manga curta, touca de algodão ou descartável, avental de algodão e sapato fechado. Todas as peças do uniforme devem ser preferencialmente de cor branca e em tecido de algodão, conservadas e limpas, as

roupas devem ajustar-se ao corpo, para evitar que se prendam em algum equipamento ou que queimem. EPI's que devem ser utilizados pelos manipuladores de alimentos nas cozinhas escolares:

### Recomendações sobre os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's)

Áreas do Serviço de Alimentação	EPI Recomendados	Função do EPI
<b>Pré-preparo</b>	Luvas de malha de aço	Proteção contra cortes
	Avental de PVC	Contra umidade
	Luvas vinil, látex ou polietileno	Preparo de saladas
<b>Cocção</b>	Luvas de malha de aço	Para cortes
	Luvas térmicas	Para forno e fogão
	Avental antichama	Para forno e fogão
<b>Distribuição</b>	Luvas vinil, látex ou polietileno	Para servir bolo, pão, bolacha
<b>Higienização e Retirada de Lixo</b>	Óculos de proteção	Para limpeza da coifa
	Luvas de PVC e luva de PVC cm	Para manipulação de produtos químicos
	Botas de borracha	Para atividades com grande quantidade de água.
	Avental de PVC	Proteção contra umidades e produto químico
	Luvas de malha de aço	Para cortar embalagens

Nas escolas auditadas pelo TCM, constatou-se que os manipuladores de alimentos não estavam usando uniforme padronizado e nem EPI's.



Escola Fco. Assis Pereira Silva



Escola São José II



Escola Santa Júlia



Escola CRF Dorathy Stang

Registre-se que todos os manipuladores de alimentos entrevistados nas 05 (cinco) escolas auditadas informaram que não recebem uniformes e EPI's.

Ressalte-se, que o uso de luvas descartáveis é necessário: a) na manipulação de alimentos prontos para o consumo, tais como: pães, biscoitos e bolos; b) na manipulação de alimentos que já foram cozidos como: cortar carnes prontas, cortar legumes e verduras para salada; c) na manipulação de frutas, legumes e verduras que já tenham sido higienizados; e d) e na ocorrência de ferimentos nas mãos.

A SEMED informou que não fornece uniforme e EPI's aos manipuladores de alimentos (Processo nº 201804237-00, fls. 07v).

## **6.6 Controle Integrado de Vetores e Pragas**

A RDC nº 216/2004 dispõe que o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

As edificações, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores e pragas urbanas. A organização, a higiene e a estrutura adequada da cozinha, refeitório e despensa de alimentos, podem prevenir o aparecimento de vetores e pragas. As instalações desses ambientes devem ter aberturas fechadas ou teladas, portas e janelas ajustadas ao batente; ralos sifonados e com sistema de fechamento, livres de fendas e frestas e caixas de gordura vedadas.

A desinfestação deve ser realizada por empresa especializada sempre que necessário. A empresa contratada deve fornecer a escola o comprovante de execução de serviço contendo as seguintes informações: Nome do cliente (CDCE); endereço; praga(s) alvo; grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s); nome e concentração de uso do princípio ativo e quantidade do produto aplicado na área; nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho correspondente.

É prática de boa gestão a direção/coordenação da unidade escolar fazer os registros do controle de vetores e pragas urbanas realizados, datados e rubricados e a sua eficácia deve ser monitorada pelos merendeiros e qualquer observação de pragas e/ou indicações de sua presença, como fezes, produtos danificados, entre outros deve ser registrado por meio de um formulário “Registro de Ocorrência de Pragas”.

Segundo a direção das 05 escolas auditadas, o controle de vetores e pragas não é realizado.

Observou-se a presença de animais domésticos nas Escola São José II e Santa Júlia, conforme segue:



Presença de animais domésticos na área da Escola São José II



Presença de animais domésticos na área da Escola Santa Júlia

Registre-se que as 05 (cinco) escolas auditadas pelo TCM precisam realizar adequações nas instalações da cozinha, refeitório e despensa de alimentos para se adequar a RDC nº 216/2004. Foi verificado que em todas as escolas as telas de proteção nas aberturas externas da cozinha ou estão inexistentes ou danificadas; as prateleiras ou armários não são feitos de material adequado. Foi verificado também que é necessário eliminar as frestas, ajustando as portas e janelas aos batentes. A ausência de telas milimetradas, a existência de frestas em portas e janelas e o acondicionamento inadequado dos gêneros alimentícios possibilita o acesso de vetores e pragas nestes ambientes, que pode levar a contaminação dos alimentos utilizados no preparo da merenda escolar, através de suas fezes, urina, saliva e pêlos, além de representarem risco de prejuízos econômicos, pois muitos deles são poderosos consumidores de grãos, farináceos e de outros alimentos.



Abertura de ventilação sem tela de proteção no depósito – EMEF Francisco de Assis Pereira



Abertura de ventilação em sala adaptada em depósito (merenda e outros materiais), sem tela de proteção – Escola Santa Júlia



Abertura de ventilação no depósito sem tela de proteção – EMEF Maria das Dores



Abertura em baixo da porta do depósito, não há tela de vedação– EMEF CRF Dorothy Stang

### 6.7 Higienização do Reservatório de Água

O sistema de abastecimento de água deve ser ligado à rede pública. Quando utilizado poços artesianos ou semi-artesianos, a potabilidade da água deve ser atestada semestralmente através de laudos laboratoriais emitidos pelo serviço de abastecimento de água do município. O reservatório de água deve ser revestido de material que não comprometa à sua qualidade, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, devendo permanecer devidamente tampado. Fica proibido o uso de caixas d'água de material de amianto.

O reservatório deve ser lavado e higienizado no mínimo a cada 6 meses. O registro das operações, tanto da potabilidade da água, quanto da higienização do reservatório, deve ser arquivado na secretaria da escola como documento comprobatório desses processos descritos acima. A higienização do reservatório de água deve ser monitorada por meio do formulário “Registro de Higienização do Reservatório de Água”, a ser preenchido pelo responsável pela higienização, após a realização do procedimento.

Foi questionado a direção das unidades escolares, sobre a periodicidade da higienização da cisterna/caixa d'água, 05 (cinco) escolas informaram que não é realizada a limpeza dos poços artesianos e nem da caixa d'água.

Não foi apresentado nenhum registro ou documento que comprovasse a realização do serviço. Registre-se, que não foi apresentado também nenhum cronograma de

execução das higienizações e nem laudos laboratoriais atestando a qualidade da água para consumo e seu padrão de potabilidade em nenhuma das escolas auditadas

Considerando que a água é utilizada tanto no preparo das refeições quanto das bebidas (sucos, e.g.), as quais não passam por aquecimento, sua qualidade pode comprometer toda a refeição servida em seu aspecto microbiológico. Esse dado é importante visto que compromete a saúde de população escolar. Ressalta-se também que através da água pode ocorrer contaminação cruzada, já que os utensílios utilizados no preparo das refeições são higienizados com água de má qualidade.

## **6.8 Boas Práticas para Serviços de Alimentação**

A qualidade da merenda escolar oferecida aos alunos das escolas públicas depende da segurança, limpeza e organização das cozinhas das escolas. Neste sentido, a Resolução RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que aprovou o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabeleceu que todos os serviços de alimentação coletiva, inclusive as escolas, devem cumprir uma série de determinações relacionadas aos processos e serviços, desde suas instalações, aquisição, armazenamento e manipulação dos alimentos até a definição de responsabilidades, documentação e registros, que deverão ser incorporados em um Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), elaborados de acordo com a realidade de cada escola, acessível a todos os manipuladores de alimentos e implementados e executados na prática diária da produção de alimentos nas escolas públicas municipais.

O MBP apresenta definições e procedimentos para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e é uma ferramenta que contribuirá para adoção de práticas corretas na manipulação dos alimentos garantindo a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos das escolas municipais da rede pública de ensino.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) estão organizados com instruções sequenciais e específicas, como por exemplo: rotinas e higienização pessoal dos manipuladores de alimentos, manipulação e higiene de alimentos e de equipamentos e utensílios, higienização ambiental, higienização do reservatório de água, controle de vetores e pragas, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, bem como, o registro diário da alimentação servida. A frequência desses procedimentos e dos materiais necessários para sua execução devem constar nos POPS.

A direção das escolas auditadas informou que escolas públicas municipais auditadas não possuem o Manual de Boas Práticas.

Observou-se, nas escolas auditadas a ocorrência de impropriedades no processo de recebimento, fabricação, distribuição e armazenamento dos alimentos, uma vez que foram detectadas deficiências em vários itens avaliados, quanto ao cumprimento da Resolução RDC nº 216/2004, conforme já demonstrado neste Relatório e como se observa abaixo:

## ESCOLA FRANCISCO DE ASSIS PEREIRA



Armário de madeira na copa, com utensílio sobre ele



Armazenamento inadequado dos alimentos, sem especificações de validade



Vassoura no depósito de merenda



Ventilador de parede e de teto na copa



Botijão de gás no depósito de alimentos



Material de limpeza armazenado em caixa em baixo do fogão



Descongelamento de alimento próximo ao material de limpeza



Possibilidade de contaminação cruzada aos alimentos (frango, balde com cremosinho etc..)

## ESCOLA SÃO JOSÉ II



A Cozinha também é depósito de panelas, baldes, alimentos, botijão de gás



Frango descongelando dentro de um são plástico na pia



Garrafas pets com água, junto com as polpas de frutas.



Chaves dentro da concha de servir os alimentos

## ESCOLA SANTA JÚLIA



Garrafas de refrigerantes com frango



Panela de suco destampado, junto com leite e refrigerantes



Merenda escolar armazenada de forma incorreta, sem identificação e validade dos produtos



Banheiro ao lado da copa

## ESCOLA MARIA DAS DORES



Material de limpeza em baixo da pia da cozinha e próximo dos alimentos que estão descongelando



Risco de contaminação cruzada entre os alimentos



Alimentos armazenados em caixas de papelão no mesmo espaço em que ficam as materiais pessoais das merendeiras (bolsa, guarda-chuva, roupas)



Colher de pau para mexer os alimentos

### ESCOLA DORATHY STANG



Mesa das refeições em frente aos banheiros Masculinos e feminino



Ventilador de parede na cozinha



Lixeira sem Tampa



Produto perecível (ovos) armazenados inadequadamente



Arroz armazenado em balde



Colher de pau para mexer os alimentos

A ocorrência de todas as impropriedades detectadas nas escolas representa um risco sanitário, pois possibilita a contaminação cruzada dos alimentos e não garante a segurança dos alimentos fornecidos.

Pelo exposto, verifica-se que as Unidades Escolares auditadas não vêm atendendo a todos os requisitos normativos, quanto aos aspectos que regem as Boas Práticas na Alimentação Escolar, sendo necessárias adequações nos serviços para garantir a segurança dos alimentos fornecidos. Na avaliação por itens, os aspectos que mais contribuíram para a não conformidade com a legislação vigente compreenderam aqueles referentes à estrutura e às instalações das Unidades, (visto no item 5 deste Relatório, que trata das condições estruturais das escolas), aos manipuladores de alimentos e à higienização do ambiente e dos alimentos, estando todos estes correlacionados.

## 6.9 Determinações e Recomendações

Com base nos resultados obtidos e nas análises realizadas, considerando as situações encontradas nas escolas auditadas, foram evidenciadas impropriedades que precisam ser solucionados para que o serviço de alimentação das Unidades Escolares e a merenda escolar ofertada aos alunos possam ser conceituados como de boa qualidade, pelo que a equipe de auditoria sugere o que o pleno desta Corte de Contas determine e recomende a SEMED:

1. Garantir que os gêneros alimentícios necessários a preparação da merenda escolar seja entregue nas escolas, seja pelo Central de Distribuição de Merenda, seja pelos fornecedores, bem como garantir os recursos necessários para aquisição dos gêneros alimentícios em quantidade suficiente para fazer a merenda escolar para todos os alunos;
2. Garantir a entrega de gêneros alimentícios de boa qualidade as unidades escolares, em período que atenda às necessidades das escolas, para que as preparações constantes nos cardápios planejados pelo Central de Distribuição de Merenda possam ser produzidos dentro do cronograma;
3. Suprir a cozinha de equipamentos e utensílios adequados e suficientes para o processamento dos alimentos e distribuição da alimentação escolar aos alunos;
4. Disponibilização de mobiliário para as cozinhas e refeitórios das escolas em número suficiente e que sejam adequados a faixa etária a ser atendida e ao espaço disponível;

5. Determinar que o Central de Distribuição de Merenda elabore um formulário padrão para registro diário da alimentação escolar servida nas Escolas Municipais e determinar que as unidades escolares realizem o seu preenchimento adequado, seguindo a orientação da quantidade per capita dos alimentos e registrando a quantidade total de gêneros utilizados por turno;
6. Determinar que as unidades escolares façam o controle adequado de estoque dos gêneros alimentícios disponíveis nas escolas, conforme planilha a ser elaborada e disponibilizada pelo Central de Distribuição de Merenda, evitando o desabastecimento e conseqüente falta ou insuficiência de merenda para os alunos, o desperdício de alimentos fora da validade, bem como a possibilidade de desvios dos gêneros;
7. Prover, periodicamente, os manipuladores de alimentos de uniformes e equipamentos de proteção individual - EPI's adequados, suficientes e capazes de assegurar a proteção e segurança necessárias ao desenvolvimento das suas atividades e a segurança higiênico-sanitárias dos alimentos;
8. Estabelecer cronograma e providenciar o controle de vetores e pragas por empresa especializada nas escolas públicas municipais, nos prazos determinados pela legislação, determinando que a direção das Escolas faça o registro e a divulgação do procedimento, bem como determine as Unidades Escolares a realização de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do ambiente escolar, conforme normas estabelecidas no Manual de Boas Práticas na Alimentação a ser disponibilizado pelo Central de Distribuição de Merenda as escolas;
9. Disponibilizar servidor para todas as escolas, que trabalhem *exclusivamente* no acompanhamento, fiscalização e controle da execução dos serviços alimentação escolar;
10. Determinar que as unidades escolares utilizem o cronograma de higienização do setor de alimentação a ser elaborado e disponibilizado pelo Central de Distribuição de Merenda as escolas;
11. Elaborar cronograma de higienização das caixas d'água das escolas públicas municipais de acordo com a legislação vigente, determinando às escolas a sua execução nos prazos estabelecidos e o seu adequado registro, conforme estabelecido no Manual de Boas Práticas (MBP) a ser elaborado pelo Central de Distribuição de Merenda;
12. Realizar periodicamente supervisão e controle dos serviços de alimentação escolar oferecido pelas escolas públicas municipais por meio de visitas técnicas periódicas das nutricionais do Central de Distribuição de Merenda as escolas, providenciando a solução das impropriedades apontadas na supervisão e nos respectivos relatórios;
13. Elaborar o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), individualizado por Escola;
14. Determinar que todos os profissionais envolvidos com a alimentação escolar das Escolas Públicas Municipais conheçam e apliquem as orientações contidas no Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), elaborados pelo Central de Distribuição de Merenda, para que as tarefas executadas no pré-preparo e preparo de alimentos e distribuição da merenda escolar, sigam as instruções contidas no manual de boas práticas;
15. Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com a alimentação escolar quanto às boas práticas para serviços de alimentação escolar, mediante a realização de treinamentos regulares executados pelo responsável técnico especializado, o nutricionista, visando tanto sua capacitação profissional como a segurança dos alimentos fornecidos nas escolas;
16. Manter registro e controle adequado dos equipamentos, utensílios e mobiliários das cozinhas, refeitório e despensa de alimentos, observando o período da aquisição e o tempo de vida útil para planejamento de futuras aquisições e realização de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliário e providenciar a troca quando necessário;

- 
17. Divulgar na rede mundial de computadores, nos sítios da SEMED o cardápio da merenda escolar das escolas públicas municipais, possibilitando o acompanhamento do controle social através do CAEB, dos alunos e dos pais e responsáveis;
  18. Realizar campanhas educativas junto aos alunos, pais e responsáveis, conscientizando-os sobre os benefícios da alimentação escolar, bem como desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, enfatizando sua corresponsabilidade e a importância de sua participação neste processo.

## 7. SERVIÇOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

Os diversos espaços que formam uma escola, desde a sala de aula até pátios e quadras esportivas, todos tem em comum a **importância da limpeza no ambiente escolar**. Cada um desses espaços possui sua frequência particular de utilização e conseqüentemente de **limpeza, vez que esta última** está associada diretamente à prevenção de males que possam afetar a saúde da comunidade escolar, e para tanto, a manutenção destes ambientes deve oferecer condições adequadas de higienização e limpeza.

O TCM-PA, por reconhecer que a limpeza na escola deve ser um hábito arraigado na cultura dos colaboradores e gestores, além de incentivada constantemente na conduta dos alunos e visitantes, vem por meio do programa “TCM-PA nas Escolas” averiguar as condições de limpeza e higienização das escolas públicas municipais e sugerir, quando necessário, recomendações e/ou determinações com vistas a assegurar, de forma contínua, ambientes limpos que preservem a saúde da comunidade escolar, e ainda, que ofereçam condições necessárias à realização dos serviços por parte dos executores dos trabalhos, de modo a contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços realizados e oferecidos pelas unidades escolares.

Para realizar a supracitada averiguação, a equipe de auditoria, baseada em critérios técnicos preestabelecidos, seleciona as escolas públicas municipais e avalia, principalmente, os seguintes ambientes: sala de aula, banheiros, biblioteca, laboratório de informática, quadra esportiva, corredores / escadas, calçada / pátio / áreas externas, refeitório, sala da direção, secretaria, sala dos professores, coordenação pedagógica, além de utilizar-se de entrevistas junto aos diretores, professores, alunos e agentes de serviços gerais – ASG’s, e ainda, aplicando outras técnicas de auditoria, como a observação direta, com vistas a avaliar efetivamente as condições da limpeza e higienização desses ambientes.

Neste sentido, solicitou, através do Ofício nº 010/2018-NAOP/TCM-PA, à Secretaria Municipal de Educação – SEMED, informações sobre o controle, supervisão, orientação e execução dos serviços de higienização e limpeza realizados nas unidades escolares, e ainda, sobre o provimento do material de limpeza, uniformes e EPI’s disponibilizados aos responsáveis pela execução dessas atividades nas escolas públicas municipais. Contudo a SEMED não encaminhou os dados solicitados. Apenas informa às fls. 06 e 07 do Processo nº 201804237-00 que o quantitativo total de merendeiras por cada escola depende da quantidade de alunos matriculados, e ainda, que no município de Anapu a função de “merendeira” cabe às serventes. Nas escolas de zona urbana as serventes fazem escalas semanais revezando a carga horária entre as atividades de merendeira e auxiliar de serviços gerais. Durante a realização da Auditoria Operacional os diretores das unidades de ensino forneceram informações relativas ao cronograma de limpeza dos ambientes escolares, aquisição de materiais de limpeza e higiene, disponibilização de uniformes e EPI’s, entre outras.

Portanto, com vistas a propiciar a prevenção, bem como a evitar possíveis contaminações e males para a saúde, buscou-se avaliar as condições de limpeza e higienização de paredes, piso, forro, mobiliários, ventiladores / ares condicionados, instalações sanitárias, vidros/luminárias/interruptores e ausência de cesto de lixo, sabão e papel higiênico, entre outros aspectos, dos diversos ambientes escolares, e após a análise das reais condições, bem como da tabulação dos dados coletados a equipe de auditoria identificou que em 100,00% das escolas auditadas há a necessidade de aperfeiçoamento desses serviços e constatou ainda, que os ambientes que apresentam os maiores acúmulos de sujeira são os de uso coletivo, aqueles de

maior concentração e de alta circulação, e que por serem ambientes de tamanha relevância no contexto educacional devem, portanto, ser alvo de melhorias urgentes.

Ressalte-se que ambientes conceituados como sujos indicam que as escolas se encontram em condições inadequadas de limpeza e higienização, funcionando, portanto, de maneira insalubre, sinalizando que medidas urgentes devam ser tomadas pela SEMED. Todavia, é imprescindível ressaltar que impropriedades detectadas nas instalações físicas, são, em parte, decorrentes da deterioração das construções prediais, conforme se constata no item 5 deste relatório que trata especificamente das estruturas físicas das Unidades Escolares, repercutindo, de certa forma, numa melhor efetividade da atuação dos Agentes de Serviços Gerais – ASG's.

## 7.1 Avaliação individualizada dos ambientes escolares

Visando evidenciar as condições de limpeza e higienização das unidades escolares do Município de Anapu, apresenta-se a seguir, por ambiente, as impropriedades detectadas por ocasião da realização da auditoria:

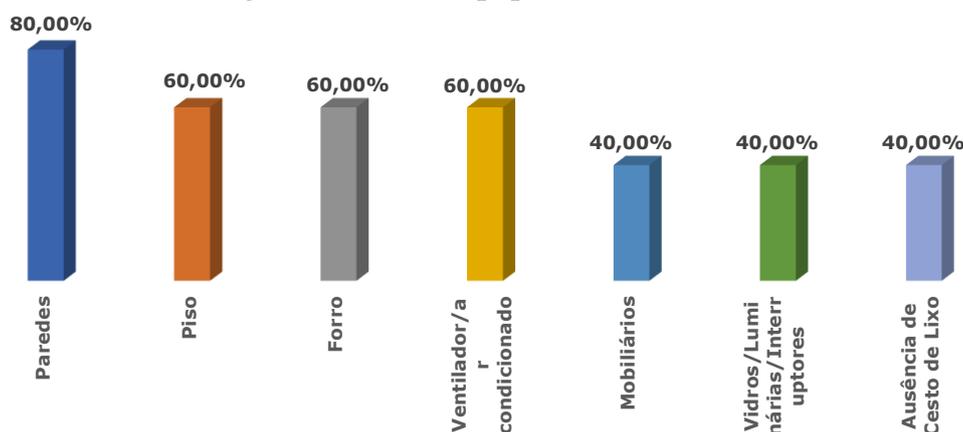
### 7.1.1 Salas de aula

Nas salas de aula, por serem dependências de maior uso e aglomeração, a **limpeza** deve ser intensificada e ocorrer a cada turno, de modo a garantir a higiene do ambiente e a segurança dos alunos, por isso deve-se eliminar pó, papéis e migalhas de cima das mesas, cadeiras e chão, além de não esquecer de cuidar de prateleiras, armários e lousas, para que sejam preservados.

Para avaliar as condições de limpeza e higienização das Salas de aula, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou 8 itens: parede, piso, forro, mobiliários (nestes inclusos: quadros, carteiras e mesas), equipamentos, ventiladores/ares-condicionados, vidros/ luminárias/interruptores e ausência de cesto de lixo.

Nas salas de aulas a equipe de auditoria observou “in loco”, no ato da auditoria, que paredes foi o item que apresentou o maior nível de sujeidade, com 80% de frequência, seguido pelo piso, forro e ventiladores / ar condicionado com 60%, mobiliários, vidros / luminárias / interruptores e ausência de cesto de lixo com 40% cada item, graficamente temos:

**Percentual de Avaliação dos Serviços de Limpeza das Salas de Aula, por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nas salas de aula nas cinco escolas auditadas:



Ventilador sujo – Maria das Dores



Ventilador sujo – São José II



Parede suja – Francisco de Assis



Piso sujo – Santa Júlia



Parede / Piso sujos – Francisco de Assis



Parede e forro sujos – Dorathy Stang



Mobiliário sujo – Maria das Dores

Quanto à percepção do corpo docente e discente, foram entrevistados 170 alunos nas 5 (cinco) escolas auditadas, e de um universo de 12 (doze) ambientes existentes nas escolas, a sala de aula foi considerada como o segundo ambiente mais sujo com 77,34%. Por outro lado, do universo total de 27 professores entrevistados, 63,64% consideraram este ambiente como o terceiro mais sujo na escola.

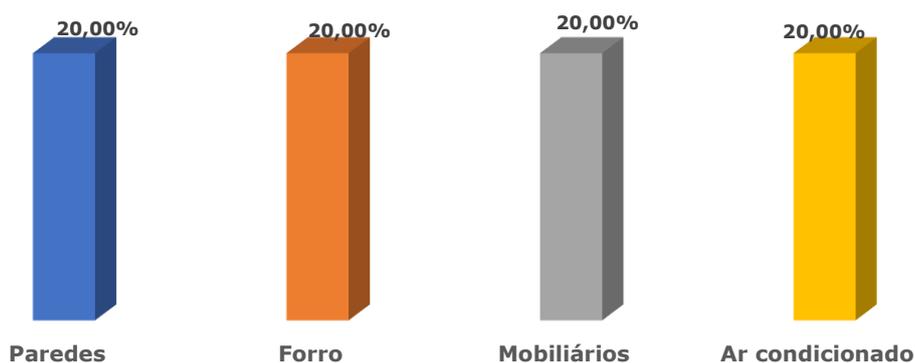
Registre-se que escola suja foi apontada pelos alunos, em uma escala de 13 variáveis, como a quinta maior impropriedade encontrada nas unidades de ensino auditadas, atingindo um percentual de 62,35%, perdendo para as variáveis instalações físicas danificadas, falta de segurança, mobiliário danificado e merenda ruim.

### 7.1.2 Laboratório / Sala de Informática

Para avaliar as condições de limpeza e higienização deste ambiente, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou 8 itens: equipamentos, piso, mobiliários (nestes inclusos: quadros, carteiras e mesas), parede, forro, ventiladores/ares-condicionados, vidros/luminárias/interruptores e ausência de cesto de lixo.

Na visita “in loco” constatou-se que apenas uma Unidade Escolar auditada conta com este espaço disponibilizado à comunidade escolar. Em seguida, demonstramos os percentuais de impropriedades constatados neste ambiente, considerando os diversos itens avaliados.

#### Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza dos Laboratórios/Salas de Informática, por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



A equipe de auditoria encontrou neste ambiente a necessidade de serem intensificadas ações de limpeza e manutenção em paredes, forro, mobiliários e ar condicionado no percentual de 20% cada item.

A título ilustrativo temos:



Parede, forro, mobiliário e Ar-condicionado sujos – Francisco Assis

Quanto à percepção do corpo docente e discente, foram entrevistados 170 alunos nas 5 (cinco) escolas auditadas, e de um universo de 12 (doze) ambientes existentes nas escolas, o laboratório de informática foi considerado como o décimo ambiente mais sujo, com 7,03% de manifestação dos alunos. Por outro lado, do universo total de 27 professores entrevistados, a totalidade não considerou este ambiente como sujo.

### **7.1.3 Biblioteca / Sala de leitura**

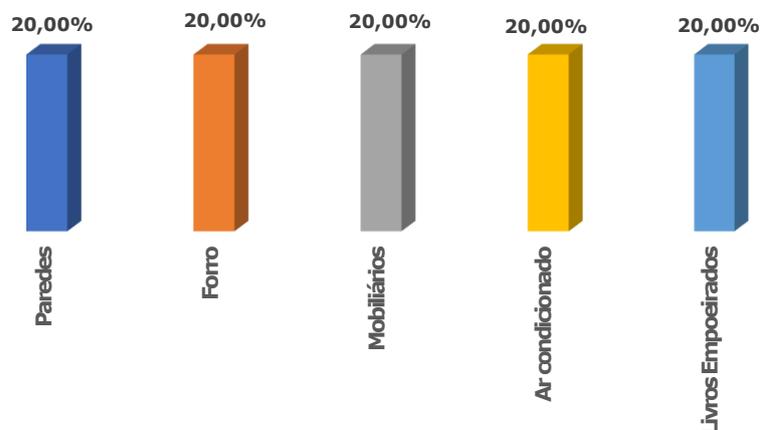
É, também, uma extensão da sala de aula, servindo como fonte de pesquisas e estudos, daí a necessidade de ser um ambiente limpo, acolhedor, confortável, convidativo ao leitor e possuir um acervo bem estruturado. No que tange a higienização e limpeza a biblioteca precisa manter prateleiras e exemplares limpos e sem pó, livre de mofo, traças e cupins, esses devem ser um cuidado constante, bem como manter o ambiente higienizado de forma geral.

Manter dispensers de álcool gel é uma forma rápida de incentivar a desinfecção das mãos antes e após o manuseio do material, evitando contaminação.

Para avaliar as condições de limpeza e higienização deste ambiente, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou 8 itens: equipamentos, piso, mobiliários (nestes inclusos: quadros, carteiras e mesas), parede, forro, ventiladores/ares-condicionados, vidros/luminárias/interruptores e ausência de cesto de lixo.

Na visita “in loco” constatou-se que apenas uma Unidade Escolar auditada conta com este espaço disponibilizado à comunidade escolar. Em seguida, demonstramos os percentuais de impropriedades constatados neste ambiente, considerando os diversos itens avaliados, conforme se constata a seguir:

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza das Bibliotecas,  
por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



A equipe de auditoria encontrou neste ambiente a necessidade de serem intensificadas ações de limpeza, especialmente nas paredes, forros, mobiliários, ar condicionado e livros empoeirados, com 20% em cada item.

A título ilustrativo temos:



Parede, forro, mobiliário, Ar-condicionado e livros empoeirados - CFR Dorothy Stang

Quanto à percepção do corpo docente e discente, foram entrevistados 170 alunos nas 5 (cinco) escolas auditadas, e de um universo de 12 (doze) ambientes existentes nas escolas, a biblioteca foi considerada como o sexto ambiente mais sujo com 27,34% de manifestação dos alunos. Por outro lado, do universo total de 27 professores entrevistados, 9,09% levaram este ambiente a ser classificado como o quinto mais sujo da escola.

#### **7.1.4 Banheiros**

Nas unidades escolares consiste numa área de uso coletivo, ainda que privado, são normalmente, separados por gêneros sexuais, ou seja, um banheiro para o sexo masculino e outro para o sexo feminino, principalmente por questões de higiene, uma vez que homens urinam de pé e as mulheres sentadas, por isso no banheiro masculino, em geral, há vasos

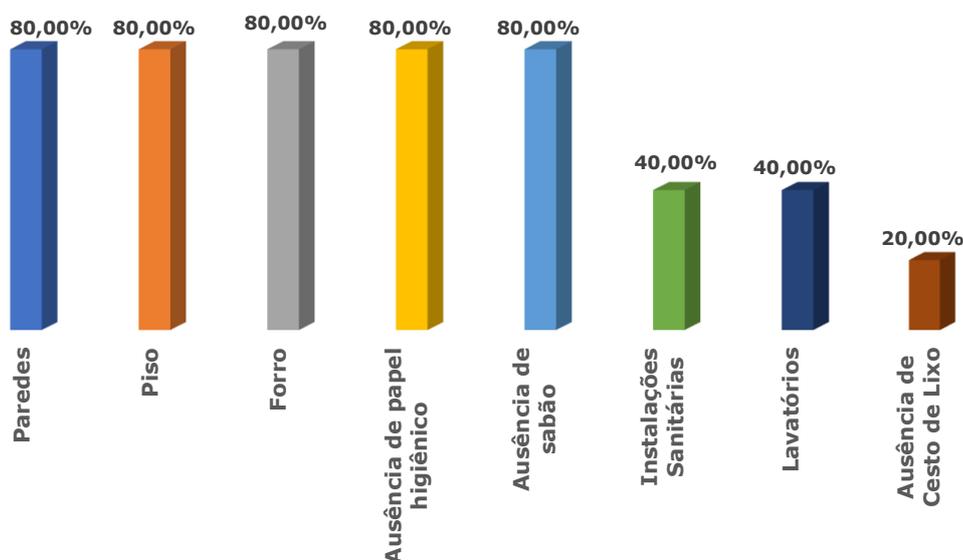
sanitários, e também há mictórios. Nos femininos, por sua vez, encontra-se apenas cabines com vaso sanitário.

Atualmente, em observância a legislação vigente, as escolas devem oferecer uma terceira modalidade de banheiro, destinado às pessoas com dificuldades de locomoção ou deficientes físicos (PcD). O lavatório destes ambientes deve estar provido de material para limpeza (sabão), enxugo ou secagem das mãos, sendo proibido o uso de toalhas coletivas (NR 24 do MTE).

Independentemente do tipo, se feminino, masculino ou PcD, é uma área de uso coletivo e de grande circulação que necessita de uma maior higienização e limpeza, pois se assim não for tratada deixa vulnerável toda a comunidade escolar. Ressalte-se, que para garantir a saúde dos executores dos serviços faz-se imprescindível que as pessoas responsáveis pela realização desses trabalhos utilizem, obrigatoriamente, equipamentos de proteção individual (EPIs), com vistas a proteger sua própria saúde, e desta forma eliminar com segurança os agentes nocivos aos usuários deste ambiente.

Para avaliar as condições de limpeza e higienização dos banheiros, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou, “in loco”, 9 itens: parede, piso, forro, instalações sanitárias, lavatórios, presença de teia de aranha, ausência de papel higiênico, sabão e cesto de lixo, e constatou que 100% das Unidades Escolares auditadas apresentaram impropriedades nesse ambiente, porém nem sempre nos mesmos itens avaliados, conforme se constata a seguir:

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza nos Banheiros Femininos das alunas, por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



Neste ambiente, a equipe de auditoria encontrou a necessidade de serem intensificadas ações de limpeza referentes à paredes, piso, forro e disponibilização de sabão e papel higiênico, com 80% de frequência em cada item, além de providências quanto à limpeza das Instalações sanitárias e lavatórios, com 40% e, por último, a ausência de cestos de lixo, com 20% de frequência neste ambiente.

A título ilustrativo temos:



Parede suja – Santa Júlia



Parede suja – Maria das Dores



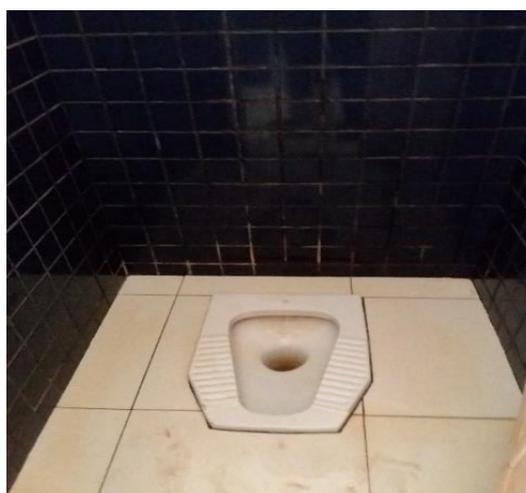
Piso e Lavatórios sujos – Francisco Assis



Instalações sanitárias sujas – Francisco Assis

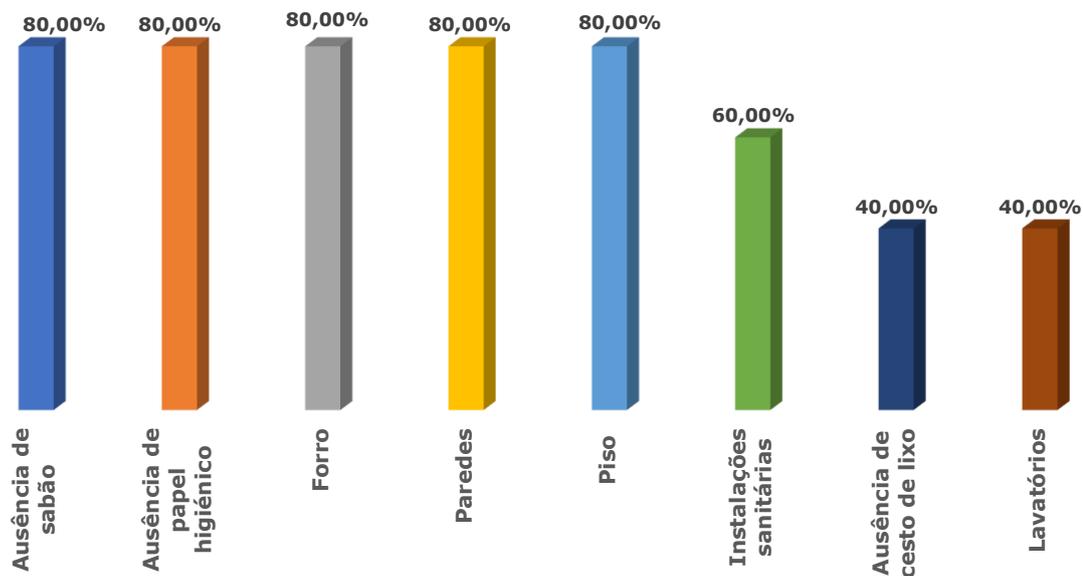


Instalações sanitárias sujas / Ausência de papel higiênico e sabão – Maria das Dores



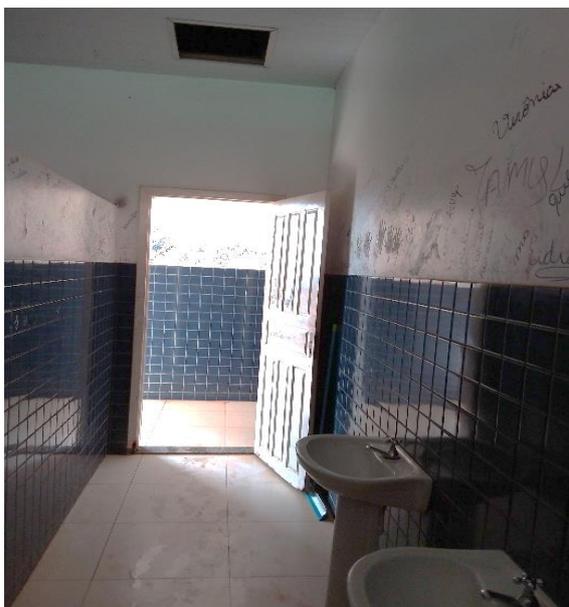
Instalações sanitárias sujas – Maria das Dores

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza nos Banheiros Masculinos dos alunos por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



Neste ambiente, a equipe de auditoria encontrou a necessidade de serem intensificadas ações de limpeza referentes à ausência de sabão e papel higiênico, limpeza no forro, paredes e piso, todos com 80% de frequência cada item, além de providências quanto à limpeza das Instalações sanitárias, com 60%, e, por fim, lavatórios e ausência de cestos de lixo, com 40% de frequência cada.

A título ilustrativo temos:



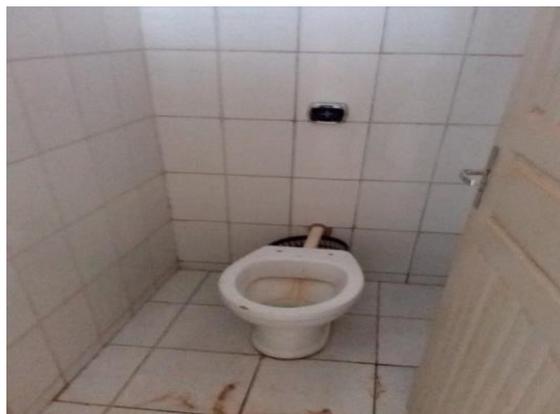
Piso e lavatório sujos – Maria das Dores



Parede suja – Maria das Dores

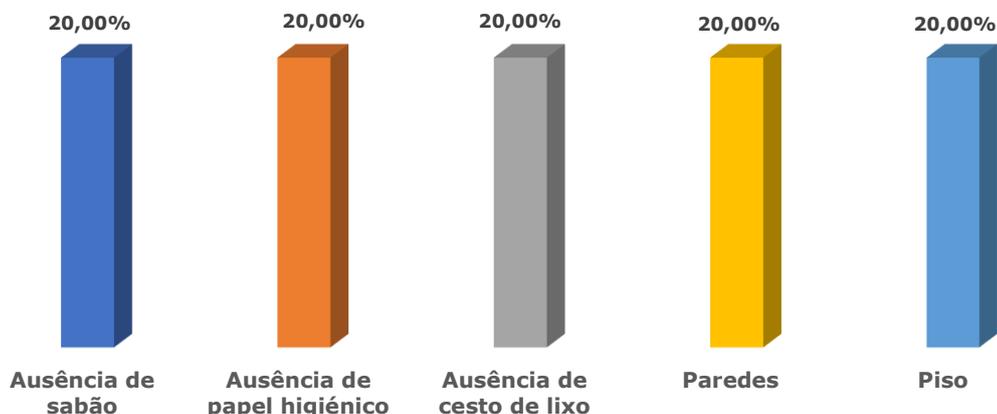


Parede e Instalações sanitárias sujas – São José II



Instalações sanitárias – Maria das Dores

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza nos Banheiros PcD, por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



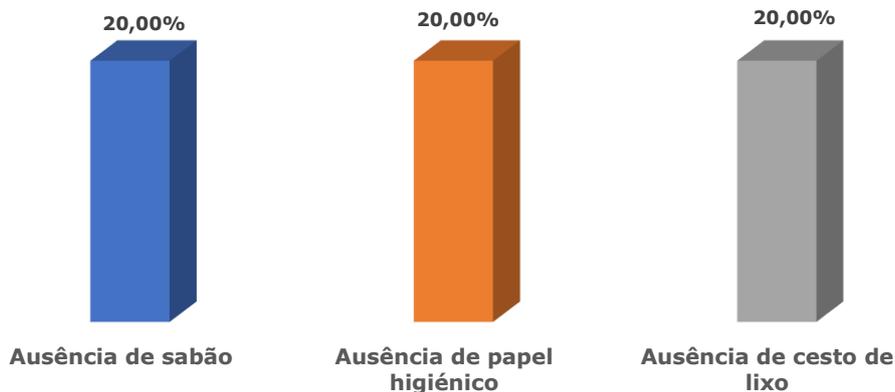
Na visita “in loco” constatou-se que apenas uma Unidade Escolar auditada conta com este espaço disponibilizado à comunidade escolar. Neste ambiente, a equipe de auditoria encontrou a necessidade de serem intensificadas ações de higiene e limpeza, especialmente no que se refere à disponibilização de sabão, papel higiênico, cestos de lixo, paredes e pisos, com 20% de frequência cada item.

A título ilustrativo temos:



Ausência de sabão, papel higiênico, cesto de lixo, parede e piso sujos - Francisco Assis

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza nos Banheiros dos Servidores /Professores, por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



Neste ambiente, a equipe de auditoria encontrou a necessidade de serem intensificadas ações voltadas à disponibilização de sabão, papel higiênico e cestos de lixo, com 20% para cada item.

A título ilustrativo temos:



Ausência de sabão e papel higiênico – CFR Dorothy Stang

Quanto à percepção do corpo docente e discente, foram entrevistados 170 alunos nas 5 (cinco) escolas auditadas, e de um universo de 12 (doze) ambientes existentes nas escolas, 88,28% considerou os banheiros como o ambiente mais sujo em suas respectivas escolas. Por outro lado, do universo total de 27 professores entrevistados, 72,73% dos mesmos classificaram este ambiente como o segundo mais sujo na escola.

**7.1.5 Refeitório**

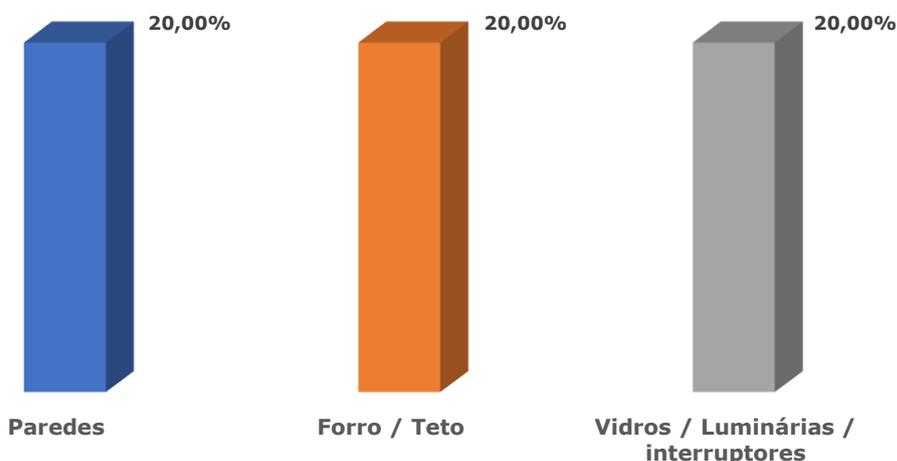
É o local onde estudantes, funcionários e visitantes realizam suas refeições, um dos pontos chave da limpeza na escola. Por ser ambiente de uso alimentar e coletivo são encontrados resíduos diversos, de migalhas de alimentos a material descartável. Cada superfície com seu nível de sujeira. A limpeza após os intervalos e os períodos de aula deve ser ágil e rápida, capaz de trazer eficiência aliada à velocidade e bem-estar comum, para isso é necessário que seja realizada uma rápida triagem, atacando as áreas de maior impacto inicialmente.

Manter dispensers de álcool gel é uma forma rápida de incentivar a desinfecção das mãos antes e após o ato de se alimentar, evitando prováveis contaminações.

Para avaliar as condições de limpeza e higienização deste ambiente nas 5 (cinco) unidades escolares auditadas, a equipe de auditoria analisou 8 itens: paredes, pisos, forros, mobiliários (nestes inclusos: mesas e cadeiras), equipamentos, ventiladores/ares-condicionados, vidros/luminárias /interruptores e ausência de cesto de lixo.

Na visita “in loco” constatou-se que apenas uma Unidade Escolar auditada conta com este espaço disponibilizado à comunidade escolar. Em seguida, demonstramos os percentuais de impropriedades constatados neste ambiente, considerando os diversos itens avaliados, conforme se constata a seguir:

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza dos Refeitórios por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



Neste ambiente, a equipe de auditoria encontrou a necessidade de serem intensificadas ações de limpeza e higienização nas paredes, forro / teto e vidros / luminárias / interruptores, com 20% cada item.

A título ilustrativo temos:



Paredes, forro / teto e vidros / luminárias / interruptores sujos – CFR Dorothy Stang

Outro aspecto relevante refere-se à disponibilidade de água filtrada através de bebedouros em adequado estado de conservação e operacionalidade para o uso coletivo (que forneçam água filtrada e possuam torneira com esguicho de água), evitando inclusive a utilização e compartilhamento de copos por parte da comunidade escolar. A Norma Regulamentadora 24 do MTE prevê o fornecimento de água em bebedouros que possuam esguicho (jato) de água, sendo proibido o uso de copos coletivos.

Importante ressaltar que as escolas auditadas no município de Anapu possuem bebedouros com capacidade para fornecer água filtrada, porém, sem possuir torneiras adequadas para propiciar o esguicho (jato) de água necessário para evitar a utilização de copos de forma coletiva, conforme ilustrado abaixo:



Bebedouro inadequado – Francisco de Assis



Bebedouro inadequado – Maria das Dores

Quanto à percepção do corpo docente e discente, foram entrevistados 170 alunos nas 5 (cinco) escolas auditadas, e de um universo de 12 (doze) ambientes existentes nas escolas, 21,88% levaram o refeitório a figurar como o sétimo ambiente mais sujo em suas respectivas escolas. Por outro lado, do universo total de 27 professores entrevistados, nenhum destes incluíram este ambiente entre os mais sujos.

### 7.1.6 Cozinha

É o sítio no qual se confecciona o alimento dos estudantes, motivo pelo qual há a necessidade de ser um ambiente limpo, livre de fungos, fumaça e com conforto térmico capaz contribuir para a qualidade do alimento e do trabalho de quem o elabora, o manipulador de alimentos, daí o ideal é que haja na cozinha um equipamento para ajudar a movimentar o ar do ambiente, um exaustor.

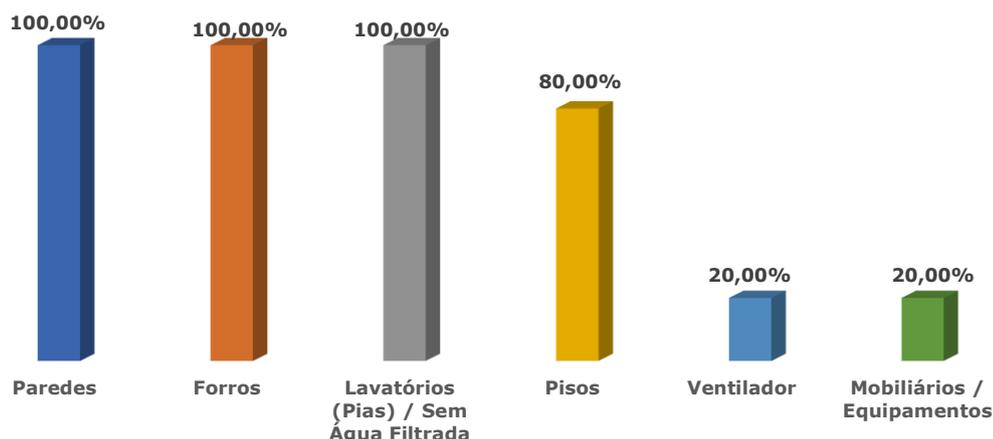
Faz-se imprescindível também que a cozinha seja um ambiente organizado, pois se assim o for o tempo que se passa caminhando dentro dela para pegar um utensílio ou outro

é diminuído, reduzindo as chances de ocorrer acidentes e o risco de contaminação cruzada<sup>4</sup> melhorando consequentemente, a qualidade dos alimentos.

Por ser, a cozinha, ambiente de preparo de alimentos que implicam diretamente na saúde dos estudantes e demais integrantes da escola, requer atenção e cuidados especiais, principalmente no que se refere aos serviços de limpeza e higienização, vez que a limpeza do ambiente e dos alimentos protegem contra contaminações ocasionadas por microrganismos e substâncias químicas, tóxicas ou venenosas.

Para avaliar as condições de limpeza e higienização deste ambiente, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou 8 itens: paredes, pisos, forros, lavatórios (pias), mobiliários, equipamentos, ventiladores, ares-condicionados e ausência de cesto de lixo com tampa. Na visita “in loco” constatou-se que 100% das Unidades Escolares auditadas apresentaram impropriedades nesse ambiente, porém nem sempre nos mesmos itens avaliados, conforme se constata a seguir:

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza das Cozinhas por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



Conforme apresentado acima, foram constatadas impropriedades nos seguintes itens avaliados: paredes, forros e lavatórios (sem água Filtrada) com frequência de 100% em cada item, em pisos 80%, e ventilador e mobiliários / Equipamentos, 20% cada item. Vale ressaltar que a ausência de coifa, exaustor ou depurador, contribui para a disseminação e acúmulo de gorduras e sujeira no teto, paredes, piso, mobiliários e equipamentos localizados neste ambiente.

A inexistência de filtros de água nas torneiras é outro fator de risco na manutenção das boas práticas de higiene e segurança alimentar. A título ilustrativo temos:

<sup>4</sup> Contaminação cruzada pode ocorrer através dos equipamentos e utensílios, usados durante a manipulação dos alimentos, mas também, através dos manipuladores (mãos e vestuário de proteção). Por isso, o cuidado com os alimentos começa a partir da recepção, prolongando-se a todas as etapas posteriores.



Parede suja – Francisco de Assis



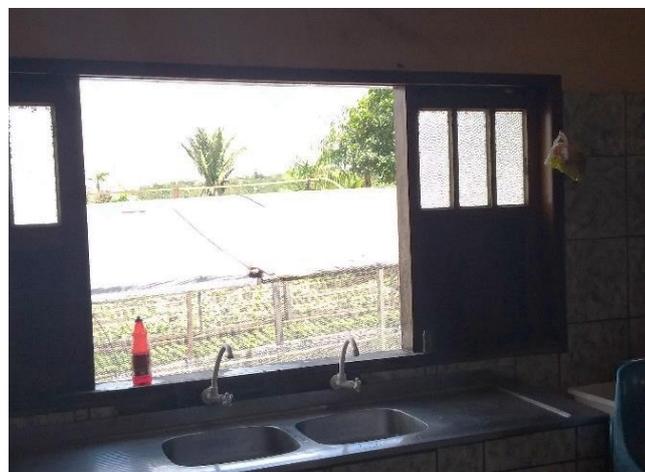
Parede / forro / Piso – Francisco de Assis



Parede e forro sujos – CFR Dorothy Stang



Parede, forro / teto e ventilador sujos – Maria das  
Dores



Lavatórios (Pias) sem água filtrada – CFR Dorothy Stang

### 7.1.7 Depósito de Gêneros Alimentícios

É o local destinado à estocagem dos alimentos, por isso deve estar rigorosamente limpo, sem resíduos de alimentos, sem sujeira ou materiais fora de uso e com validade vencida.

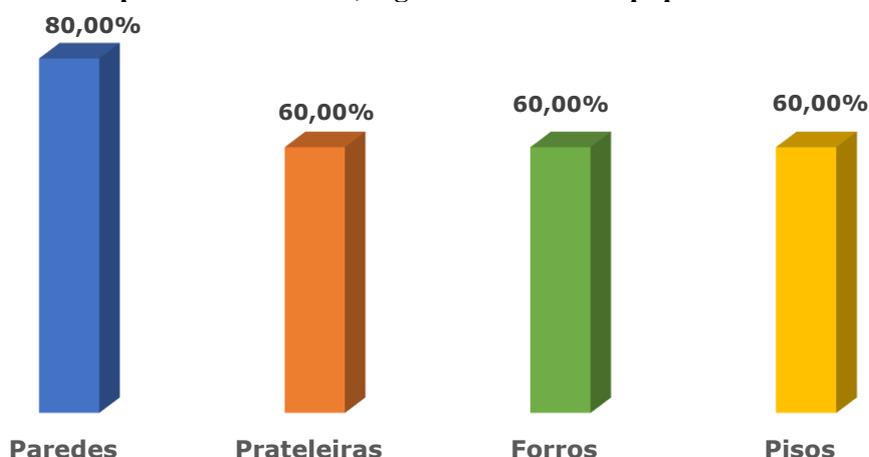
Para estocar corretamente os gêneros alimentícios nesse ambiente é necessário que estes sejam retirados das embalagens secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes. E, sejam agrupados por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados...), em prateleiras ou pallets, afastados pelo menos a 10cm da parede e 25cm do piso.

O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e em altura que não prejudique as suas características. Os gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração devem ser armazenados respeitando a informação do fornecedor contida na rotulagem quanto à temperatura, observando-se o espaçamento mínimo necessário para a circulação de ar. Os gêneros que tiverem a data de validade mais próxima deverão ser posicionados na frente ou por cima dos demais. As frutas mais maduras e os folhosos deverão ser armazenados sob refrigeração. Os ovos deverão ser armazenados preferencialmente sob refrigeração. Quando não houver disponibilidade de espaço em refrigerador, armazenar em temperatura ambiente por no máximo 7 dias. Após este prazo, guardar obrigatoriamente na refrigeração.

Ressalte-se que os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou descartáveis, para que não haja contaminação química dos alimentos.

Na visita “in loco” constatou-se que apenas a escola São José II não possui o depósito de alimentos. E na avaliação das condições de limpeza e higienização deste ambiente, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria constatou impropriedades nos seguintes itens: paredes, prateleiras e forro com 100% de frequência em cada item, e pisos com 60,00%, conforme se constata a seguir:

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza do Depósito de Gêneros Alimentícios por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



Ressalte-se que discentes e docentes não se manifestaram sobre esse ambiente haja vista que eles, por questões normativas, não têm acesso ao local.

A título ilustrativo temos:



Paredes / Prateleiras / Forro sujos  
Francisco Assis



Paredes / Prateleiras / Forro e Piso sujos –  
Santa Júlia



Paredes / Prateleiras / Forro e Piso sujos  
Maria das Dores

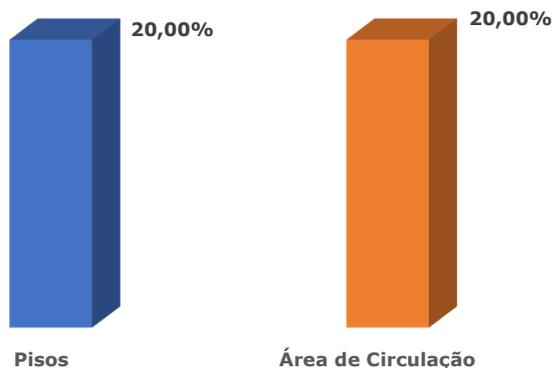
### 7.1.8 Quadra de Esportes

Consiste em uma área geralmente, retangular destinada a realização de determinadas práticas esportivas e por ser um ambiente de uso coletivo é passível de um maior nível de sujeira, exigindo, portanto, limpeza ágil e rápida nos intervalos após cada período de aula.

Das cinco escolas auditadas no município de Anapu, apenas as unidades de ensino Maria das Dores e CFR Dorothy Stang possuem quadra de esportes, sendo na primeira, coberta.

Para avaliar as condições de limpeza e higienização deste ambiente, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou 4 itens: paredes, pisos e equipamentos e área de arquibancada / circulação, onde constatou impropriedades nos seguintes itens avaliados: pisos e área de arquibancada / circulação 20,00%, cada item, conforme se constata a seguir:

**Percentual de Impropriedades constatadas nos Serviços de Limpeza da Quadra de Esportes por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM**



A título ilustrativo temos:



Piso sujo – CRR Dorothy Srtang



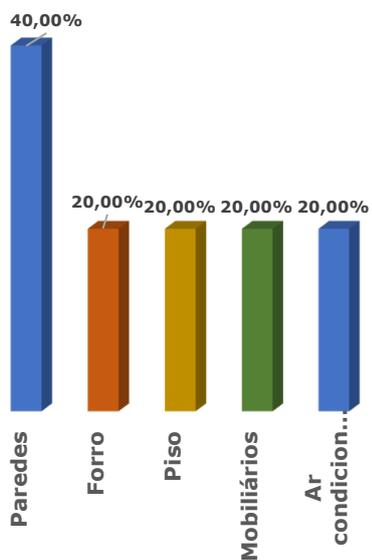
Área de circulação suja – CRR Dorothy Stang

Quanto à percepção do corpo docente e discente, foram entrevistados 170 alunos nas 5 (cinco) escolas auditadas, e de um universo de 12 (doze) ambientes existentes nas escolas, 31,25% levaram o refeitório a figurar como o quinto ambiente mais sujo em suas respectivas escolas. Por outro lado, do universo total de 27 professores entrevistados, 9,09% destes, levaram este ambiente a ser considerado o quarto ambiente mais sujos em suas escolas.

### 7.1.9 Área interna

Para efeito de aplicação do Programa “TCM-PA nas Escolas” foi considerada como área interna as edificações internas, como: salas da direção, dos professores, da secretaria, escadas e corredores, entre outras. E, para avaliar as condições de limpeza e higienização destes ambientes, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou, “in loco”, 6 itens: paredes, pisos, forros, mobiliário, equipamentos e ventiladores/ares condicionados e constatou que 100% das escolas auditadas apresentaram impropriedades nesses ambientes, porém nem sempre nos mesmos itens avaliados, conforme se constata a seguir:

### Salas da direção



Parede / forro e Piso sujos – Francisco Assis

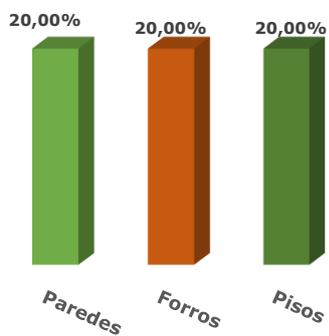


Paredes sujas – São José II



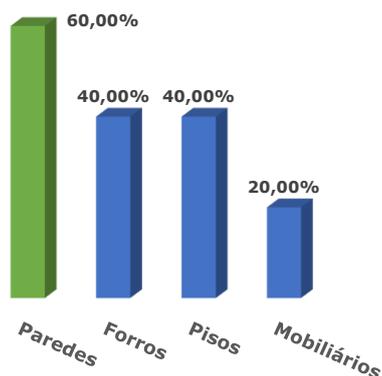
Ar condicionado sujo – Maria das Dores

### Salas dos Professores



Parede suja – Maria das Dores

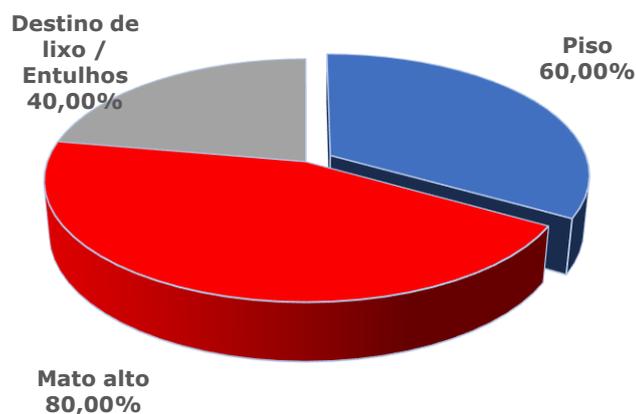
### Salas da Secretaria



Parede, Piso e mobiliários sujos – Francisco de Assis

### 7.1.10 Área Externa

Neste quesito, para efeito de aplicação do Programa “TCM-PA nas Escolas” foi considerado como área externa as áreas não edificadas, como: calçada, pátio externo, entre outras. E, para avaliar as condições de limpeza e higienização deste ambiente, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou, “in loco”, pelo menos 3 itens: piso, capinação, e destino do lixo, entre outras e constatou nas escolas auditadas as seguintes impropriedades:



Por ocasião da realização dos trabalhos “in loco” constatou-se que 80,00% das unidades escolares auditadas apresentaram impropriedades no mato alto, piso, 60% e destino do lixo / entulhos 40%. A título ilustrativo temos:



Piso sujo e danificado – Francisco de Assis



Mato alto / Entulhos – Maria das Dores



Parede externa sujas – Maria das Dores



Piso sujo – Dorothy Stang



Mato alto – Francisco de Assis



Destino de lixo – Francisco Assis

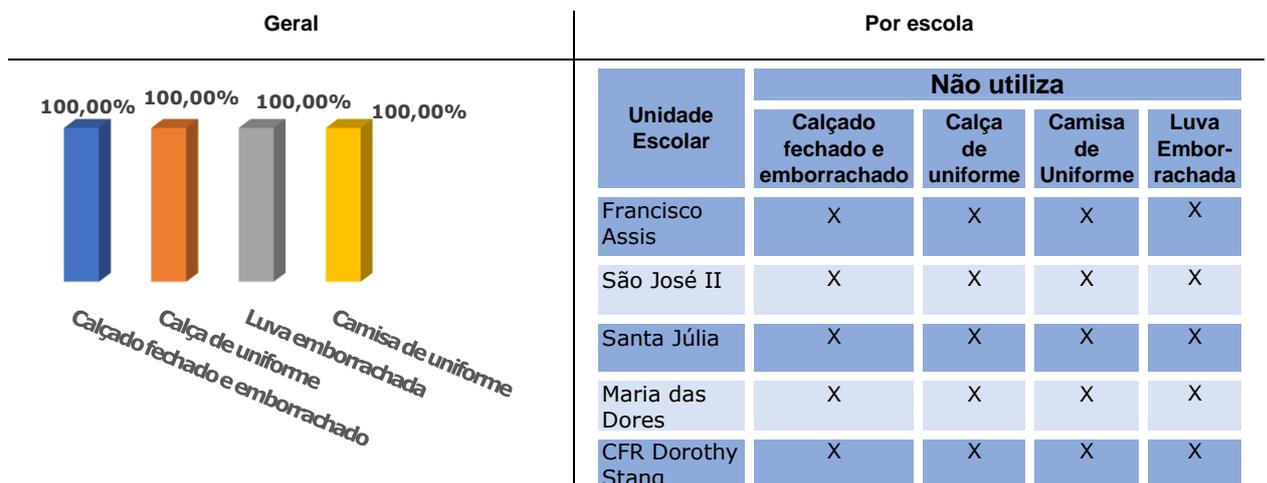
## 7.2 Limpeza e higienização das escolas sob a ótica dos executores dos serviços

A execução diária dos serviços de limpeza e higienização das unidades municipais de ensino de Anapu fica a cargo dos Agentes de Serviços Gerais – ASG's lotados em cada unidade e quando ouvidos sobre os serviços, materiais e equipamentos de proteção individual relataram:

### 7.2.1 Uniformes e EPI's

Questionou-se os ASG's quanto a utilização de uniformes e EPI's e 100% deles informaram que não fazem uso do uniforme completo, conforme se verifica no gráfico abaixo:

Percentual de ASG's quanto a não utilização de uniformes e EPI's



Depreende-se do demonstrativo acima a não utilização de uniformes e EPI's, conseqüentemente, não há que se falar em substituição.

Ao serem indagados sobre a aquisição de uniformes e EPI's, os diretores das escolas confirmam a informação de que não ocorre a aquisição ou repasse por parte da SEMED dos itens acima mencionados.

A equipe de auditores corrobora com o alegado pelos diretores e ASG's e apresenta a seguir, a título ilustrativo, as constatações:

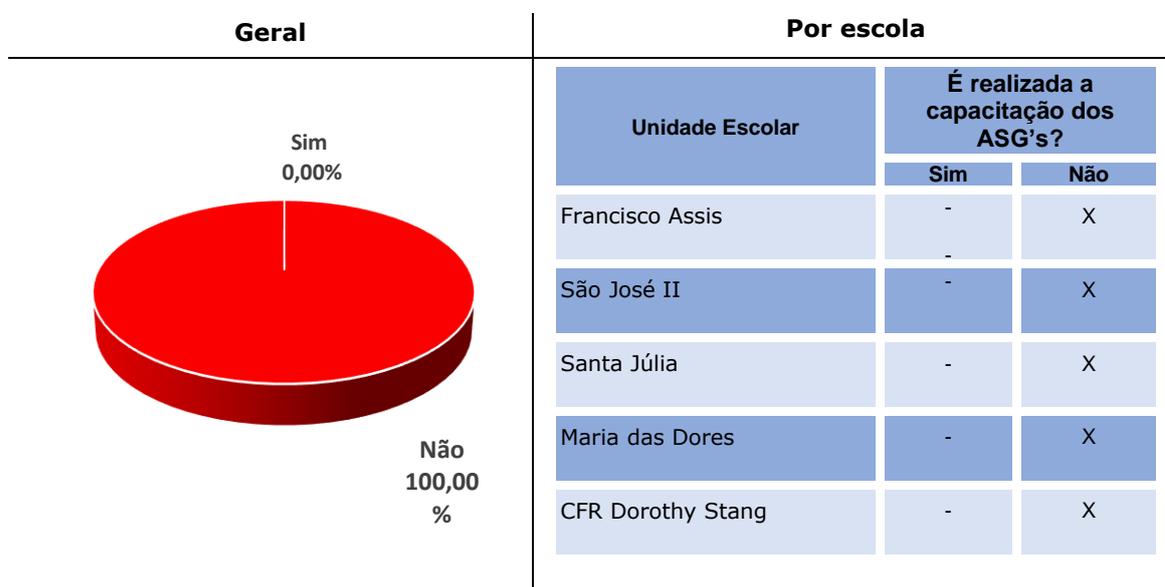


**ASG – Dorothy Stang**

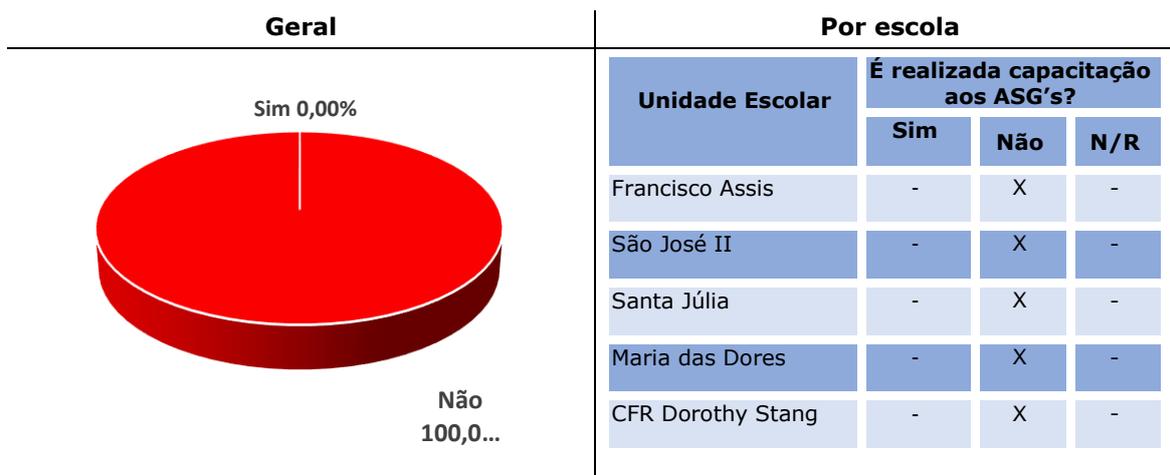
### 7.2.2 Capacitações para os Agentes de Serviços Gerais – ASG's

No que se refere a realização de capacitações destinadas aos ASG's para a realização de suas atividades laborais evidenciou-se:

#### Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a suas capacitações



**Percentual dos Diretores entrevistados, quanto a capacitação dos ASG's**

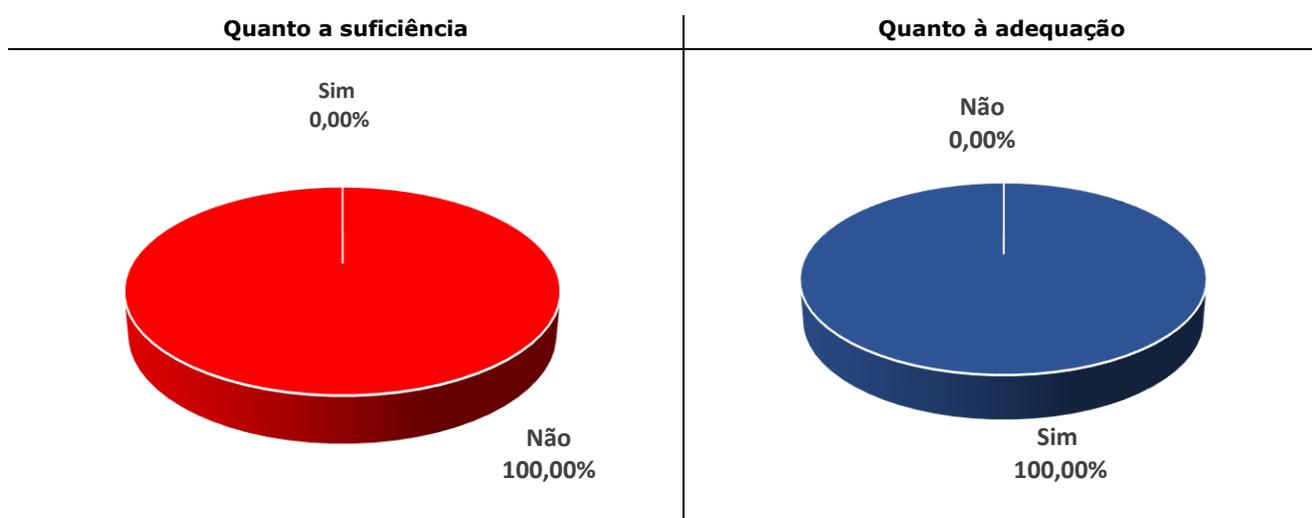


Com base nas constatações efetuadas “in loco” e nos dois demonstrativos acima apresentados, a equipe técnica conclui que inexistem capacitações com vistas a habilitar os ASG's para o desempenho de suas atividades na área específica de serviços gerais, o que ocorre são palestras destinadas a todos os agentes de serviços gerais, portanto, não especificamente voltadas ao trabalho de limpeza e higienização nas escolas.

**7.2.3 Quanto a suficiência e adequação dos produtos utilizados na limpeza**

Ao questionar os ASG's quanto a suficiência e adequação dos produtos utilizados nos serviços de limpeza e higiene obteve-se o seguinte resultado:

**Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a suficiência e adequação dos materiais de limpeza**



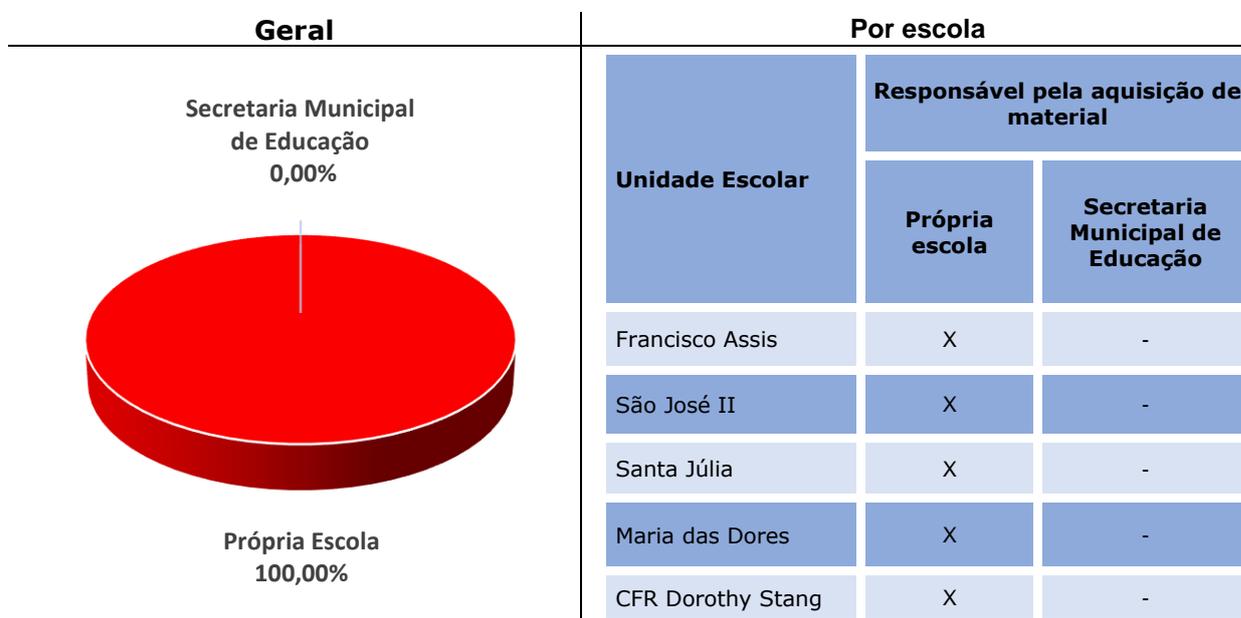
Nas tabelas abaixo apresenta-se a suficiência e adequação dos materiais de limpeza, por escola auditadas:

### Suficiência e adequação dos materiais de limpeza por Escola auditada

Quanto a suficiência			Quanto à adequação		
Unidade Escolar	Suficiência de Material		Unidade Escolar	Adequação de Material	
	Sim	Não		Sim	Não
Francisco Assis	-	X	Francisco Assis	X	-
São José II	-	X	São José II	X	-
Santa Júlia	-	X	Santa Júlia	X	-
Maria das Dores	-	X	Maria das Dores	X	-
CFR Dorothy Stang	-	X	CFR Dorothy Stang	X	-

Foi levantado junto a direção das unidades escolares a quem cabe a responsabilidade pela aquisição dos materiais de limpeza e higienização, e os gestores manifestaram-se da seguinte maneira: a própria unidade de ensino é a responsável pela aquisição destes itens, conforme a disponibilidade financeira advinda de recursos do PDDE, Mais Educação, entre outros.

### Responsável pela aquisição de material de limpeza e higiene

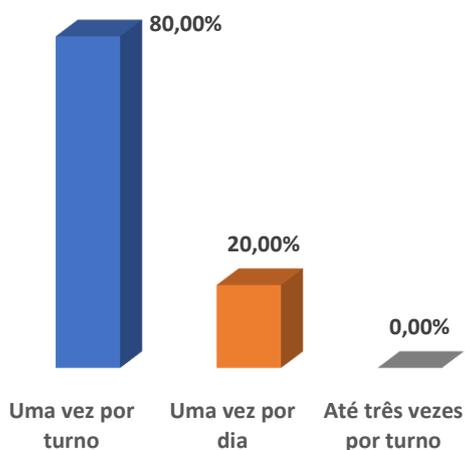


#### 7.2.4 Quanto a frequência e o tipo de limpeza realizada internamente nas escolas:

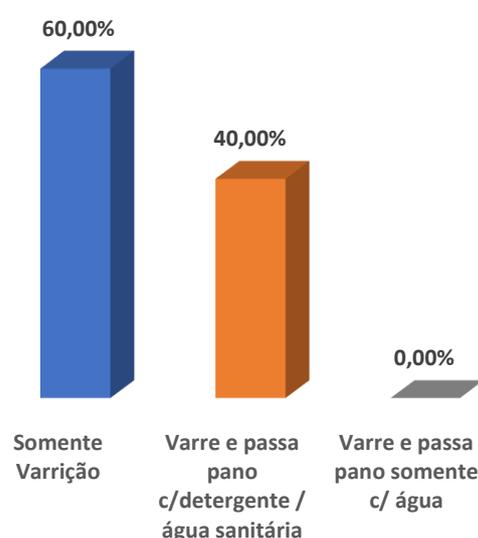
Considerando as informações fornecidas pelos ASG's, o percentual de frequência de limpeza e higienização nas escolas é a seguinte:

**Percentual de frequência e tipo da limpeza realizada internamente nas unidades escolares**

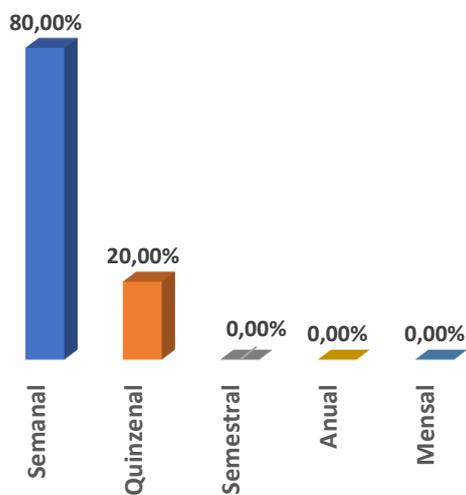
**Frequência da limpeza interna da escola**



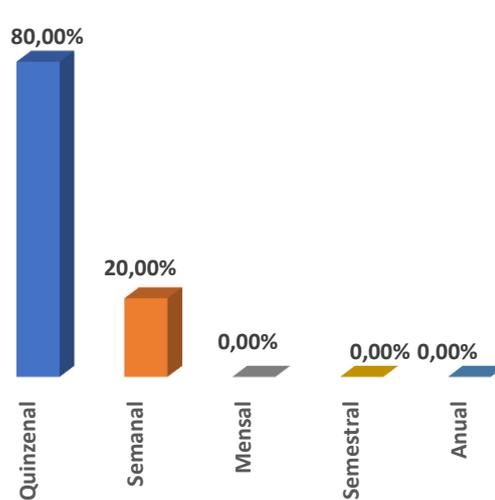
**Quanto ao tipo de limpeza realizada diariamente**



**Frequência da limpeza geral realizada internamente na escola**



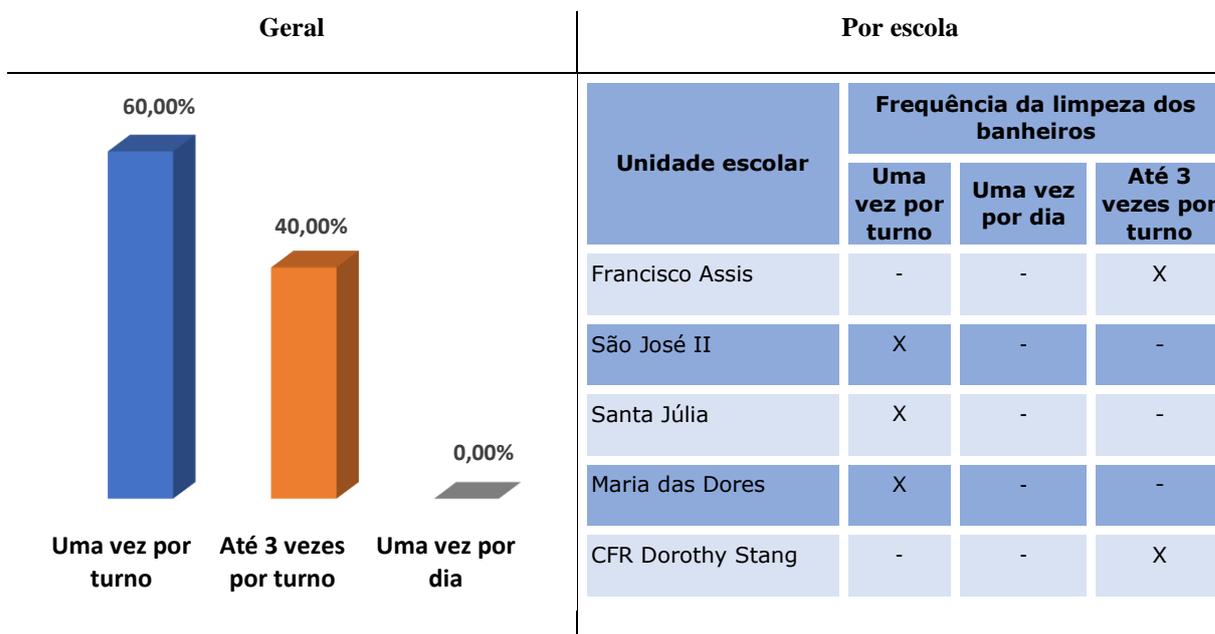
**Frequência da limpeza dos vidros/ventiladores/luminárias/interruptores**



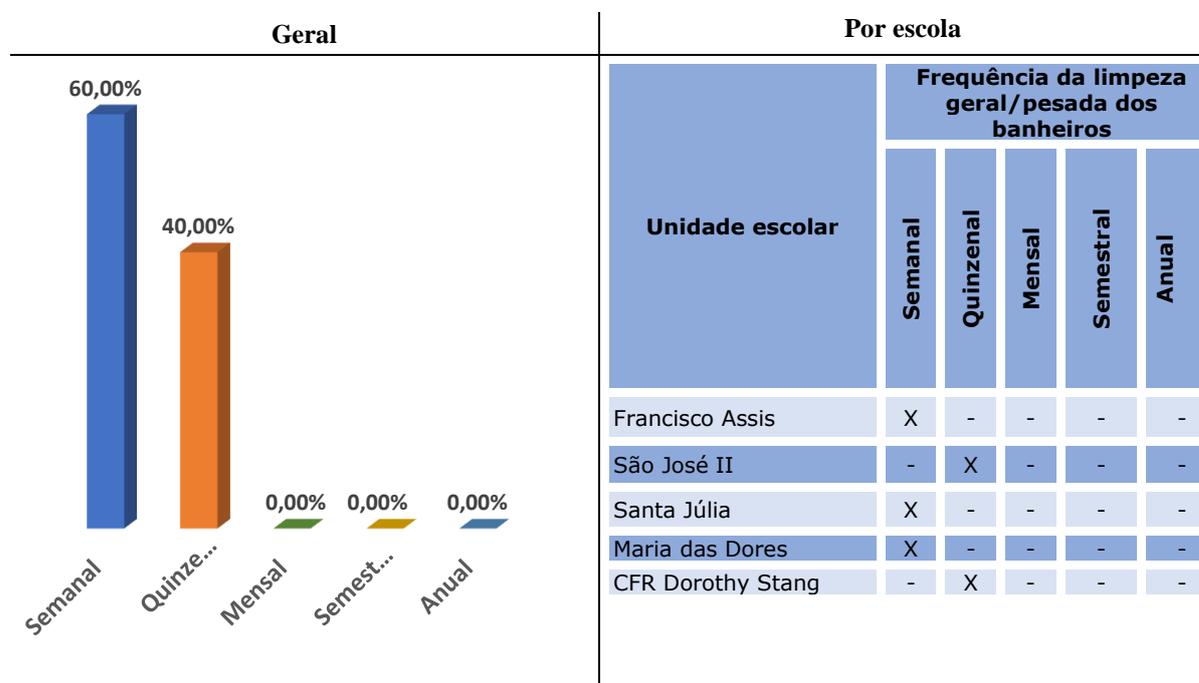
**7.2.5 Quanto a frequência e o tipo de limpeza realizada nos banheiros escolares:**

Ao serem questionados sobre a limpeza e higienização dos banheiros os ASG's responderam:

**Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a frequência diária de limpeza dos banheiros (passar pano úmido, varrer e desinfetar vasos)**

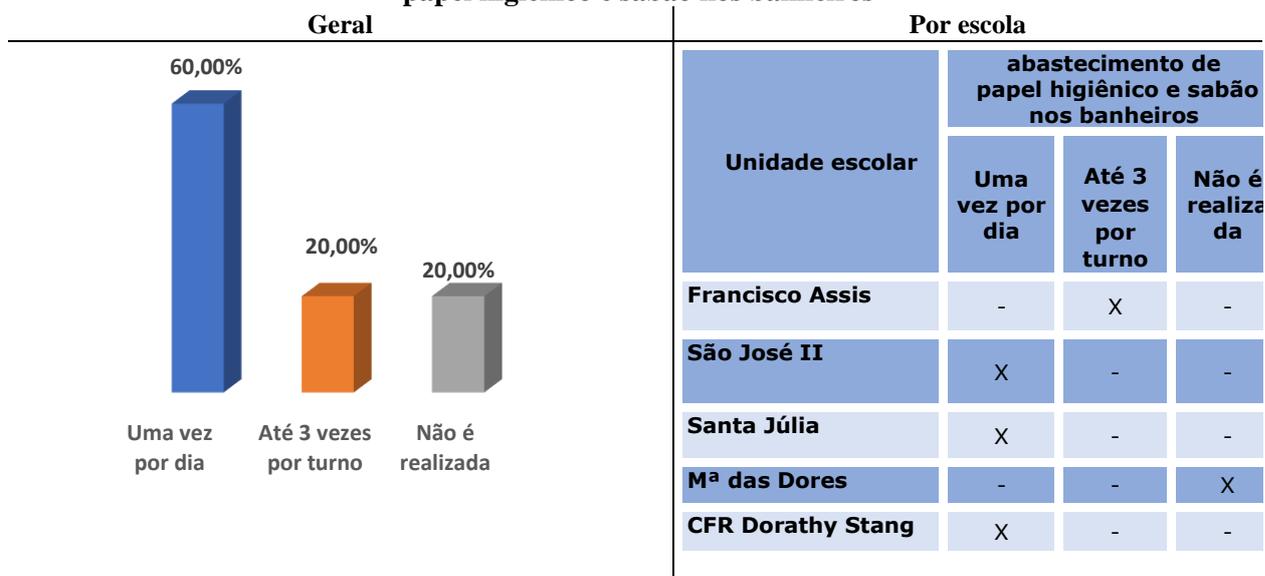


**Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a frequência de limpeza geral/pesada dos banheiros (lavagem do piso, divisórias, paredes e portas)**



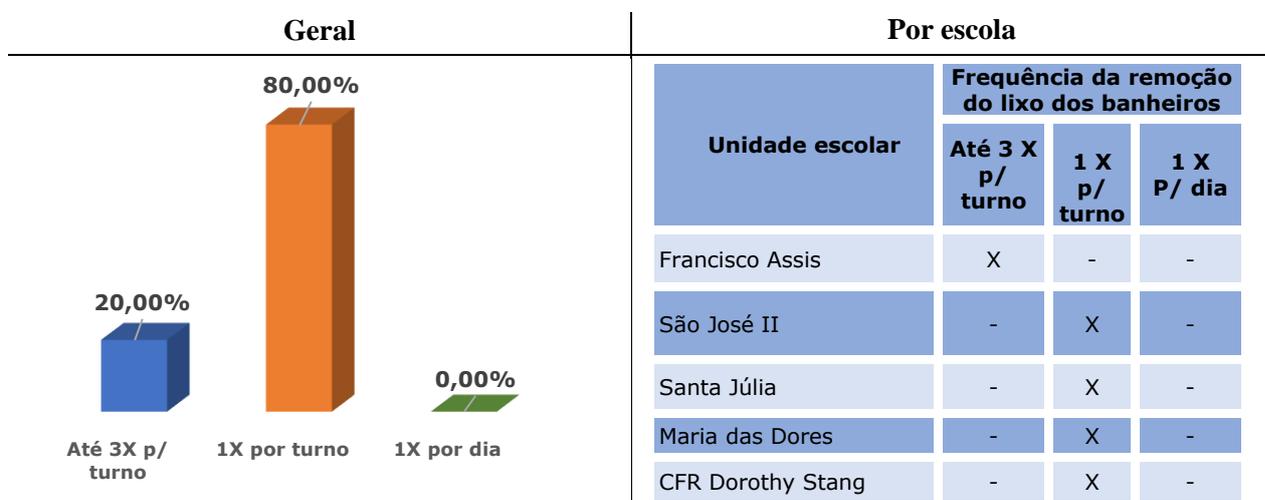
Quando questionados sobre abastecimento e reabastecimento de papel higiênico e sabão nos banheiros, 20% dos ASG's responderam que não é realizado abastecimento de papel higiênico no banheiro, mesmo percentual para os que manifestaram que efetuam até 3 vezes por turno e a maioria, 60%, indica que o abastecimento ocorre apenas uma vez por dia. Quanto ao sabão este item não é disponibilizado em 100% das unidades de ensino, demonstrado abaixo.

**Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto ao abastecimento de papel higiênico e sabão nos banheiros**



No que se refere à remoção do lixo dos banheiros os ASG's responderam, conforme gráfico a seguir:

**Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a remoção do lixo dos banheiros**

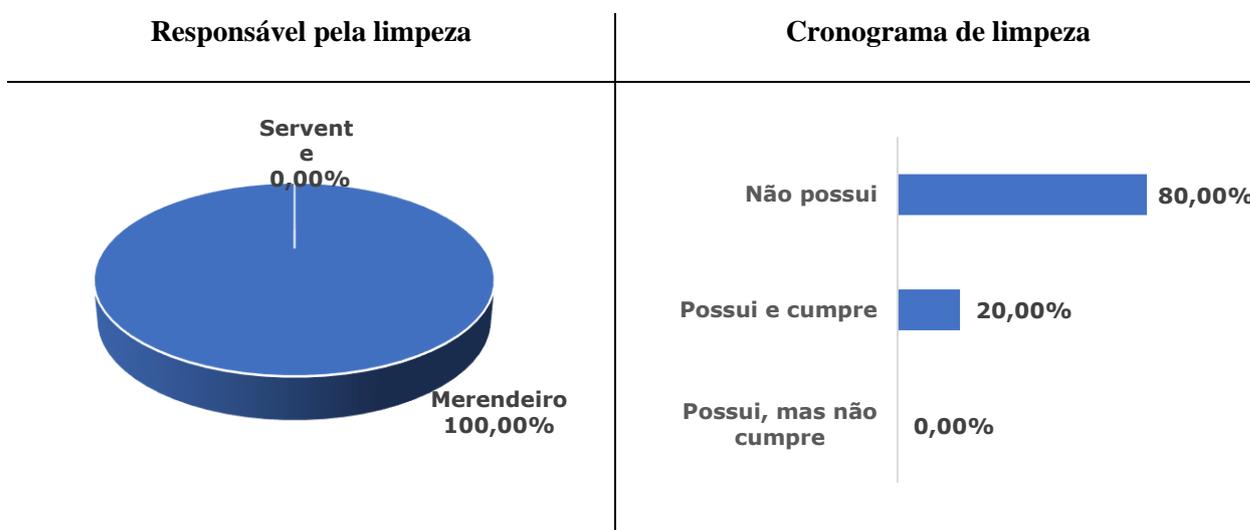


A equipe de auditores alerta que o desabastecimento de papel higiênico e a indisponibilidade de sabão nos banheiros das escolas, associado a deficiente limpeza realizada nesse ambiente, indicam alta probabilidade de contaminação do ambiente e consequentemente do usuário, comprometendo, portanto, a higiene e asseio destes.

**7.2.6 Quanto ao responsável pela limpeza realizada nas cozinhas e despensas de alimentos**

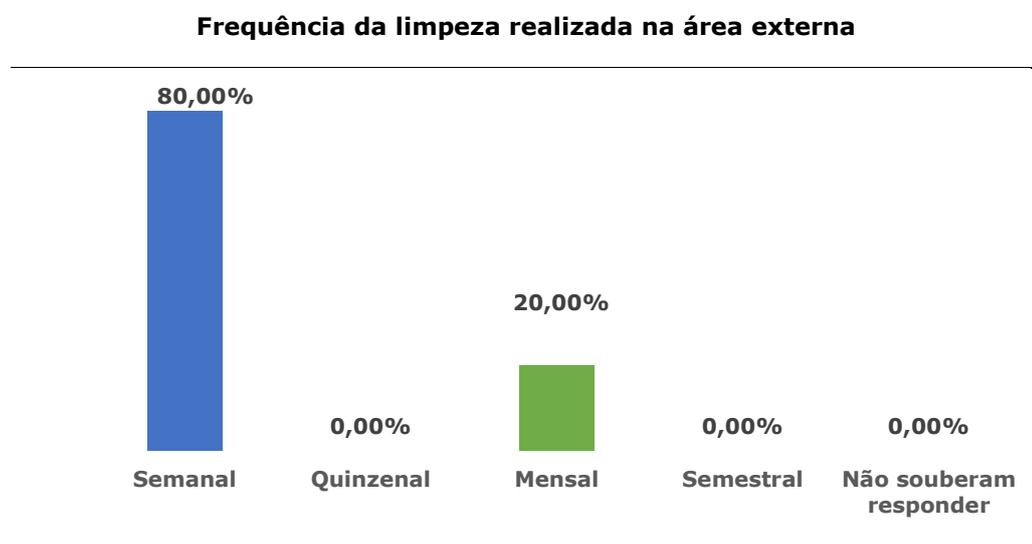
Os ASG's quando inquiridos sobre o responsável pela limpeza realizada nas cozinhas e despensas de alimentos responderam em percentual de 80,00% que é realizada pelos próprios merendeiros e não pelos serventes. E no que pertine à existência de cronograma de limpeza da cozinha e despensa de alimentos, informamos em sequência:

**Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a limpeza da cozinha e despensas de alimentos e quanto a existência de cronograma de Limpeza**



**7.2.7 Quanto a frequência da limpeza realizada na área externa das escolas**

Para efeito deste programa foi considerado como área externa as áreas não edificadas, como: calçada, pátio externo, etc. Quanto à frequência dessa área foi informada o que segue:

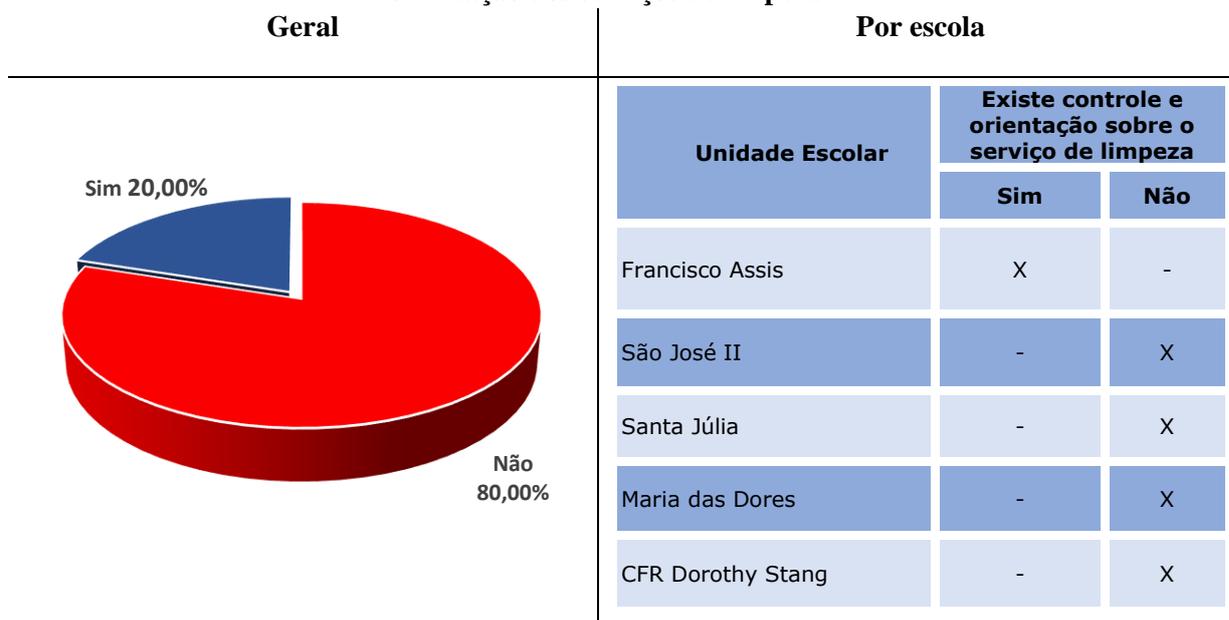


Quando arguidos sobre as condições de limpeza e higienização, envolvendo: piso, capinação, equipamentos/mobiliários e destino do lixo, da área externa das unidades escolares auditadas, isto é, das áreas não edificadas, os ASG's informaram que ela ocorre em 80,00% semanal e 20% mensal.

**7.2.8 Controle e Orientação dos Serviços de Limpeza e Higienização**

Foi perguntado aos ASG's se existe controle e orientação por parte dos gestores escolares sob os serviços por eles executados, obteve-se o que:

**Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a existência de controle e orientação dos serviços de limpeza**

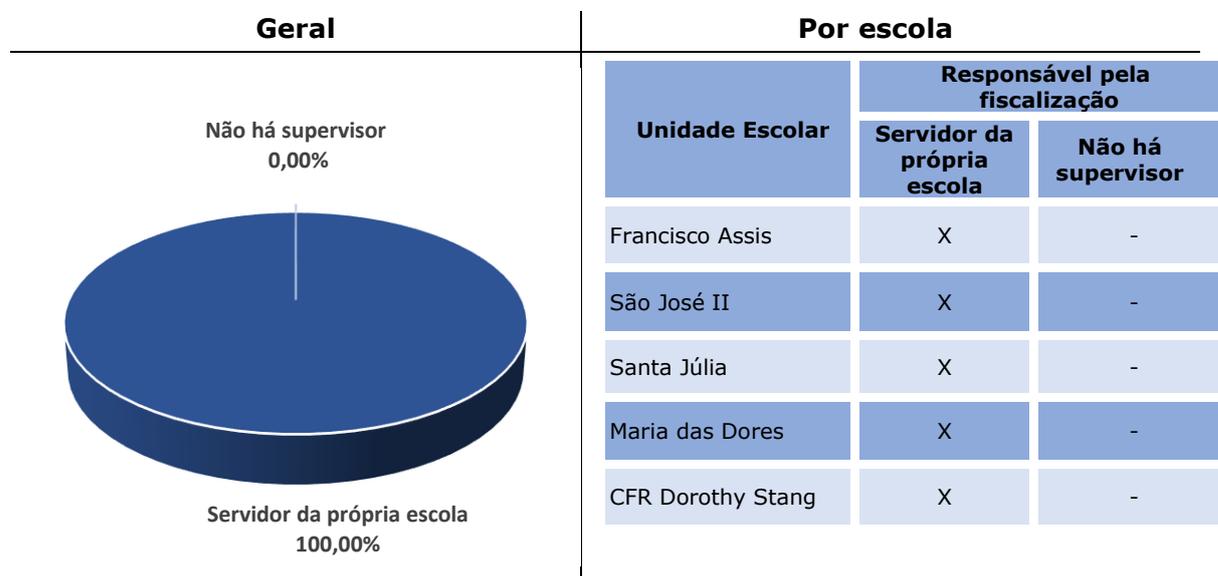


**7.3 Limpeza e higienização das escolas sob a ótica da direção**

**7.3.1 Cronograma, execução e fiscalização dos serviços de limpeza e higienização das escolas.**

Foi informado pela totalidade dos diretores (100%) a inexistência de um cronograma de realização dos serviços de limpeza e higienização das escolas. E quando indagados sobre a execução diária destes serviços informaram que a mesma fica a cargo dos Agentes de Serviços Gerais – ASG’s lotados em cada unidade. E por fim, ao serem questionados sobre a responsabilidade pela fiscalização desses serviços 100% dos diretores informaram que servidor da própria escola realizam esta função, conforme demonstrado a seguir:

**Responsável pela fiscalização dos serviços de limpeza e higienização nas Escolas Auditadas**

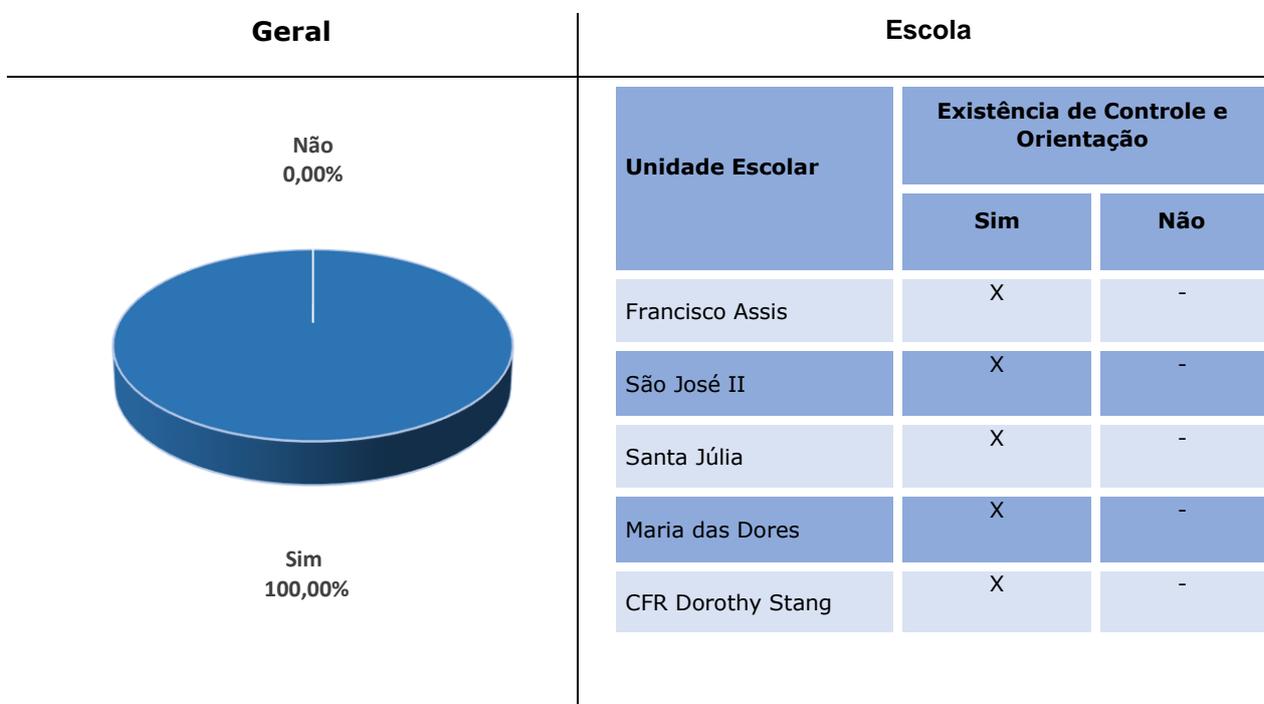


A equipe de auditores evidenciou a carência de normativos indicando o que e como esses serviços devem ser executados e, observou, ainda, a necessidade de serem realizadas ações de supervisão e controle por parte dos gestores (escolar e da SEMED) quanto às condições de limpeza e higienização das escolas municipais.

### 7.3.2 Controle e Orientação dos Serviços de Limpeza e Higienização

Outro ponto levantado junto aos diretores foi quanto a existência de **controle e orientação** dos serviços de limpeza e higienização nas unidades escolares e obteve-se o que segue:

#### Existência de controle e orientação dos serviços de limpeza e higienização escolar

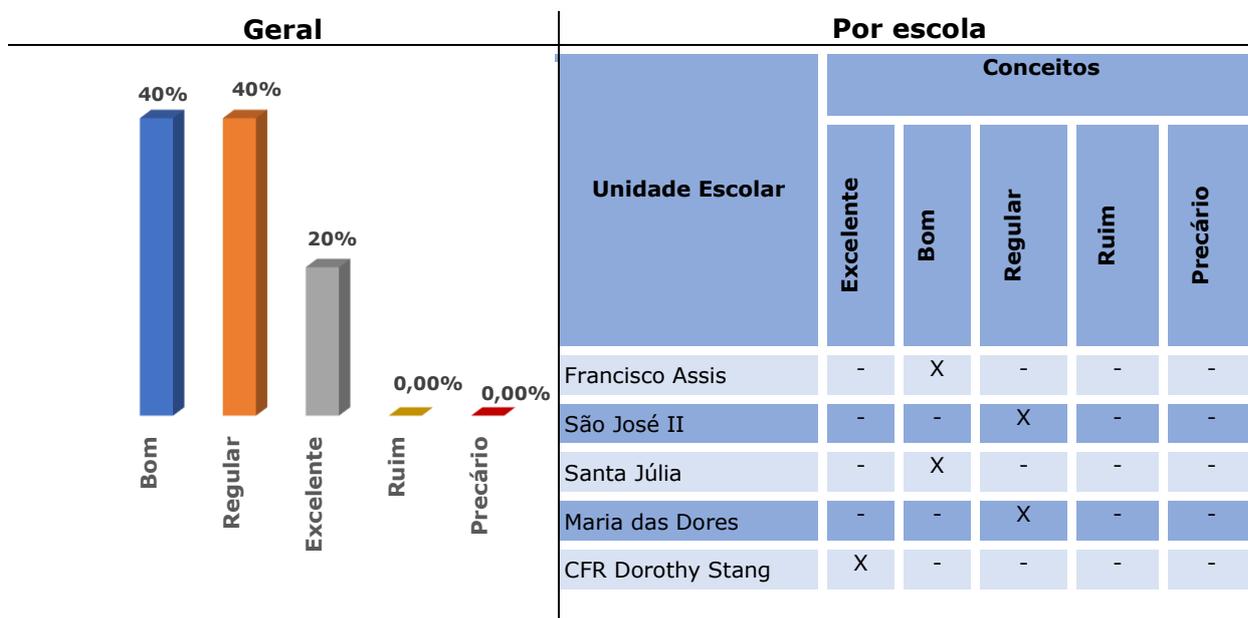


Registre-se que a equipe de auditoria observou durante as visitas realizadas, que, de fato, inexistente o controle de qualidade dos serviços de higiene e limpeza realizados na área interna e externa das U.E's, e que essa ausência decorre da inexistência de instrumentos de avaliação por parte da gestão escolar ou mesmo, da SEMED.

### 7.3.3 Avaliação da direção sobre os serviços de limpeza e higienização realizado nas escolas

Quando solicitado aos gestores escolares uma avaliação sobre os serviços de limpeza e higienização realizados nas escolas em que gerenciam obteve-se:

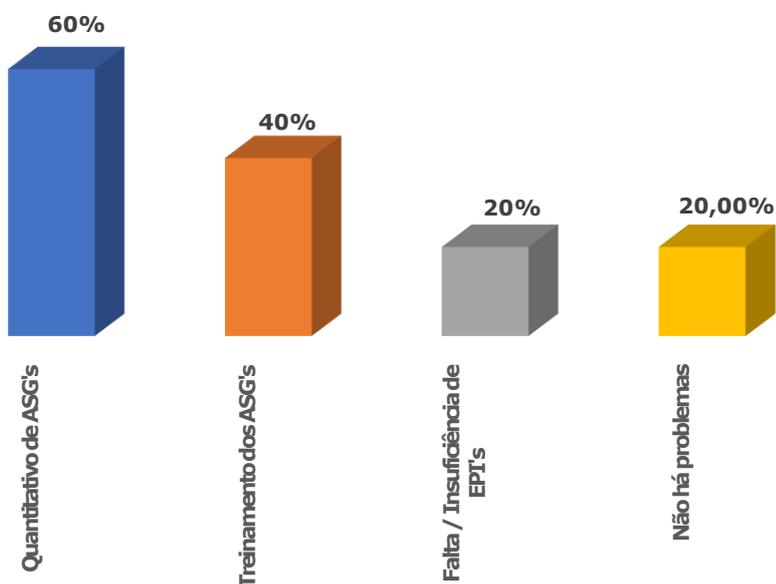
**Percentual de avaliação da direção sobre os serviços de limpeza e higienização realizado nas unidades escolares**



**7.3.4 Aspectos de satisfação quanto aos serviços de limpeza e higienização das escolas**

Visando levantar aspectos quanto a satisfação em relação aos serviços limpeza e higienização realizados nas unidades escolares, a equipe de auditoria por meio de 4 itens: quantitativo de ASG'S, quantidade do material fornecido, qualidade do material fornecido, falta de EPI's, insuficiência de EPI's, treinamento dos ASG's, supervisão dos ASG's e sem problema, analisou os fatores mais preponderantes que contribuem para a satisfação dos serviços limpeza e higienização realizados nas escolas e sob a ótica do diretor constatou-se, conforme gráfico abaixo:

**Percentual de insatisfação quanto aos serviços de limpeza e higienização das escolas**



Depreende-se do demonstrativo acima que os principais problemas apontados pelos diretores, que contribuem para a insatisfação quanto aos serviços de limpeza, são quantitativo de ASG's, 60%, treinamento dos ASG's, 40%, falta / insuficiência de EPI's, 20%, e não há problemas para 20% dos diretores.

#### **7.4 Determinações e Recomendações:**

Manter a escola limpa é fruto da colaboração de todos, e os dados apresentados neste relatório, revelaram que o trabalho desenvolvido requer a incorporação de práticas voltadas ao controle da qualidade do serviço, por meio da utilização de instrumentos que possibilitem à gestão o acompanhamento e supervisão adequados da limpeza do ambiente escolar, contribuindo assim, para o aprimoramento das atividades a serem desenvolvidas e elevação do grau de satisfação da comunidade escolar. Assim sendo, a equipe de auditoria considerando os critérios de materialidade, relevância e risco submete a consideração superior as determinações e recomendações a seguir apresentadas:

1. Normatizar a lotação dos servidores de acordo com a necessidade dos serviços de limpeza e higienização de cada unidade escolar considerando suas peculiaridades, para o desempenho eficiente dos serviços;
2. Prover, periodicamente, os ASG's de uniformes, utensílios e equipamentos de proteção individual – EPI's adequados e capazes de assegurar a proteção e segurança necessárias ao desenvolvimento das suas atividades;
3. Assegurar o fornecimento de materiais e produtos de limpeza em quantidade e qualidade adequados à higienização dos ambientes das Unidades Escolares, considerando as características, tipologia, extensão e número de dependências das escolas, seja em caráter complementar aos adquiridos com recursos da própria unidade escolar, ou, fornecido exclusivamente pela SEMED;
4. Garantir que a direção das Unidades Escolares realize o abastecimento e a reposição, sempre que necessária, de produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) nos banheiros, de modo a contribuir para o asseio dos alunos.
5. Criar Procedimentos Operacionais Padrões – POP's para as escolas, tais como: cronograma da limpeza dos ambientes escolares, escala de serviço dos ASGs, detalhamento das ações necessárias para a execução do trabalho, periodicidade, frequência e peculiaridade de cada serviço, sendo imprescindível ainda, a utilização de uniformes e EPI's;
6. Estabelecer mecanismos de supervisão, controle e avaliação das condições de higienização e limpeza existentes nas Unidades Escolares, incluindo instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis, visando alcançar o aperfeiçoamento dos procedimentos operacionais aplicados;
7. Determinar que a direção das Unidades Escolares supervisione, acompanhe e avalie periodicamente as atividades dos ASG's nos trabalhos de higienização e limpeza dos ambientes escolares, tanto dos ambientes internos como dos externos, e a adequada utilização de uniformes, EPI's e de todo o material de limpeza destinado à realização dos serviços;

8. Promover, periodicamente, cursos de capacitação aos ASG's, voltados ao aperfeiçoamento e melhoramento das suas habilidades e desenvolvimento profissional, assegurando a efetiva participação dos mesmos nestes eventos;
9. Garantir a execução de serviços preventivos e corretivos de manutenções em instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis, especialmente no que se refere a aparelhos condicionadores de ar, de forma adequada à necessidade demandada pelos estabelecimentos de ensino, seja em caráter suplementar ao efetuado com recursos próprios da escola, ou, de forma exclusiva, pela SEMED.
10. Priorizar a instalação e manutenção de bebedouros que possuam saídas a base de jatos de água inclinados, bem como a manutenção periódica de seus filtros, deixando-os sempre operacionais para o fornecimento de água potável em todas as escolas, eliminando desta forma, o uso de copos de maneira compartilhada (Conforme prevê a NR 24 MTE);
11. Providenciar instalação de filtros nas torneiras localizadas nas cozinhas de onde retira-se água para tratar os alimentos e efetuar a lavagem de utensílios utilizados na alimentação escolar;
12. Manter as áreas externas das U.Es livres de focos de insalubridade, removendo lixos, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, e ainda, onde houver grama, mantê-las aparadas e o mato capinado;
13. Assegurar, diariamente, a coleta e seleção dos resíduos de acordo com a sua classificação, bem como a remoção de inservíveis do ambiente escolar, proporcionando ambientes limpos e agradáveis;
14. Realizar, periodicamente, o controle de pragas e vetores nas escolas;
15. Proporcionar, através de ações de conscientização, o envolvimento de toda a Comunidade acadêmica na busca por ambientes limpos e saudáveis, disseminando o hábito de bem cuidar da própria escola.

## 8. RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES:

Neste quesito, a equipe de auditoria buscou verificar a situação de financiamento das despesas necessárias à garantia das condições mínimas de funcionamento das escolas, ou melhor, a origem dos recursos financeiros colocados à disposição das Unidades Escolares do Município de Anapu e constatou que não houve repasses de recursos próprios a título de suprimento de fundos, entretanto constatou-se a existência de recursos captados pelas escolas através de exploração de atividades assemelhadas a comércio (Cantinas, Reprografia, Festas Juninas e Doação de Servidores), tendo constatado também, por meio de consulta realizada junto ao site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) liberações provenientes de recursos federais oriundos do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e PDDE-MAIS EDUCAÇÃO repassados diretamente às Unidades Executoras (Conselhos Escolares<sup>5</sup>) das respectivas escolas, além dos recursos liberados 1(uma) Entidade Executora (Eex).

Os recursos federais oriundos do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e PDDE e PDDE-MAIS EDUCAÇÃO são repassados às Unidades Executoras (Conselhos Escolares) das respectivas escolas e destinam-se, em caráter suplementar, ao pagamento de despesas de custeio (aquisição de material de consumo e prestação de serviços que envolvem pequenos reparos na unidade escolar e ações na área pedagógica) e despesa de capital (aquisição de materiais permanentes de toda ordem), conforme dispõe a legislação vigente, motivo pelo qual deve haver por parte da Secretaria Municipal de Educação uma preocupação constante com o acompanhamento da execução e prestação de contas dos recursos recebidos, seja de responsabilidade do diretor(a) ou seja de responsabilidade do Conselho Escolar, considerando que a ausência ou pendência na prestação de contas de qualquer recurso destinado à escola, resulta em bloqueio dos repasses no exercício seguinte com reflexo nas condições de funcionamento da unidade escolar.

Consulta realizada junto ao site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no período de realização da auditoria, evidenciou a existência de inadimplência das unidades executoras. A demonstração de liberação de recursos nos anos de 2015 a 2017, indicam que os recursos do PDDE de algumas unidades executoras, embora cadastradas para receber recursos do PDDE, receberam apenas parcialmente, dando indício de haver pendências de prestação de contas.

### 8.1 Recursos Federais

Em consulta no sítio do FNDE: <https://www.fnde.gov.br/sigefweb/index.php/liberacoes>, foram evidenciados, pelo regime de competência, a previsão e liberação dos recursos federais do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e PDDE-MAIS EDUCAÇÃO para as unidades executoras vinculadas às escolares auditadas no Município de Anapu, série histórica 2015, 2016 e 2017, conforme segue:

---

<sup>5</sup> Conselho Escolar é o órgão máximo para a tomada de decisões realizadas no interior de uma escola. Este é formado pela representação de todos os segmentos que compõem a comunidade escolar, como: alunos, professores, pais ou responsáveis, funcionários, pedagogos, diretores e comunidade externa e cabe aos conselhos escolares: a) deliberar sobre as normas internas e o funcionamento da escola; b) participar da elaboração do Projeto Político-Pedagógico; c) analisar e aprovar o Calendário Escolar no início de cada ano letivo; d) analisar as questões encaminhadas pelos diversos segmentos da escola, propondo sugestões; e) acompanhar a execução das ações pedagógicas, administrativas e financeiras da escola e; f) mobilizar a comunidade escolar e local para a participação em atividades em prol da melhoria da qualidade da educação, como prevê a legislação.

### RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE:

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 R\$	2016 R\$	2017 R\$
EMEF Francisco Assis	05.695.657/0001-12	0,00	21.100,00	25.480,00
EMEF São José II	16.434.056/0001-94	0,00	6.380,00	6.020,00
EMEF Santa Júlia	07.463.883/0001-15	0,00	5.620,00	0,00
EMEIF Maria das Dores	04.796.729/0001-77	0,00	29.540,00	27.220,00
EMEF CFR Dorothy Stang	22.584.360/0001-10	0,00	3.660,00	3.920,00

### RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE- MAIS EDUCAÇÃO:

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 R\$	2016 R\$	2017 R\$
EMEF São José II	16.434.056/0001-94	26.150,00	0,00	0,00

Os demonstrativos acima demonstram que no ano de 2015 não ocorreu o repasse de recursos federais, via PDDE, para os Conselhos Escolares das escolas auditadas, bem como, das demais escolas do município, situação esta, que foi normalizada nos anos seguintes. Fato inverso ocorreu com os recursos do PDDE – Mais Educação, recebido no ano de 2015, porém, inexistentes nos anos seguintes.

Em seguida, são demonstrados o volume de recursos do PDDE e PDDE-Mais Educação, que, em função de inadimplência e/ou pendências na prestação de contas, deixaram de ingressar nos cofres das unidades executoras, caracterizando assim, ainda que de forma involuntária a Renúncia de Receita na série histórica (2015 a 2017), conforme expomos a seguir.

### RESUMO DOS RECURSOS NÃO LIBERADOS, QUE CARACTERIZAM, AINDA QUE DE FORMA INVOLUNTÁRIA, RENÚNCIA DE RECEITA NA SÉRIE HISTÓRICA 2015/2017

#### 1. PDDE

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO em R\$	VLR. RECEBIDO em R\$	DIFERENÇA em R\$
<b>2015</b>	168.000,00	0,00	168.000,00
<b>2016</b>	173.800,00	173.800,00	0,00
<b>2017</b>	237.040,00	216.300,00	20.740,00
<b>TOTAL</b>			<b>188.740,00</b>

#### 2. PDDE – MAIS EDUCAÇÃO

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO em R\$	VLR. RECEBIDO em R\$	DIFERENÇA em R\$
<b>2015</b>	179.800,00	105.550,02	74.249,98
<b>2016</b>	0,00	0,00	0,00
<b>2017</b>	0,00	0,00	0,00
<b>TOTAL</b>			<b>74.249,98</b>

Fonte: consulta formulada, no dia 13.11.2018, no site do Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação- FNDE (www.fnnde.gov.br).

Pelas informações constantes acima é possível concluir que as escolas públicas municipais de Anapu tiveram recursos do PDDE retidos, na série histórica 2015 a 2017, na ordem de R\$ 188.740,00 (cento e oitenta e oito mil, setecentos e quarenta reais) e PDDE – Mais Educação, no ano de 2015, na ordem de R\$ 74.249,98 (setenta e quatro mil, duzentos e quarenta e nove reais e noventa e oito centavos).

Neste norte, a SEMED encaminha às fls. 04 do Processo 201804237-00, demonstrativo que evidencia a situação atual de regularidade dos Conselhos Escolares, em relação às escolas auditadas, apresentadas abaixo:

CONSELHOS ESCOLARES	C.N.P.J	CONSTITUÍDO E COM ATA E MANDATO VIGENTE	COM COMISSÃO EXECUTIVA	COM CONSELHO FISCAL
EMEF Francisco Assis	05.695.657/0001-12	SIM	SIM	SIM
EMEF São José II	16.434.056/0001-94	SIM	SIM	SIM
EMEF Santa Júlia	07.463.883/0001-15	SIM	SIM	SIM
EMEIF Maria das Dores	04.796.729/0001-77	SIM	SIM	SIM
EMEF CFR Dorothy Stang	22.584.360/0001-10	SIM	SIM	SIM

Ante a esse quadro, vê-se que, atualmente, as escolas auditadas encontram-se em situação regular quanto à constituição e atuação dos Conselhos Escolares, situação esta que se estende às demais escolas municipais, porém, considerando as perdas de receitas de recursos do PDDE, nos anos de 2015 e 2017, demonstradas anteriormente, torna-se necessário que a SEMED tome providências no sentido de promover ações que levem à regularização da execução e prestação de contas dos recursos recebidos, seja de responsabilidade do diretor(a) ou do Conselho Escolar, considerando que a ausência e ou deficiência na prestação de contas de qualquer recurso destinado à escola, resulta em bloqueio e/ou diminuição dos repasses no exercício seguinte, com reflexos nas condições de funcionamento da unidade escolar.

Dá ser imperioso esclarecer às UEX's que a situação de inadimplência das prestações de contas deve-se, principalmente, às impropriedades apresentadas quanto a execução financeira dos recursos, devendo ser obedecidos os procedimentos exigidos pelo FNDE no que tange à: obrigatoriedade de realização de pesquisas de preços em no mínimo, 03(três) fontes, para contratação de serviços e para aquisição de material de consumo e material permanente; pagamento por meio de emissão de cheques nominais, transferências eletrônicas e/ou cartão magnético específico do programa - Cartão PDDE<sup>6</sup>, além da restrita observância quanto a documentação comprobatória da despesa.

Outro fator que ocasiona impedimento no recebimento e utilização de recursos do PDDE, tem a ver com as obrigações assessorias junto aos órgãos de fiscalização e controle (Receita Federal), em função da ausência de elaboração de Declaração de Imposto de Renda Pessoa Jurídica (IRPJ) e elaboração de Relação Anual de Informações Anuais (RAIS), visto

<sup>6</sup> Resolução CD/FNDE nº 10 de 18 de abril de 2013, alterada e acrescida pela Resolução nº 6, de 27 de fevereiro de 2018, do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - CD/FNDE, admite-se um novo mecanismo de movimentação de recursos do programa, qual seja: pagamento por meio do Cartão PDDE.

que, a ausência ou intempestividade na apresentação dessas declarações gera altos valores de multas, e se perpetuada por vários exercícios, terá como consequência a inatividade do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Conselho Escolar, inviabilizando a possibilidade de utilização dos recursos, mesmo aqueles que já estão nas contas-correntes dos Conselhos.

Outro ponto que merece atenção, diz respeito a necessidade de constante atualização dos membros da diretoria dos Conselhos Escolares. Considerando que o mandato dos membros dos conselhos escolares é de 02 (dois) anos, faz-se necessário a renovação da diretoria no mesmo tempo. Esse procedimento requer alteração da ata de eleição dos membros do Conselho Escolar e por consequência dispêndio de recursos financeiros para as despesas cartorárias.

No que se refere a despesas cartorárias traz-se à baila o dispõe a Resolução nº 10, de 18 de abril de 2013, que em seu artigo 4º, § 2º estabelece: *“Os recursos do PDDE, liberados na categoria de custeio, poderão ser utilizados, também, para cobrir despesas cartorárias decorrentes de alterações nos estatutos das Unidades Executoras Próprias (UEx) definidas na forma do inciso II, do art. 5º, bem como as relativas a recomposições de seus membros, devendo tais desembolsos ser registrados nas correspondentes prestações de contas.”*

## **8.2 Determinações e Recomendações:**

Por todo o exposto, a equipe de auditoria considerando os critérios de materialidade, relevância e risco submete a consideração superior as determinações e recomendações a seguir apresentadas:

1. Articular, num período curto de tempo, com os membros dos Conselhos Escolares ações no sentido de regularizar as pendências existentes junto ao FNDE;
2. Viabilizar a mudança da diretoria dos Conselhos Escolares, quando do termino do mandato da diretoria, com antecedência de pelo menos 90 (noventa) dias, para evitar quebra de continuidade das atividades dos Conselhos;
3. Orientar e acompanhar “in loco” a execução e prestação de contas dos recursos por parte dos membros das unidades executoras (Conselhos Escolares), monitorando a apresentação e verificando se foram incluídos todos os documentos e formulários de acordo com as legislações emanadas pelo FNDE que norteiam a execução e prestação de contas dos recursos repassados pelo Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e demais ações agregadas;
4. Capacitar os membros dos conselhos escolares das escolas da rede pública municipal, de forma continuada, quanto a Execução e Prestação de Contas dos Recursos do PDDE e Ações Agregadas;
5. Promover encontros técnicos entre os responsáveis pelo acompanhamento da execução do PDDE e ações agregadas, com os membros dos conselhos escolares, no sentido de alinhar informações e ações sobre as providências para o cumprimento da legislação em vigor, bem como buscar a regularização das pendências de prestação de contas, caso existam.

## 9. CARÊNCIA E CONDIÇÕES DE TRABALHO DOS PROFESSORES

Inicialmente, vale registrar que o público-alvo do programa nominado “TCM-PA nas Escolas” se limita aos anos finais do ensino fundamental, que equivale aos alunos do 6º (sexto) ao 9º (nono) ano, foco desta auditoria. No Município de Anapu cinco escolas auditadas, e destas 2 (duas) localizavam-se na zona urbana e 3(três) na zona rural.

### 9.1 Carência de Professores

Para construir a educação pública almejada é necessário investimento no quadro de pessoal dos docentes, seja quanto a quantidade, bem como quanto as condições de trabalho, remunerações, entre outros, que juntos contribuem como atrativos para a fixação desses trabalhadores nas salas de aula, repercutindo positivamente em todo processo de ensino-aprendizagem.

É de conhecimento geral que a quantidade de docentes não depende diretamente do número de salas, mas sim dos turnos de funcionamento, do número de turmas e da jornada de trabalho dos professores.

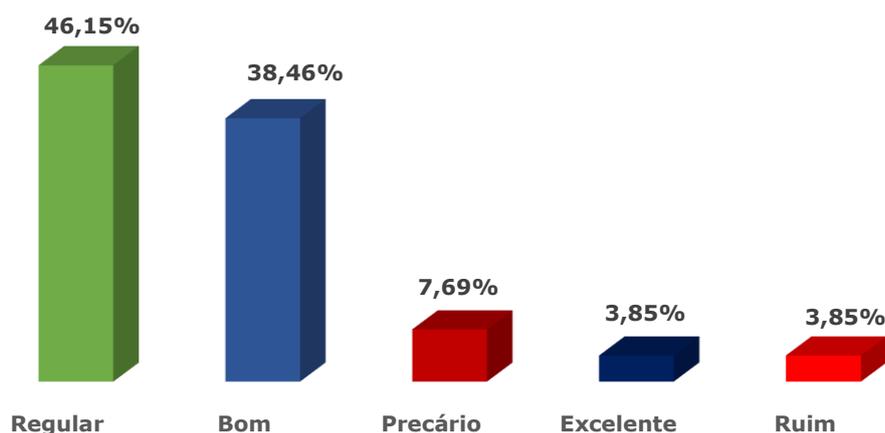
Buscando avaliar a suficiência de docentes, bem como outras informações correlatas, esta Corte de Contas oficializou (Ofício nº 010/2018/NAOP/TCM-PA) à Jurisdicionada, que por meio do Processo nº 201804237-00, encaminha relação de professores de escolas municipais do 6º ao 9º ano, distribuídos pelas disciplinas lecionadas nas respectivas escolas, ocorre que não foi informado as escolas municipais que se encontram sem professor nas disciplinas do currículo do ensino fundamental. Desta forma, ficamos impossibilitados de avaliar, oficialmente, a suficiência desses profissionais e aferir a existência de carência nas diferentes disciplinas curriculares do ensino fundamental adotado pela prefeitura municipal de Anapu, inclusive, não foi possível quantificar os tempos sem aula de cada disciplina, por turma e por escola.

Ante ao exposto, a equipe de auditores aplica entrevista aos diretores e questionários aos alunos e professores, e apresenta o que segue:

### 9.2 Condições de Trabalho Sob a Ótica dos Docentes

Foi solicitado aos 27 professores entrevistados que avaliassem suas condições de trabalho e como resposta obteve-se o seguinte resultado:

**Avaliação dos docentes quanto suas condições de trabalho**



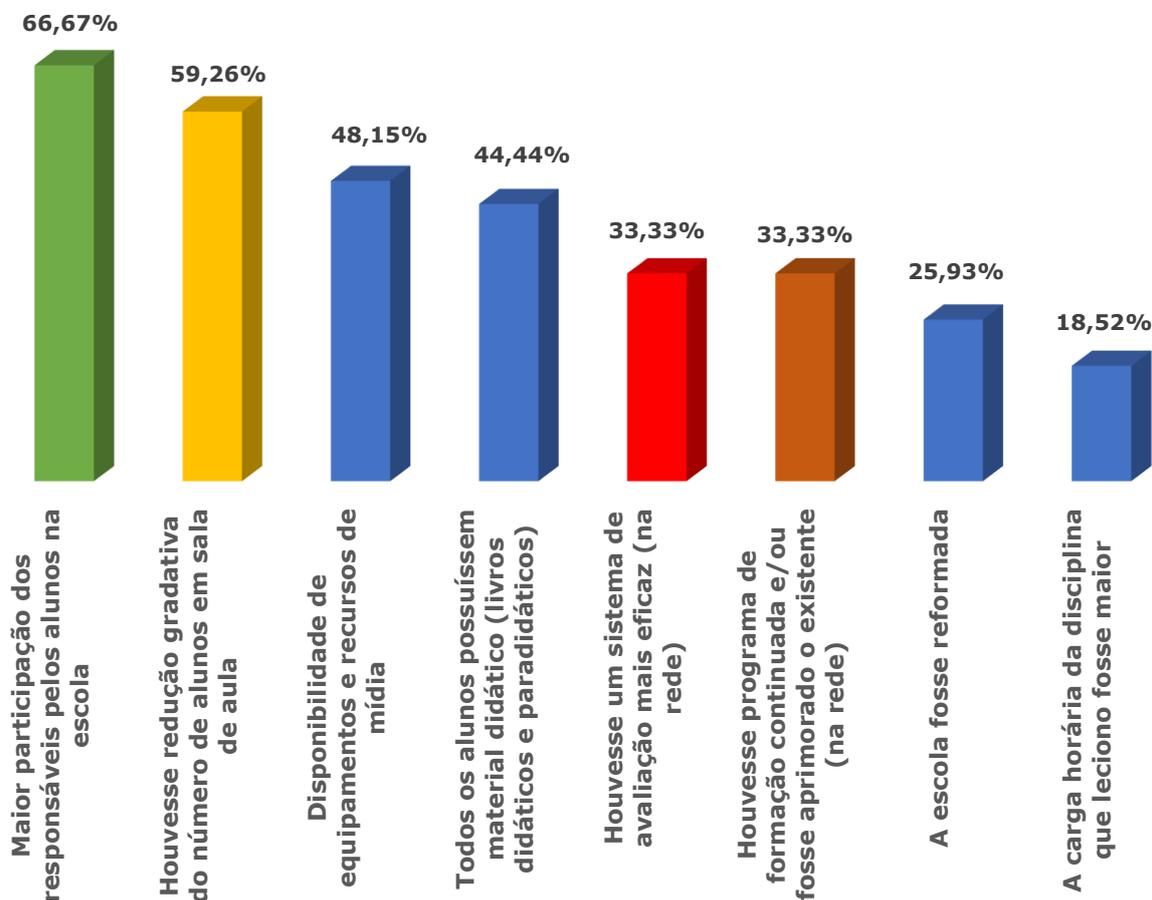
O gráfico acima demonstra que 46,15% dos professores entrevistados consideraram regulares as condições de trabalho existentes nas unidades escolares, 38,46% indicaram como boa, 7,96% consideraram precárias as condições, 3,85% excelente e este mesmo percentual indicou como ruim as condições de trabalho.

### 9.3 Possibilidades de melhoria nas condições de Trabalho dos Docentes

Considerando a conceituação dos professores quanto as condições de trabalho nas escolas em que desenvolvem suas atividades docentes, estes foram questionados sobre as possibilidades de melhoria, dentre as quais destaca-se que 66,67% dos entrevistados apontaram a baixa participação dos responsáveis pelos alunos nas escolas. Em seguida, 59,26% apontaram a necessidade de redução gradativa do número de alunos por turma. Em menores proporções são indicadas a necessidade de disponibilidade de equipamentos e recursos com 48,15%, e que todos os alunos possuísse material didático, alcançando 44,44%, e ainda, que houvesse um sistema de avaliação mais eficaz e programa de formação continuada e/ou fosse aprimorado o existente, ambos com 33,33%, e por fim, a escola fosse reformada, alcançando 25,93%, e que a carga horaria da disciplina fosse maior, com 18,52% dos docentes entrevistados.

Abaixo demonstra-se estes principais fatores elencados, que impactam nas condições de trabalho dos professores das escolas auditadas:

#### Percentual dos Docentes entrevistados, por melhoria nas condições de trabalho

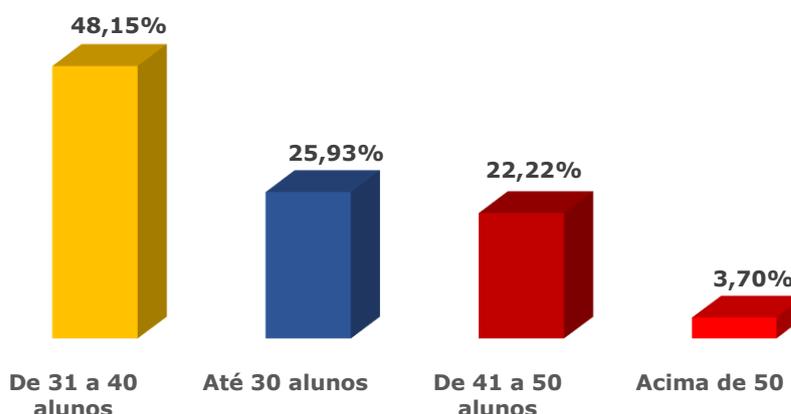


Vale registrar que nessa questão os professores entrevistados poderiam destacar várias impropriedades por ordem de prioridade, motivo pelo qual, o somatório dos percentuais revelados supera 100%.

#### 9.4 Relação de professor-aluno

Com vista a verificar a existência de excesso de alunos por turma, foi perguntado aos professores qual a média do número de alunos nas turmas em que lecionam, os resultados seguem graficamente representados:

#### Percentual dos docentes entrevistados, por média de alunos em sala de aula



Em acolhimento do disposto no artigo 25 da Lei De Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, Lei nº. 9.394/1996, O governo do Estado do Pará, por meio do Conselho Estadual De Educação promulga a Resolução nº 001, de 05 de janeiro de 2010, que em seu Art. 8<sup>o</sup> dispõe requisitos qualitativos mínimos para o atendimento à demanda nas

#### <sup>7</sup> Resolução nº 001, de 05 de janeiro de 2010 do Conselho Estadual De Educação do Estado do Pará.

Art. 8<sup>o</sup>. Com vistas ao acolhimento do disposto no artigo 25 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB nº. 9.394/1996, o atendimento à demanda escolar nas unidades escolares do Sistema Estadual de Ensino do Pará se dará de acordo com os seguintes requisitos qualitativos mínimos:

##### I. no tocante à relação professor-aluno:

- até 08 alunos por professor em classes que abriguem crianças de 0 a 1 ano;
- até 15 alunos por professor em classes que abriguem crianças de 1 a 3 anos;
- até 25 alunos por professor em classes de pré-escola e nos dois primeiros anos do Ensino Fundamental;
- até 35 alunos por professor em classes dos demais anos iniciais do Ensino Fundamental;
- até 40 alunos por professor em classes dos anos finais do Ensino Fundamental, do Ensino Médio e de Educação de Jovens e Adultos.

##### II. no atendimento às demais demandas:

- matrícula em turno compatível com a idade cronológica, respeitando, inclusive, o turno de trabalho do aluno;
- atendimento, preferencialmente, em escola pública próxima à residência do aluno;
- oferta de transporte para os alunos residentes na zona rural do mesmo município; para os alunos residentes em áreas urbanas de difícil acesso ou para melhor acomodação da demanda escolar e para os alunos com deficiência, quando necessário;
- inclusão do aluno com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento ou altas habilidades, sempre que possível, nas unidades escolares que tenham condições adequadas de acessibilidade;
- oferta de vagas àqueles com defasagem de idade/série na modalidade de ensino adequada;

unidades escolares do Sistema Estadual de Ensino e estabelece, no tocante à relação professor-aluno, em até 40 alunos por professor em classes dos anos finais do Ensino Fundamental, do Ensino Médio e de Educação de Jovens e Adultos; e, no atendimento às demais demandas, o número de alunos por sala de aula observando o índice de metragem de 1,20 m<sup>2</sup> por aluno em carteira individual, correspondendo, no mínimo, a 1,00 m<sup>2</sup> por aluno em salas de atividades em área coberta.

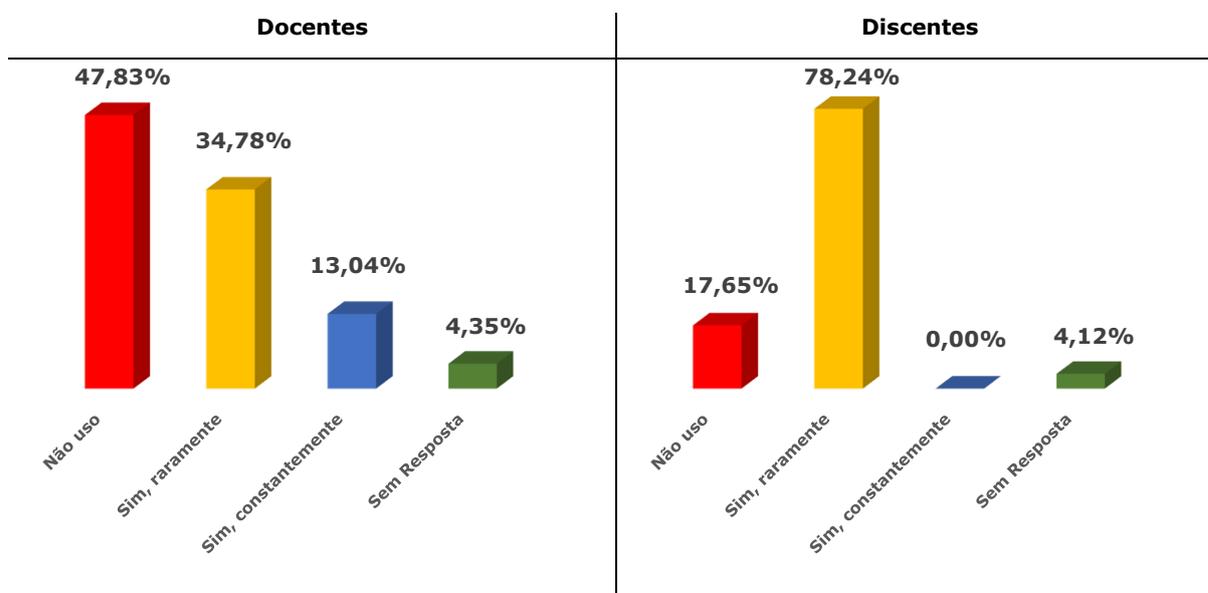
Vê-se, portanto, no demonstrativo acima que 25,93% dos professores lecionam em turmas com até 30 alunos, 48,15% lecionam em turmas com até 40 alunos, 22,22% do corpo docente das escolas auditadas afirmam lecionar em turmas com quantidade superior a 40 alunos, e 3,70% com turmas acima de 50 ou seja, nestes dois últimos casos, em situação acima do limite estabelecido na legislação supracitada.

Registre-se que o sistema educacional do município de Anapu para os anos finais do Ensino Fundamental é regular, podendo os professores possuir carga horária em várias escolas municipais, localizadas na área urbana ou rural.

### 9.5 Utilização de projetor de mídia em sala de aula

No que se refere aos recursos de mídia foi perguntado aos docentes e discentes se o professor utiliza projetor de mídia em sala de aula como recurso pedagógico e obteve-se os resultados a seguir apresentados:

**Percentual dos docentes e discentes entrevistados, por utilização dos recursos de mídia em sala de aula**



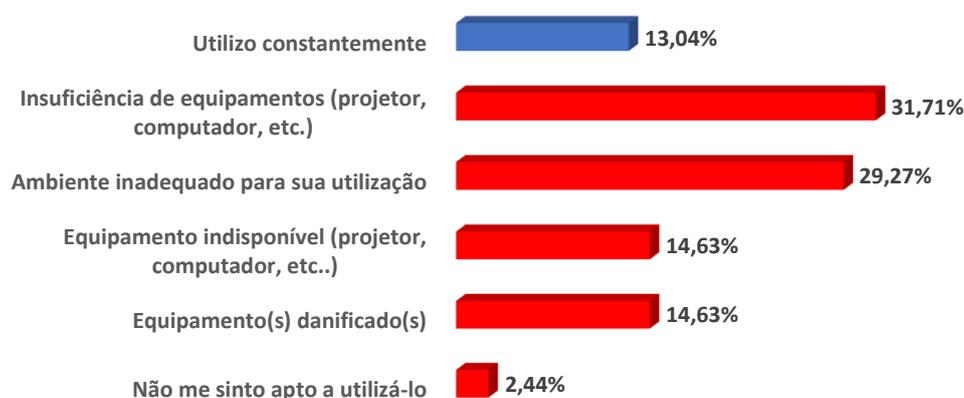
- f) estabelecimento do número de alunos por sala de aula observando o índice de metragem de 1,20 m<sup>2</sup> por aluno em carteira individual, correspondendo, no mínimo, a 1,00 m<sup>2</sup> por aluno, exceção feita à Educação Infantil, para a qual recomenda-se a utilização de 1,5 m<sup>2</sup> por criança atendida em salas de atividades em área coberta;
- g) oferta de salas de aula que atendam a padrões de qualidade de iluminação e ventilação estabelecidos pelos órgãos nacionais de controle e vigilância sanitária;

Do demonstrativo acima depreende-se que a maioria dos professores, 47,83%, afirmaram não fazer uso do projetor de mídia em sala de aula, e mais 34,78% manifestaram que raramente utilizam o projetor, e por outro lado, este percentual de uso raro dos recursos de mídia se eleva para 78,24% na indicação dos alunos, e ainda, 17,65% pela não utilização deste recurso.

### 9.6 Razões que levam a não utilização frequente de projetor de mídia em sala de aula

Considerando os percentuais evidenciados por professores e alunos, manifestando a rara utilização, ou mesmo, não uso dos recursos de mídia em sala de aula, a equipe de auditores buscou evidenciar os fatores que contribuem para a não utilização frequente desse recurso, conforme segue abaixo:

#### Percentual dos docentes entrevistados, quanto aos motivos da não utilização frequente do projetor multimídia



Vale registrar que nesta questão os profissionais poderiam destacar várias impropriedades por ordem de prioridade, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais.

Depreende-se do gráfico acima que a insuficiência do equipamento/projetor de multimídia para os professores é o fator preponderante, na indicação dos entrevistados, para a não utilização de forma constante nas salas de aula.

### 9.7 Determinações e Recomendações:

A gestão cabe disponibilizar no ambiente escolar os recursos que melhor propiciem o ensino aprendizagem de modo a aprimorar as atividades desenvolvidas e elevar o grau de satisfação da comunidade escolar. Assim sendo, a equipe de auditoria em observância aos critérios de materialidade, relevância e risco submete a consideração superior as determinações e recomendações a seguir apresentadas:

1. Garantir a distribuição adequada e em quantidade suficiente de material didático aos alunos do 6º ao 9º ano E. Fundamental;
2. Adequação da carga horária das disciplinas que fazem parte da Matriz Curricular dos Anos Finais do Ensino Fundamental;
3. Promover meios e estratégias de promoção à participação dos pais dos alunos nas escolas;

- 
4. Disponibilizar às escolas públicas municipais projetores de multimídia em quantidade suficiente para utilização pelos professores em sala de aula e adequar o ambiente para sua utilização. Além de adotar providências no sentido de capacitar os professores que não se sentem aptos a utilizar esse instrumento de trabalho.

## 10. SEGURANÇA E POSSÍVEIS ATOS DE VIOLÊNCIA NO AMBIENTE ESCOLAR

Muitas são as notícias sobre o frequente avanço da violência nas escolas, tanto pública como privada, contra os alunos, professores, diretores e demais servidores que atuam nas unidades escolares. Assim como é de conhecimento geral, que as questões de violência e segurança estão diretamente relacionadas a existência de uma pluralidade de situações como: porte da escola, turnos de funcionamento, fluxo de alunos, localização se urbana ou rural, vulnerabilidades físicas e estruturais de cada edificação.

Todavia, essas situações não podem e nem devem servir de complicador, mas sim de ponto de partida para um estudo mais detalhado e racional de cada estabelecimento escolar, a fim de conhecê-las e tratá-las sob os mais variados pontos e abordagens, respeitando suas respectivas especificidades.

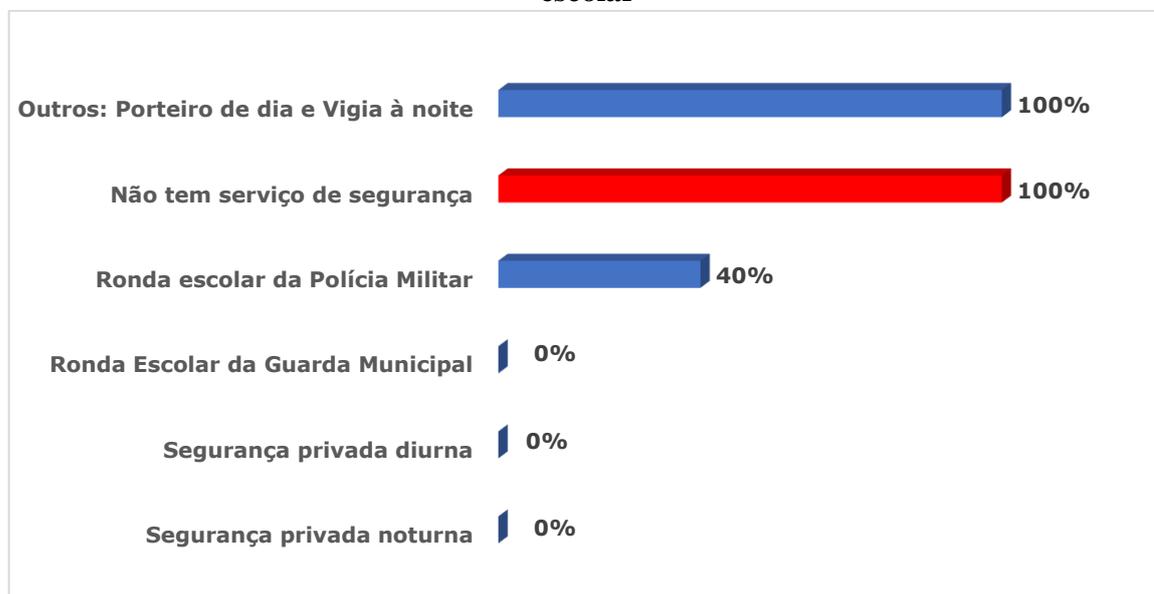
Baseado nesta linha de raciocínio, o programa “TCM-PA nas Escolas” visando a obtenção de padrões mínimos de segurança, indispensáveis ao bom desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem, mesmo tendo conhecimento dos vários pontos e abordagens que os estudiosos do assunto tratam o tema, se limita, neste caso concreto, a verificar, sob a ótica da direção, professor e aluno tão somente o que segue:

### 10.1 Forma de atendimento da unidade escolar quanto a segurança

Para conhecer as formas de atendimento das unidades públicas municipais de ensino, no que se refere a segurança nas escolas públicas municipais, a equipe de auditores operacionais entrevistou e aplicou questionários às seguintes categorias: direção, professor e aluno.

Os diretores das unidades escolares auditadas, ao serem indagados sobre a forma de atendimento nas unidades municipais que dirigem, por meio de 1 questão com 6 alternativas de múltipla marcação: ronda escolar da guarda municipal, ronda escolar da polícia militar, segurança privada diurna, segurança privada noturna, não tem serviço de segurança e outros, informaram que as mesmas são atendidas conforme gráfico abaixo:

#### Percentual dos diretores entrevistados quanto a forma de atendimento da segurança escolar

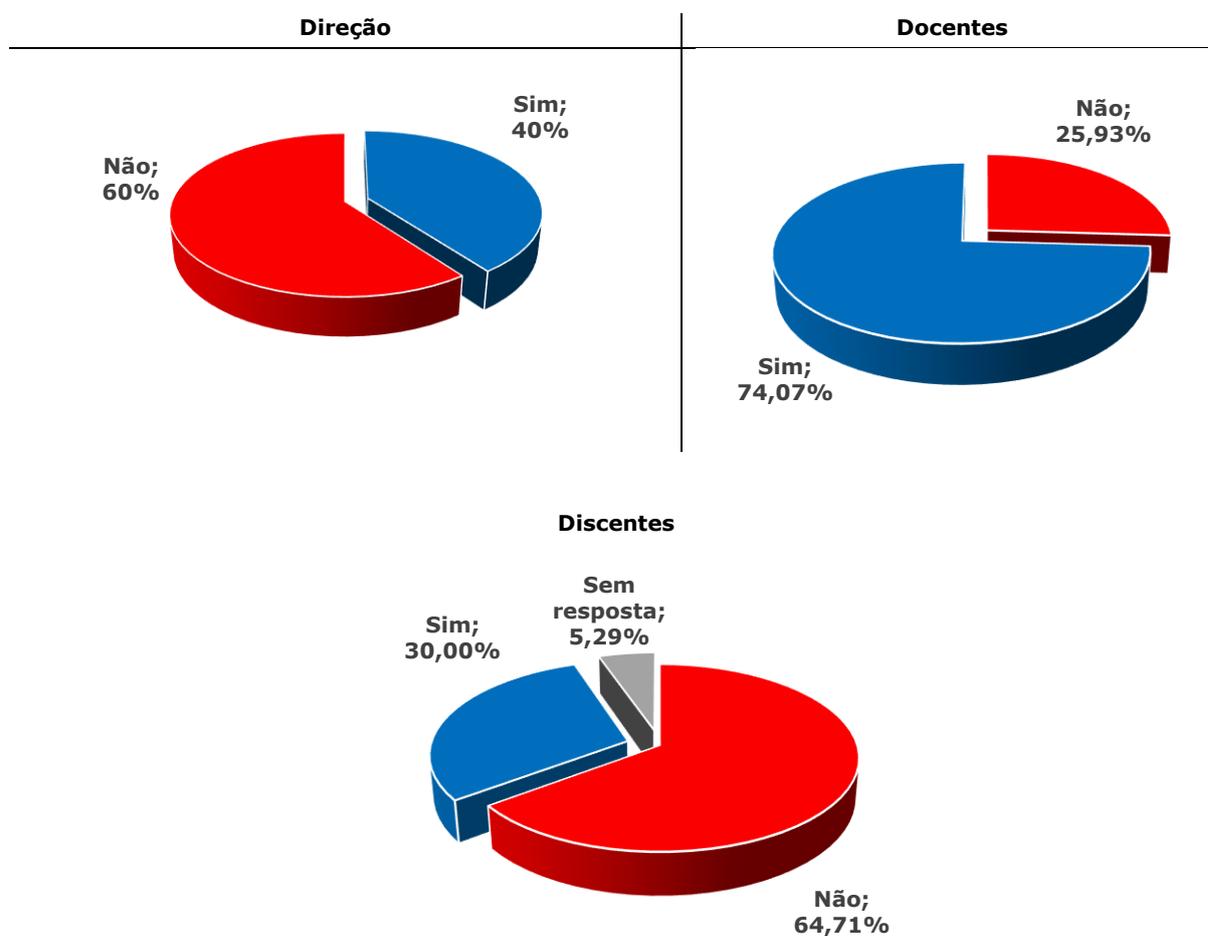


Vale registrar que nesta questão os profissionais poderiam marcar mais de uma questão, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais.

## 10.2 Sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar

Foi perguntado ao corpo diretor, docente e discente qual era o sentimento de segurança por meio do questionamento: você se sente seguro no âmbito da unidade escolar? Eles se manifestaram conforme segue:

### Percentual dos diretores, docentes e discentes entrevistados quanto ao sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar



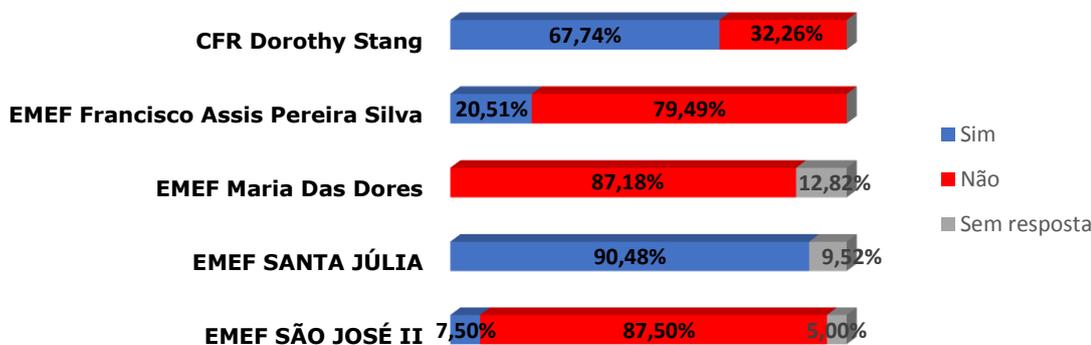
Os percentuais levantados demonstram que a maioria dos diretores, 60%, bem como dos alunos, 64,71%, não se sentem seguros no ambiente escolar, por outro lado, a maioria dos professores, 74,07%, manifestaram sentir-se seguros.

No intuito de dar mais transparência a esses percentuais, apresentaremos a seguir o sentimento de segurança, por escola, sob a ótica do diretor, professor e aluno.

**Percentual dos diretores, docentes e discentes entrevistados quanto ao sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar, por unidade escolar.**

Diretor			Docente	
Unidade escolar/Escola segura	Não	Sim		
CFR Dorothy Stang		X	EMEF SÃO JOSÉ II	66,67% Sim, 33,33% Não
EMEF Francisco Assis Pereira Silva	X		EMEF SANTA JÚLIA	100,00% Sim
EMEF Maria Das Dores	X		EMEF Maria Das Dores	84,62% Sim, 15,38% Não
EMEF SANTA JÚLIA		X	EMEF Francisco...	25,00% Sim, 75,00% Não
EMEF SÃO JOSÉ II	X		CFR Dorothy Stang	100,00% Sim

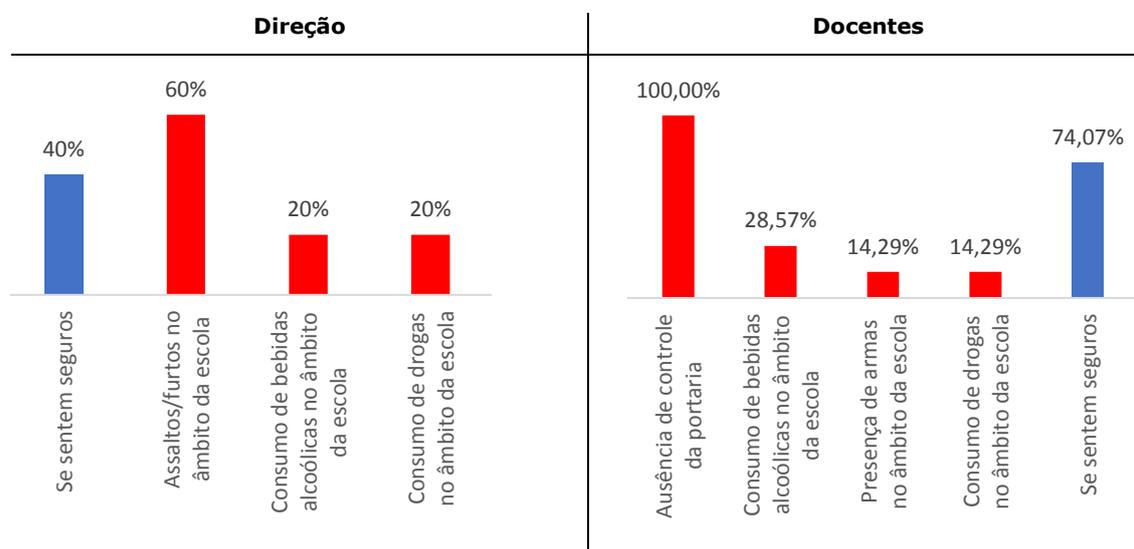
**Discentes**

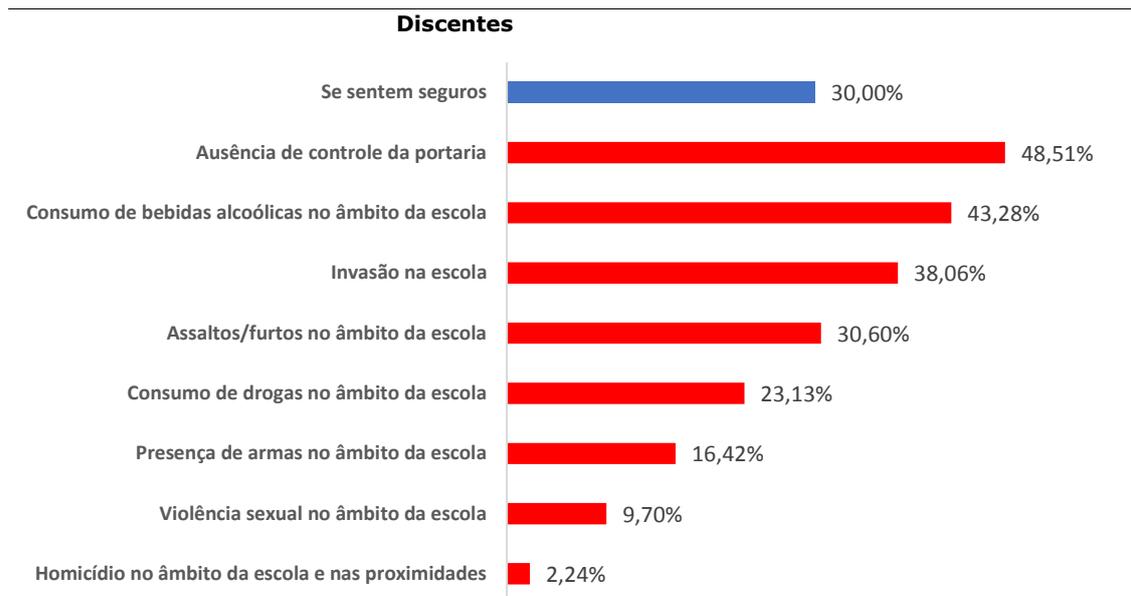


Vale registrar que nesta questão os entrevistados poderiam marcar mais de uma alternativa, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais revelados acima.

Considerando os percentuais de insegurança, buscou-se identificar os motivos que reforçam esses sentimentos, e obteve-se:

**Percentual dos discentes, docentes e diretores entrevistados, quanto aos motivos de insegurança no âmbito escolar.**





Vale registrar que nesta questão os entrevistados poderiam marcar mais de uma alternativa, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais revelados acima.

Nos gráficos acima apresentados, as gestões das unidades de ensino expressam maior índice de insegurança pelos seguintes motivos manifestados: Assaltos/furtos no âmbito da escola, 60%, consumo de bebidas alcoólicas e consumo de drogas no âmbito da escola, 20% cada item.

Analisando-se a percepção dos discentes, conclui-se que o índice de insegurança se justifica sobretudo pela ausência no controle de portaria, 48,51%, consumo de bebidas alcoólicas no âmbito da escola com 43,28%, invasão na escola, 38,06%, assaltos/furtos, 30,60%, consumo de drogas, 23,13%, presença de armas, 16,42%, violência sexual 9,70%, homicídios, todos no âmbito e proximidades da escola.

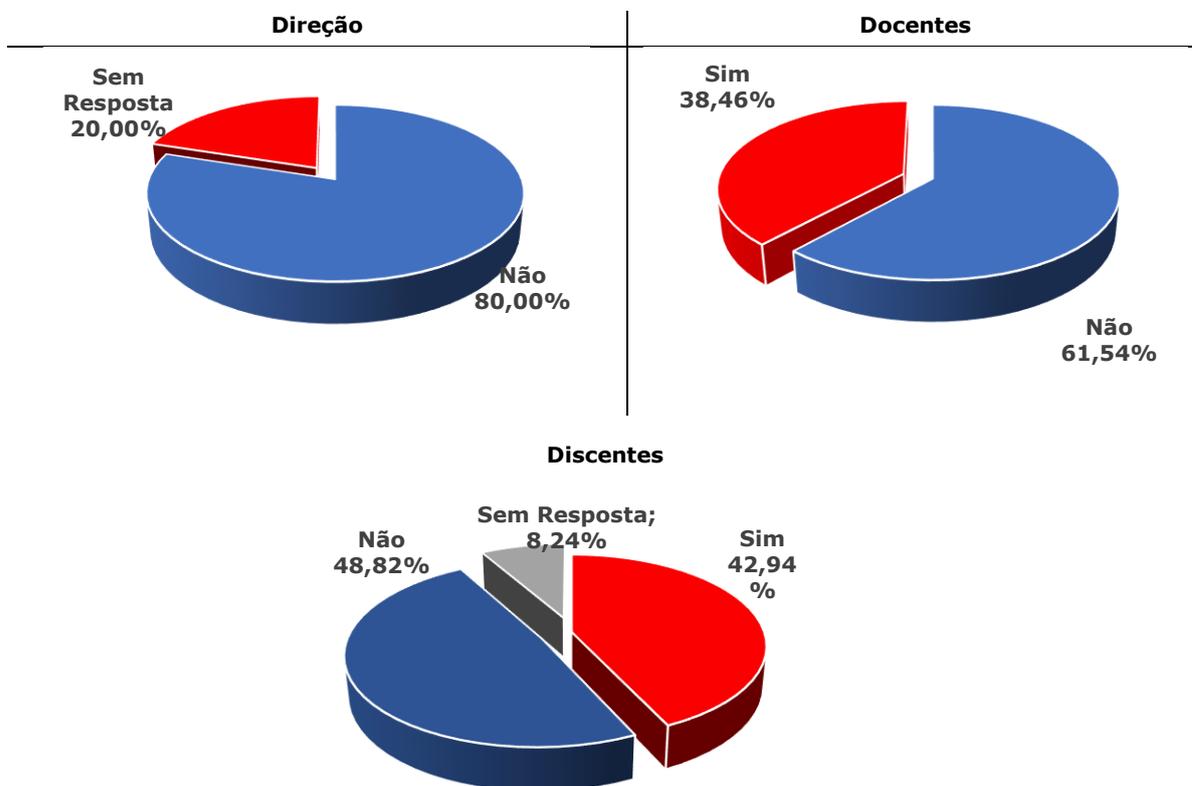
Para o corpo docente, as maiores percepções de insegurança envolvem a ausência no controle de portaria, com 100,00%, seguida de consumo de bebidas alcoólicas, 28,57%, presença de armas e consumo de drogas, ambas com 14,29%, todos no âmbito da escola.

Ante ao exposto neste item quanto ao sentimento de insegurança no ambiente escolar, percepções da maioria dos diretores (60%) e discentes (64,71%) e, uma parte dos docentes (25,93%), bem como quanto aos motivos em que se baseiam esse sentimento, quais sejam: assaltos/furtos, apreensão/consumo de drogas, consumo de bebidas alcólicas, violência sexual, presença de armas e invasões, todos no âmbito da escola, além da ausência de controle de portaria, somadas às constatações realizadas “in loco”, a equipe de auditores conclui pela necessidade urgente da gestão, em seus diferentes níveis, adotarem medidas eficazes na prevenção e combate à violência.

### 10.3 Violência no âmbito das Unidades Escolares

Em relação a possíveis atos de violência, foi primeiramente efetuada a pergunta “você já sofreu algum tipo de violência no âmbito da escola” e obteve-se:

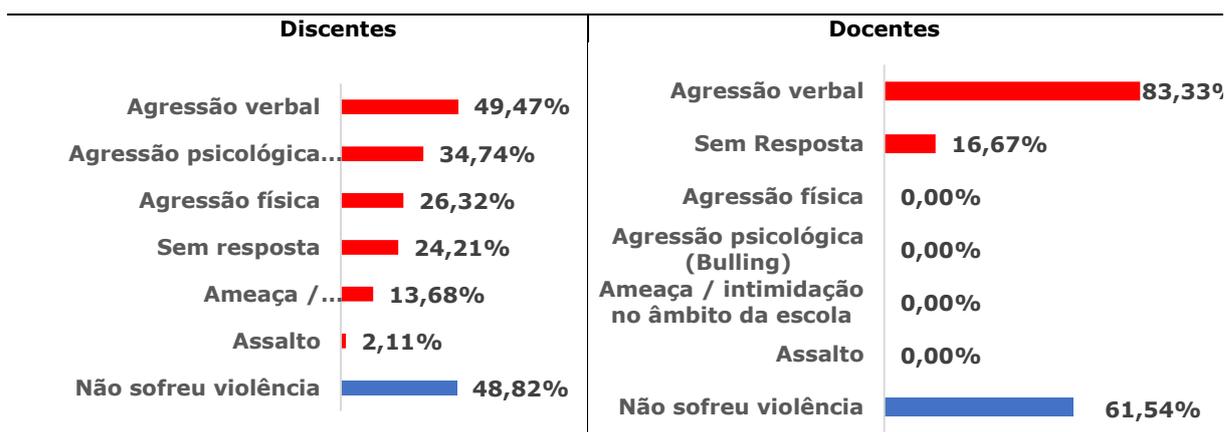
#### Percentual dos discentes, docentes e diretores entrevistados, por se já sofreu violência no âmbito escolar



O percentual de docentes que manifestam ter sofrido violência no âmbito escolar é de 38,46%, enquanto que os diretores não manifestaram ter sofrido nenhum tipo de violência, e por último, os alunos, no percentual de 42,94%, registraram ter sofrido algum tipo de violência.

E diante destes percentuais de violência evidenciados, no âmbito da escola, procurou-se identificar quais os tipos de violência estavam ocorrendo, e constatou-se:

#### Percentual dos docentes e discentes e entrevistados, por tipo de violência sofrida no âmbito escolar



Evidenciou-se na manifestação dos discentes, agressão verbal, com 49,47%, agressão psicológica, com 34,74% e física, com 26,32%, ameaça / intimidação, 13,68%, assalto, 2,11%, todos no âmbito escolar e 24,21% não se manifestaram.

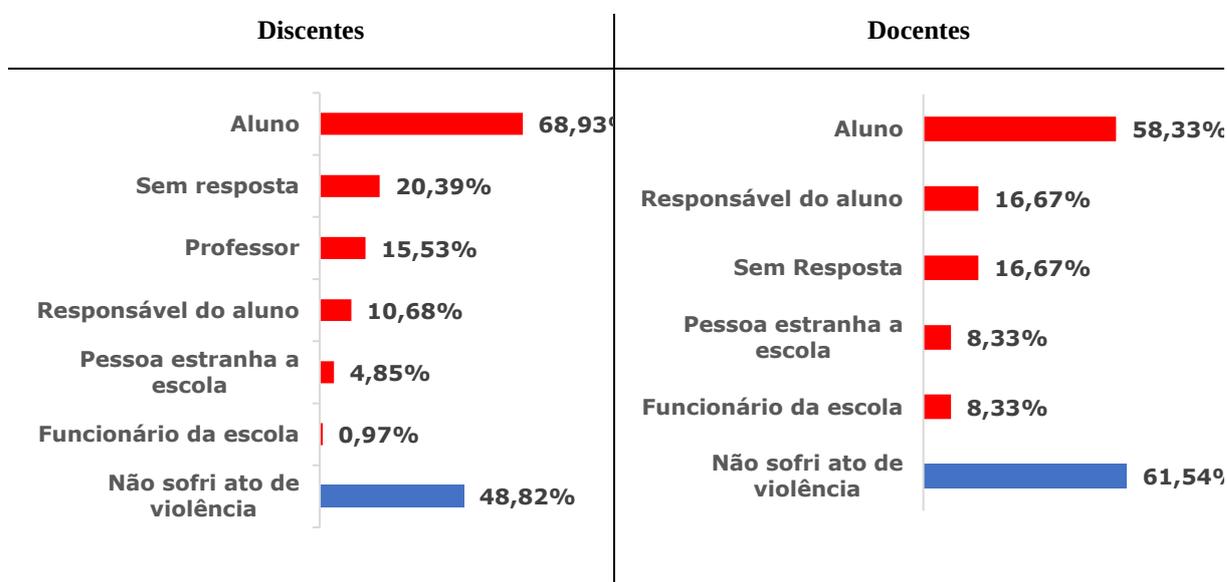
Com relação aos docentes, a predominância refere-se à agressão verbal, com 83,33%, não responderam, 16,67%.

No caso dos Diretores, 80% não sofreu violência enquanto o restante, 20%, não respondeu.

Vale registrar que nesta questão os entrevistados poderiam marcar mais de uma opção, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais revelados acima.

Procurou-se identificar também, quem seriam os autores destas agressões, por meio do questionamento: “Identifique quem o agrediu” e obteve-se:

**Percentual dos discentes, docentes e entrevistados, para identificar o autor da agressão.**

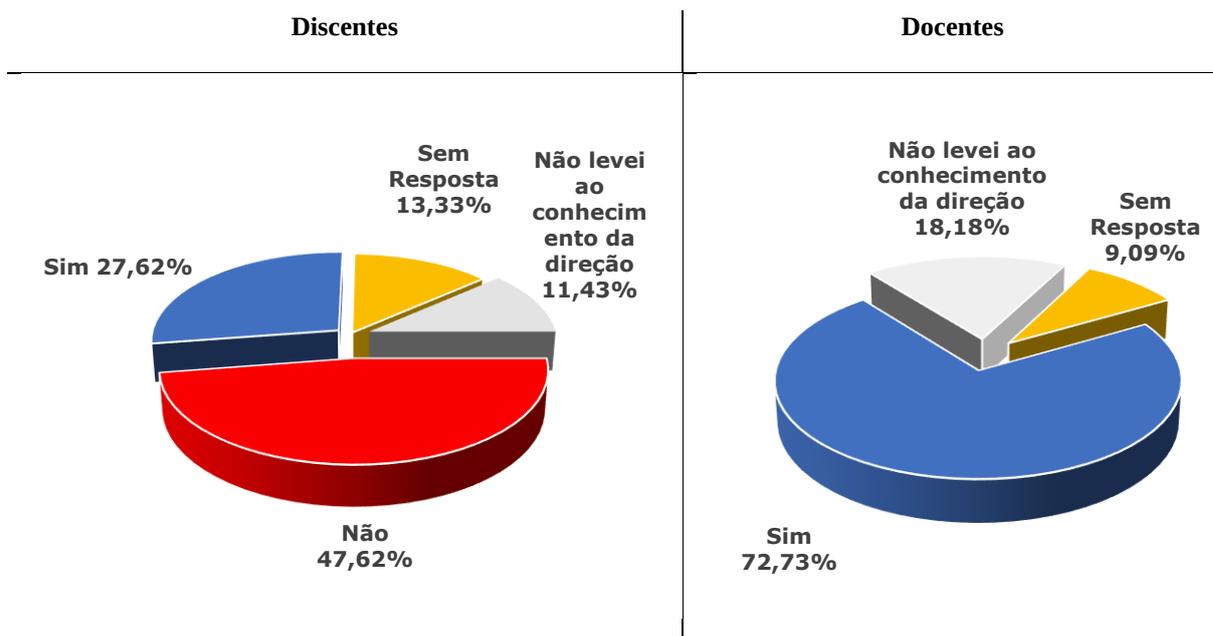


Vale registrar que nesta questão os entrevistados poderiam marcar mais de uma opção, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais revelados acima.

No que permite aos possíveis autores dos atos de violência ocorridos no âmbito das unidades escolares evidenciou-se que na visão dos discentes o maior percentual de manifestação aponta para o próprio aluno como sendo o autor das agressões, com 68,93%, ficando a indicação de professores com 15,53%, responsável de aluno com 10,68%, pessoa estranha à escola com 4,85%, e de funcionário da escola com 0,97%. No mesmo sentido, os docentes indicaram os alunos, com 58,33%, como sendo os principais autores das agressões, seguido pelo responsável do aluno com 16,67%, pessoa estranha à escola e funcionário da escola com 8,33%, cada um.

Visando identificar se gestão havia tomado conhecimento e providências necessárias para evitar que tal situação se repetisse, questionou-se os diretores, professores e alunos, por meio da pergunta: “ Nos casos de agressão e violência ocorrida no âmbito da unidade escolar, a Secretaria Municipal de Educação, no caso da direção e a Gestão no caso dos professores e alunos, tomou as providências necessárias para evitar que tal situação se repetisse?” e como resposta obteve-se:

### Percentual dos discentes entrevistados, por identificação de providências



Os alunos, em percentual de 47,62% declararam não ter havido nenhuma providência por parte da direção escolar para os atos de violência informado, 11,43% manifestaram que não chegaram a levar ao conhecimento da direção da unidade de ensino e 27,62% afirmaram que foram tomadas providências quanto aos acontecimentos. 13,33% não responderam.

Quanto aos professores, não houve registro de não terem sido tomadas providências para atos de violência levados ao conhecimento da direção, e em percentual de 72,73%, manifestaram que foram tomadas providências por parte da direção.

Ante ao exposto, constatamos um percentual considerável de alunos, 47,62%, que chegaram a levar ao conhecimento da direção situações de violência no âmbito escolar, e não foram tomadas providências quanto aos acontecimentos e os que, por algum motivo, sequer comunicaram os fatos à direção, 11,43%, todos, vítimas de atos de violência, denotando, a se configurar na realidade este cenário, a necessidade de uma efetiva intervenção por parte da SEMED, visando alterar este quadro.

#### 10.4 Determinações e Recomendações:

À gestão cabe disponibilizar um ambiente escolar seguro que melhor propiciem o ensino aprendizagem de modo a elevar o grau de satisfação da comunidade escolar. Assim sendo, a equipe de auditoria em observância aos critérios de materialidade, relevância e risco submete a consideração superior as determinações e recomendações a seguir apresentadas:

1. Criar ou realizar um melhor controle de portaria, de modo a intensificar o controle de acesso das pessoas nas escolas municipais, no intuito de prevenir e/ou inibir o uso de drogas, entorpecentes, consumo de bebidas alcoólicas, prática de Bullying, furtos, sequestros, assaltos e vandalismos, inclusive realizando parcerias com a comunidade escolar, Polícia Militar e/ou Guarda Municipal;

- 
2. Implementar, em conjunto com à comunidade escolar, estratégias que proporcionem o envolvimento, sensibilização e desenvolvimento de pensamento crítico e consciente com relação à prevenção do uso de drogas, entorpecentes, consumo de bebidas alcoólicas, prática de Bullying, furtos, sequestros, assaltos e vandalismos, ou quaisquer outras atitudes que não sejam saudáveis ao bom convívio, seja no ambiente escolar ou fora dele;
  3. Capacitar os agentes de portaria para o desempenho de suas funções;
  4. Criar projetos pedagógicos, com atividades esportivas, lúdicas e recreativas, com vistas a tornar o tempo de permanência dos alunos na escola mais atrativo e minimizar as possibilidades do uso de entorpecentes, drogas e álcool.

## 11. PROPOSTA DE ENCAMINHAMENTO

Diante do exposto no bojo do presente Relatório, a unidade técnica, no intuito de contribuir para a melhoria das condições de funcionamento das escolas públicas municipais, submete, o presente relatório de auditoria, à consideração superior, para que seja encaminhado aos responsáveis pela ação governamental, a fim de obter, no prazo de 30 dias, a manifestação dos gestores acerca dos achados, determinações e recomendações contidos, detalhadamente, nos itens específicos, bem como a elaboração e apresentação do Plano de Ação com as medidas necessárias para sanar as impropriedades a seguir evidenciadas por área auditada:

### ➤ CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADES ESCOLARES

- 1) Realizar, por meio de profissionais habilitados e devidamente registrados no órgão competente:
  - b) levantamento/diagnóstico das atuais condições estruturais das escolas, especificamente quanto:
    - a.1) instalações elétricas, nesta inclusa a solicitação junto à CELPA de um laudo do nível de tensão (voltagem) de fornecimento de energia elétrica das Escolas;
    - a.2) instalações hidros sanitárias;
    - a.3) estrutura física,
    - a.4) segurança
    - a.5) climatização,
  - b) manutenção preventiva/corretiva das instalações elétricas, levando-se em conta as cargas instaladas nas escolas observando o planejamento de futuras instalações, conforme preconizado nas normas de segurança (NBR-5410 da ABNT e normas complementares ABNT NBR 13534, ABNT NBR 13570 e ABNT NBR 5418).
  - c) planejamento visando a ampliação da infraestrutura das escolas, verificando-se a capacidade de suporte das instalações elétrica e hidráulica.
  - d) criação e a implementação de mecanismos de manutenção predial e de equipamentos, por meio da utilização de cronograma de realização de serviços com substituição de peças quando se fizer necessário;
  - e) Planejamento e a execução da manutenção preventiva e/ou corretiva, ou ainda, a substituição nos casos em que se fizer necessário, ventiladores e dos aparelhos de ar condicionado das unidades escolares, levando em consideração o impacto da carga elétrica que se dará na atual instalação elétrica que poderá ser comprometida com a instalação de novos equipamentos.
- 2) Prover, periodicamente, as unidades escolares de mobiliários em todos os ambientes escolares, principalmente, de carteiras escolares, capazes de suprir a necessidade existente e garantir a reposição, sempre que necessária;
- 3) Realizar a manutenção das caixas d'água e/ou cisternas das unidades escolares, bem como de suas respectivas bombas d'água;
- 4) Providenciar, conforme as normas vigentes, as adaptações necessárias para possibilitar o livre acesso de PcD (s) aos ambientes das escolas;
- 5) Implantar laboratórios de informática em todas as unidades municipais de ensino onde inexistente este ambiente e equipar as que se encontram com insuficiência de equipamentos de

informática e de mobiliários, dimensionando-os para o atendimento, inclusive, de todo o corpo discente e docente das turmas de 6º ao 9º ano, foco desta auditoria;

- 6) Garantir o acesso às tecnologias de informação e comunicação – TIC e à rede mundial de computadores – internet.
- 7) Melhorar as condições das estruturas de fechamento externo das escolas, como muros e portões, providenciando a manutenção periódica dessas estruturas;
- 8) Com relação aos sistemas de combate a incêndio:
  - a) reservar anualmente, nos diplomas legais pertinentes, recursos orçamentários para a implantação e/ou melhoria dos aspectos de segurança contra incêndio e pânico nas escolas da rede municipal de ensino, para aquisição, colocação, recarga e manutenção de extintores de incêndio, aquisição e implantação de sinalização básica e complementar de emergência, com as substituições que forem necessárias, custos de formação, treinamento, equipamentos de proteção individual e de fardamento de brigadistas de escolas, tudo a constar na dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Educação;
  - b) realizar a aquisição de extintores de incêndio, em número e quantidade indicados para cada tipo de construção de unidade escolar da rede municipal, assim considerando área construída, número de pavimentos e grau de risco, de forma que toda unidade escolar da rede do Município de Anapu atenda às normas técnicas quanto aos equipamentos portáteis de combate ao fogo (extintores);
  - c) proceder à aquisição e colocação de sinalização básica e complementar de prevenção de incêndio e situação de pânico, em todas as unidades escolares da rede municipal de ensino, em material que observe dimensões, cores e formas previstas na normativa técnica correspondente;
  - d) anualmente, providenciar as medidas de manutenção dos equipamentos e sinalização de emergência das unidades escolares da rede municipal, incluindo, obrigatoriamente, recarga dos extintores de incêndio com estrita observância da data de validade, substituição dos extintores reprovados e/ou da sinalização básica e complementar que se mostre desgastada, ultrapassada ou faltante, sempre com observância das normas técnicas;
  - e) formar e treinar, as equipes de brigadistas que atuarão em cada unidade escolar da rede municipal, providenciando o seu treinamento teórico e prático para combate a incêndios, primeiros socorros, prevenção de acidentes e plano de evacuação de prédios, observando, na constituição de cada brigada, as normas técnicas pertinentes, bem assim fornecendo-lhes fardamento ou sinais identificadores de função e equipamentos de proteção individual;
  - f) realizar pelo menos um treinamento anual em cada unidade escolar da rede municipal, com abandono de prédio e envolvimento de todo corpo docente e discente, além dos brigadistas;
  - g) providenciar plano de prevenção a incêndios e situações de pânico para cada unidade escolar da rede municipal, assinado por profissional habilitado e elaborado a partir de

planta baixa, memorial descritivo e todos os demais elementos necessários para o pleno conhecimento da estrutura de cada unidade escolar, conforme exigências de legislação específica;

- h) determinar que o Município de Anapu, em relação às unidades escolares de sua rede, providencie a realização de vistoria anual pelo Corpo de Bombeiros em cada unidade escolar e mantenha o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), controle de recarga dos extintores; controle de inspeção e regularização do circuito elétrico, relatório ou outro tipo de registro do treinamento anual em arquivos próprios, bem assim em cada unidade escolar, para apresentação nas vistorias e fiscalizações que forem efetuadas.

Visa-se com tudo avaliado e proposto, contribuir com a melhoria das condições estruturais das escolas, e com isso, proporcionar melhores condições de ensino; bem como, melhorar a qualidade dos imóveis da rede municipal de ensino e preservação dos bens públicos.

#### ➤ **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

1. Garantir que os gêneros alimentícios necessários a preparação da merenda escolar seja entregue nas escolas, seja pelo Central de Distribuição de Merenda, seja pelos fornecedores, bem como garantir os recursos necessários para aquisição dos gêneros alimentícios em quantidade suficiente para fazer a merenda escolar para todos os alunos;
2. Garantir a entrega de gêneros alimentícios de boa qualidade as unidades escolares, em período que atenda às necessidades das escolas, para que as preparações constantes nos cardápios planejados pelo Central de Distribuição de Merenda possam ser produzidos dentro do cronograma;
3. Suprir a cozinha de equipamentos e utensílios adequados e suficientes para o processamento dos alimentos e distribuição da alimentação escolar aos alunos;
4. Disponibilização de mobiliário para as cozinhas e refeitórios das escolas em número suficiente e que sejam adequados a faixa etária a ser atendida e ao espaço disponível;
5. Determinar que o Central de Distribuição de Merenda elabore um formulário padrão para registro diário da alimentação escolar servida nas Escolas Municipais e determinar que as unidades escolares realizem o seu preenchimento adequado, seguindo a orientação da quantidade per capita dos alimentos e registrando a quantidade total de gêneros utilizados por turno;
6. Determinar que as unidades escolares façam o controle adequado de estoque dos gêneros alimentícios disponíveis nas escolas, conforme planilha a ser elaborada e disponibilizada pelo Central de Distribuição de Merenda, evitando o desabastecimento e conseqüente falta ou insuficiência de merenda para os alunos, o desperdício de alimentos fora da validade, bem como a possibilidade de desvios dos gêneros;
7. Prover, periodicamente, os manipuladores de alimentos de uniformes e equipamentos de proteção individual - EPI's adequados, suficientes e capazes de assegurar a proteção e segurança necessárias ao desenvolvimento das suas atividades e a segurança higiênico-sanitárias dos alimentos;
8. Estabelecer cronograma e providenciar o controle de vetores e pragas por empresa especializada nas escolas públicas municipais, nos prazos determinados pela legislação, determinando que a direção das Escolas faça o registro e a divulgação do procedimento, bem como determine as

- Unidades Escolares a realização de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do ambiente escolar, conforme normas estabelecidas no Manual de Boas Práticas na Alimentação a ser disponibilizado pelo Central de Distribuição de Merenda as escolas;
9. Disponibilizar servidor para todas as escolas, que trabalhem *exclusivamente* no acompanhamento, fiscalização e controle da execução dos serviços alimentação escolar;
  10. Determinar que as unidades escolares utilizem o cronograma de higienização do setor de alimentação a ser elaborado e disponibilizado pelo Central de Distribuição de Merenda as escolas;
  11. Elaborar cronograma de higienização das caixas d'água das escolas públicas municipais de acordo com a legislação vigente, determinando às escolas a sua execução nos prazos estabelecidos e o seu adequado registro, conforme estabelecido no Manual de Boas Práticas (MBP) a ser elaborado pelo Central de Distribuição de Merenda;
  12. Realizar periodicamente supervisão e controle dos serviços de alimentação escolar oferecido pelas escolas públicas municipais por meio de visitas técnicas periódicas das nutricionais do Central de Distribuição de Merenda as escolas, providenciando a solução das impropriedades apontadas na supervisão e nos respectivos relatórios;
  13. Elaborar o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), individualizado por Escola;
  14. Determinar que todos os profissionais envolvidos com a alimentação escolar das Escolas Públicas Municipais conheçam e apliquem as orientações contidas no Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), elaborados pelo Central de Distribuição de Merenda, para que as tarefas executadas no pré-preparo e preparo de alimentos e distribuição da merenda escolar, sigam as instruções contidas no manual de boas práticas;
  15. Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com a alimentação escolar quanto às boas práticas para serviços de alimentação escolar, mediante a realização de treinamentos regulares executados pelo responsável técnico especializado, o nutricionista, visando tanto sua capacitação profissional como a segurança dos alimentos fornecidos nas escolas;
  16. Manter registro e controle adequado dos equipamentos, utensílios e mobiliários das cozinhas, refeitório e despensa de alimentos, observando o período da aquisição e o tempo de vida útil para planejamento de futuras aquisições e realização de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliário e providenciar a troca quando necessário;
  17. Divulgar na rede mundial de computadores, nos sítios da SEMED o cardápio da merenda escolar das escolas públicas municipais, possibilitando o acompanhamento do controle social através do CAEB, dos alunos e dos pais e responsáveis;
  18. Realizar campanhas educativas junto aos alunos, pais e responsáveis, conscientizando-os sobre os benefícios da alimentação escolar, bem como desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, enfatizando sua corresponsabilidade e a importância de sua participação neste processo.

## ➤ **SERVIÇOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES**

1. Avaliar o cumprimento da Portaria Municipal de Lotação nº 18/2018 – SEMED/GS, que prevê a lotação de 1 (um) servente e 1 (um) merendeiro(a), por turno, para escolas de 100 (cem) até 200 (duzentos) alunos, por turno; e para escolas que possuem de 201 (duzentos e um) a 300 (trezentos) alunos, por turno, devendo ser lotados 3 (três) servidores, sendo 2 (dois) serventes e 1 (um) merendeiro, por turno. Considerando a manifestação dos gestores escolares pelo aumento de número de serventes, de forma a

- garantir que os estabelecimentos de ensino tenham sempre um quantitativo suficiente destes profissionais, para o desempenho eficiente dos serviços;
2. Prover, periodicamente, os ASG's de uniformes, utensílios e equipamentos de proteção individual – EPI's adequados e capazes de assegurar a proteção e segurança necessárias ao desenvolvimento das suas atividades;
  3. Assegurar o fornecimento de materiais e produtos de limpeza em quantidade e qualidade adequados à higienização dos ambientes das Unidades Escolares, considerando as características, tipologia, extensão e número de dependências das escolas, seja em caráter complementar aos adquiridos com recursos da própria unidade escolar, ou, fornecido exclusivamente pela SEMED;
  4. Garantir que a direção das Unidades Escolares realize o abastecimento e a reposição, sempre que necessária, de produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) nos banheiros, de modo a contribuir para o asseio dos alunos.
  5. Criar Procedimentos Operacionais Padrões – POP's para as escolas, tais como: cronograma da limpeza dos ambientes escolares, escala de serviço dos ASGs, detalhamento das ações necessárias para a execução do trabalho, periodicidade, frequência e peculiaridade de cada serviço, sendo imprescindível ainda, a utilização de uniformes e EPI's;
  6. Estabelecer mecanismos de supervisão, controle e avaliação das condições de higienização e limpeza existentes nas Unidades Escolares, incluindo instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis, visando alcançar o aperfeiçoamento dos procedimentos operacionais aplicados;
  7. Determinar que a direção das Unidades Escolares supervisione, acompanhe e avalie periodicamente as atividades dos ASG's nos trabalhos de higienização e limpeza dos ambientes escolares, tanto dos ambientes internos como dos externos, e a adequada utilização de uniformes, EPI's e de todo o material de limpeza destinado à realização dos serviços;
  8. Promover, periodicamente, cursos de capacitação aos ASG's, voltados ao aperfeiçoamento e melhoramento das suas habilidades e desenvolvimento profissional, assegurando a efetiva participação dos mesmos nestes eventos;
  9. Garantir a execução de serviços preventivos e corretivos de manutenções em instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis, especialmente no que se refere a aparelhos condicionadores de ar, de forma adequada à necessidade demandada pelos estabelecimentos de ensino, seja em caráter suplementar ao efetuado com recursos próprios da escola, ou, de forma exclusiva, pela SEMED.
  10. Priorizar a instalação e manutenção de bebedouros que possuam saídas a base de jatos de água inclinados, bem como a manutenção periódica de seus filtros, deixando-os sempre operacionais para o fornecimento de água potável em todas as escolas, eliminando desta forma, o uso de copos de maneira compartilhada (Conforme prevê a NR 24 MTE);
  11. Manter as áreas externas das U.Es livres de focos de insalubridade, removendo lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, e ainda, onde houver grama, mantê-las aparadas e o mato capinado;
  12. Assegurar, diariamente, a coleta e seleção dos resíduos de acordo com a sua classificação, bem como a remoção de inservíveis do ambiente escolar, proporcionando ambientes limpos e agradáveis;
  13. Realizar, periodicamente, o controle de pragas e vetores nas escolas;

14. Proporcionar, através de ações de conscientização, o envolvimento de toda a Comunidade acadêmica na busca por ambientes limpos e saudáveis, disseminando o hábito de bem cuidar da própria escola.

➤ **RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES**

1. Articular, num período curto de tempo, com os membros dos Conselhos Escolares ações no sentido de regularizar as pendências existentes junto ao FNDE;
2. Viabilizar a mudança da diretoria dos Conselhos Escolares, quando do termino do mandato da diretoria, com antecedência de pelo menos 90 (noventa) dias, para evitar quebra de continuidade das atividades dos Conselhos;
3. Orientar e acompanhar “in loco” a execução e prestação de contas dos recursos por parte dos membros das unidades executoras (Conselhos Escolares), monitorando a apresentação e verificando se foram incluídos todos os documentos e formulários de acordo com as legislações emanadas pelo FNDE que norteiam a execução e prestação de contas dos recursos repassados pelo Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e demais ações agregadas;
4. Capacitar os membros dos conselhos escolares das escolas da rede pública municipal, de forma continuada, quanto a Execução e Prestação de Contas dos Recursos do PDDE e Ações Agregadas;
5. Promover encontros técnicos entre os responsáveis pelo acompanhamento da execução do PDDE e ações agregadas, com os membros dos conselhos escolares, no sentido de alinhar informações e ações sobre as providências para o cumprimento da legislação em vigor, bem como buscar a regularização das pendências de prestação de contas, caso existam.

➤ **CARÊNCIA E CONDIÇÕES DE TRABALHO DOS PROFESSORES**

1. Garantir a distribuição adequada e em quantidade suficiente de material didático aos alunos do 6º ao 9º ano E. Fundamental;
2. Adequação da carga horária das disciplinas que fazem parte da Matriz Curricular dos Anos Finais do Ensino Fundamental;
3. Promover meios e estratégias de promoção à participação dos pais dos alunos nas escolas;
4. Disponibilizar às escolas públicas municipais projetores de multimídia em quantidade suficiente para utilização pelos professores em sala de aula e adequar o ambiente para sua utilização. Além de adotar providências no sentido de capacitar os professores que não se sentem aptos a utilizar esse instrumento de trabalho.

➤ **SEGURANÇA E POSSÍVEIS ATOS DE VIOLÊNCIA NO AMBIENTE ESCOLAR**

1. Garantir a distribuição adequada e em quantidade suficiente de material didático aos alunos do 6º ao 9º ano E. Fundamental;
2. Adequação da carga horária das disciplinas que fazem parte da Matriz Curricular dos Anos Finais do Ensino Fundamental;

3. Promover meios e estratégias de promoção à participação dos pais dos alunos nas escolas;
4. Disponibilizar às escolas públicas municipais projetores de multimídia em quantidade suficiente para utilização pelos professores em sala de aula e adequar o ambiente para sua utilização. Além de adotar providências no sentido de capacitar os professores que não se sentem aptos a utilizar esse instrumento de trabalho.

O prazo sugerido de 30 (trinta) dias para a manifestação dos gestores acerca dos achados, determinações e recomendações se justifica pelo risco iminente a vida, a saúde e a integridade física da comunidade escolar.

Por fim, a determinação de elaboração e apresentação do Plano de Ação com as medidas necessárias para sanar as impropriedades detectadas advém, no mesmo sentido, da relevância dos achados de auditoria, observados por ocasião da realização da auditoria, vez que sua existência propicia ao Tribunal juntamente com a Administração a formalização de Termo de Ajuste de Gestão – TAG para o equacionamento mais célere e proativo das impropriedades constatadas por ocasião da realização da auditoria, ou, alternativamente, a fixação de medidas cautelares, a critério do Conselheiro-Relator e do Tribunal Pleno, ambos com o escopo de minimizar os riscos relativos ao grau de exposição da comunidade escolar.

## **12. ANEXOS**

**12. 1 Escola Municipal Francisco Assis**

**12. 2 Escola Municipal São José II**

**12. 3 Escola Municipal Santa Júlia**

**12. 4 Escola Municipal Maria das Dores**

**12. 5 Escola Municipal CRF Dorothy Stang**

### **É o Relatório**

Belém (PA), 18 de dezembro de 2018.

**CLAUDINÉIA SILVA BARROS**  
*Assessor Especial II*  
Mat:500000542

**DIEGO MARTINS ESTÁCIO**  
*Analista de Controle Externo*  
Mat. 500000640

**MARINICE PUREZA GOMES**  
*Assessor de Gabinete*  
Mat. 500000736

**PIO X SAMPAIO LEITE JÚNIOR**  
*Chefe de Divisão*  
Mat. 500000728

**LUÍS OTÁVIO GADELHA BARBOSA**  
*Coordenador da Equipe de Auditoria*  
*Analista de Controle Externo*  
Mat. 500000806

**MARIO AUGUSTO MEDINA VIANA**  
*Coordenador do NAOP*  
Mat. 500000310