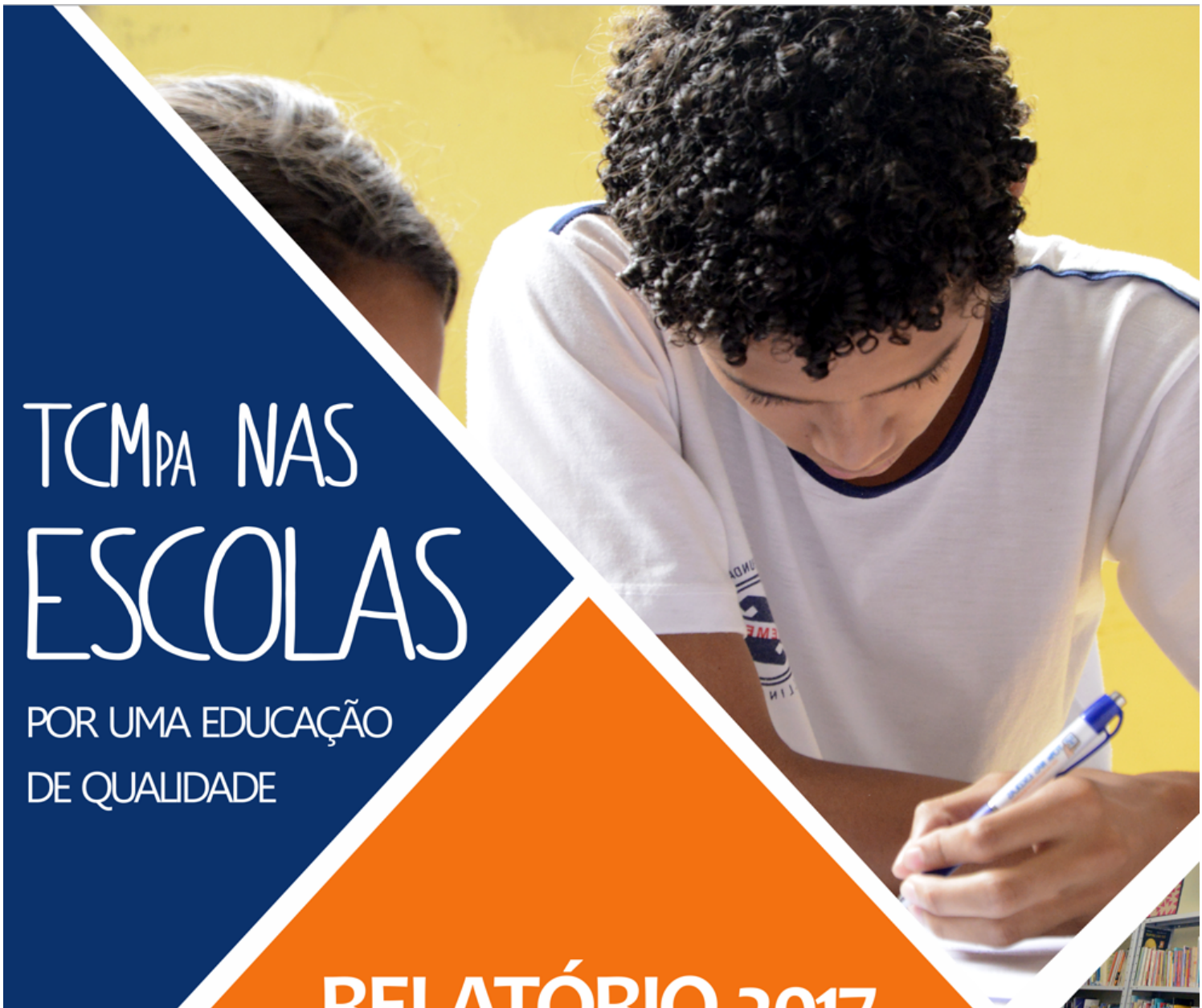


TCMPA NAS ESCOLAS

POR UMA EDUCAÇÃO DE QUALIDADE

RELATÓRIO 2017

TRABALHO PILOTO EM 9 ESCOLAS DE MOJU

TCMPA

TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARÁ

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 MOJU - PARÁ

EQUIPE DE AUDITORIA:

ROSEMARY BALDUINA DE SOUZA LOPES
Coordenadora da Equipe de Auditoria

EVERALDO LINO ALVES
Analista de Controle Externo

LUIS OTÁVIO GADELHA BARBOSA
Analista de Controle Externo

MARCELO DA MOTA BARATO
Analista de Controle Externo

PIO X SAMPAIO LEITE JUNIOR
CHEFE DE DIVISÃO

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

Processo nº: 201808091-00

Conselheiro Relator: Luis Daniel Lavareda Reis Junior

Unidade: Secretaria Municipal de Educação de Moju (SEMED)

Ato originário: Portaria nº 0152/2018-TCM/PA

Designação da equipe: Portaria nº 0152/2018-TCM/PA, de 01 de março de 2018, publicada no Diário Oficial do Estado – DOE, nº 278, em 14 de março 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 abrangido pelo Programa: marco/2018.

Período de realização da auditoria: março/2018.

Equipe de auditoria: Rosemary Balduina de Souza Lopes (Coordenadora da Equipe de Auditoria), Everaldo Lino Alves, Luis Otavio Gadelha Barbosa, Marcelo da Mota Barato, Pio X Sampaio Leite Junior.

BELÉM-PA
Setembro 2018

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 Moju, Sr. Deodoro Pantoja da Rocha e a Ilma. Sra. Maria Lúcia Cristo de Souza, Secretária Municipal de Educação, gestores à época da realização da auditoria, 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.

Na oportunidade, agradecemos antecipadamente a atual Prefeita Municipal de Moju Sra. Nilma Silva de Lima e a Ilma. Sra. Andrea Quaresma da Silva Secretária Municipal de Educação Interina, atuais gestores, pela continuidade desse atendimento, bem como pelo cumprimento das determinações e recomendações contidas no presente relatório, em virtude dos princípios da impessoalidade e continuidade que rege a administração pública.

Cabe agradecer o imprescindível apoio recebido do Conselheiro Presidente desta Corte de Contas, Exmo. Sr. Luis Daniel Lavareda Reis Júnior, responsável pela implantação deste Programa, bem como, pela relatoria da Secretaria Municipal de Educação de Moju, e aos demais Exmos. Srs. Conselheiros desta Egrégia Corte.

Sumário

1. INTRODUÇÃO 7
2. APRESENTAÇÃO 7
3. METODOLOGIA 9
4. CONCEITO ALCANÇADO PELAS ESCOLAS AUDITADAS PELO TCM 10
5. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADES ESCOLARES: 11
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 20
a) Existência do Laboratório/Sala de informática 20
5.2.3 Biblioteca 21
5.2.4 Banheiros 23
5.2.5 Refeitório 27
5.2.6 Cozinha 32
5.2.7 Despensa / Depósito de alimentos 35
5.2.8 Quadra de Esportes 37
5.2.9 Áreas Administrativa 40
5.2.10 Áreas Externas / Circulação 41
5.2.11 – Estruturas de Fechamento Externo 43
5.2.12 Sistema de Combate a Incêndio 44
5.3 Algumas considerações acerca das condições estruturais das unidades escolares auditadas 44
5.4 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES 45
6. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 48
6.1 Recursos Financeiros 48
6.2 Alimentação Servida nas Unidades Escolares 49
6.2.1 Elaboração dos Cardápios da Alimentação Escolar 49
6.2.2 Cumprimento dos Cardápios da Alimentação Escolar 51
6.2.3 Tipos de Alimentação Escolar mais servidos nas Unidades Escolares 53
6.2.4 Divulgação dos Cardápios nas Unidades Escolares 60
6.2.5 Quantidade de Alimentação Servida nas Escolas 61
6.2.6 Qualidade da alimentação servida nas escolas 63
6.3 Recebimento e Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios 64
6.3.1 Recebimento dos Gêneros Alimentícios na Unidade Escolar 64
6.3.2 Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios na Unidade Escolar 65
6.4 - Equipamentos e Utensílios 65

6.4.1 Inexistência de Equipamentos e Utensílios 65
6.4.2 Manutenção e Substituição de Equipamentos e Utensílios 66
6.4.3 Higiene e Conservação dos Equipamentos e Utensílios 69
6.5 Manipuladores de Alimentos 71
6.5.1 Quantidade de Manipuladores de Alimentos 71
6.5.2 Capacitação do Manipulador de Alimentos 72
6.5.3 Saúde do Manipulador de Alimentos 73
6.5.4 Uniformes e EPI´s 73
6.6 Controle Integrado de Vetores e Pragas 75
6.7 Higienização do Reservatório de Água 76
6.8 Boas Práticas para Serviços de Alimentação 79
6.9 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES 81
7. SERVIÇOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES 83
7.1 Avaliação individualizada dos ambientes escolares 84
7.1.1 Salas de aula 84
7.1.2 Laboratório / Sala de Informática 86
7.1.3 Biblioteca / Sala de leitura 86
7.1.4 Banheiros 88
7.1.5 Refeitório 93
7.1.6 Cozinha 96
7.1.7 Depósito de Gêneros Alimentícios 99
7.1.8 Quadra de Esportes 100
7.1.9 Área interna 102
7.1.10 Área Externa 104
7.2 Uniformes e EPI´s dos Agentes de Serviços Gerais – ASG's 106
7.3 Capacitações para os Agentes de Serviços Gerais – ASG´s 108
7.4 Material de limpeza. 109
7.4.1 Aquisição de Material de Limpeza 109
7.4.2 Suficiência e adequação dos produtos utilizados na limpeza dos ambientes 109
7.5 Frequência e tipo de limpeza realizada nas Unidades Escolares 110
7.5.1 Frequência e o tipo de limpeza realizada internamente nas escolas 110
7.5.2 Frequência e o tipo de limpeza realizada nos banheiros escolares 111
7.5.3 Limpeza realizada nas cozinhas e despensas de alimentos 114
7.5.4 Frequência da limpeza realizada na área externa das escolas 114
7.6 Cronograma de realização dos serviços de limpeza e higienização das escolas. 115
7.7 Fiscalização, Controle e Orientação dos serviços de limpeza e higienização nas escolas 115

7.7.1 Fiscalização dos serviços de limpeza e higienização nas escolas 115
7.7.2 Controle e Orientação dos Serviços de Limpeza e Higienização 116
7.7.3 Avaliação da direção sobre os serviços de limpeza e higienização realizado nas escolas .. 117
7.8 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES: 118
8. RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES: .. 120
8.1 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES*:* 124
9. CARÊNCIA E CONDIÇÕES DE TRABALHO DOS PROFESSORES 125
9.1 Carência de Professores 125
9.2 Condições de Trabalho Sob a Ótica dos Docentes 127
9.3 Possibilidades de melhoria nas condições de Trabalho dos Docentes 127
9.4 Relação de professor-aluno 128
9.5 Utilização de projetor de mídia em sala de aula 129
9.6 Razões que levam a não utilização de projetor de mídia em sala de aula 129
9.7 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES: 130
10. SEGURANÇA E POSSÍVEIS ATOS DE VIOLÊNCIA NO AMBIENTE ESCOLAR . 131
10.1 Forma de atendimento da unidade escolar quanto a segurança 131
10.2 Sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar 132
10.3 Violência no âmbito das Unidades Escolares 134
10.4 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES: 136
11. PROPOSTA DE ENCAMINHAMENTO 138
12. ANEXOS 144
12. 1 Escola Municipal Tia Érica 145
12. 2 Escola Municipal Oton Gomes da Silva 145
12. 3 Escola Municipal Jandira Henderson e Silva 145
12. 4 Escola Municipal Lauro Sodré 145
12. 5 Escola Municipal Antônio Oliveira Gordo 145
12. 6 Escola Municipal Profa. Rosa do Socorro Carvalho 145
12. 7 Escola Municipal Bento Lima de Oliveira 145
12. 8 Escola Municipal Santa Luzia 145
12. 9 Escola Municipal Sebastião Barbosa de Lima 145

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 Moju-Pará.

Primeiramente, vale registrar o Município de Moju possui 22 (vinte e duas) escolas que oferecem o ensino fundamental do 6º ano 9º ano, foco desse Programa, dessas, 20 (vinte) U.Es estão localizadas na zona rural e 2 (duas) na zona urbana, conforme se verifica as fls. 89 do Processo 201802492-00, vol. 002, entretanto, considerando os técnicos pré-estabelecidos foram auditadas 9 (nove) escolas municipais, que serão apresentadas no corpo deste relatório.

A equipe de auditoria designada para a realização dos trabalhos, conforme se constata na Portaria nº 0152/2018-TCM, é composta por servidores do Núcleo de Auditoria Operacional - NAOP, Núcleo de Fiscalização de Obras Públicas – NUFOP e da 5ª Controladoria, responsável pela análise das contas e relatoria do Município de Moju relativo ao exercício financeiro de 2018, devidamente identificados o 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" (BRASIL, 1996).

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 consequente redução do desperdício dos recursos e fortalecimento da gestão municipal nos seus diversos níveis de atuação, tem sido o grande desafio do TCM-PA.

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 (SME) ciente das impertinências constatadas pela de equipe de auditoria e impropriedades ocorridas nas unidades escolares, propiciando aos seus gestores

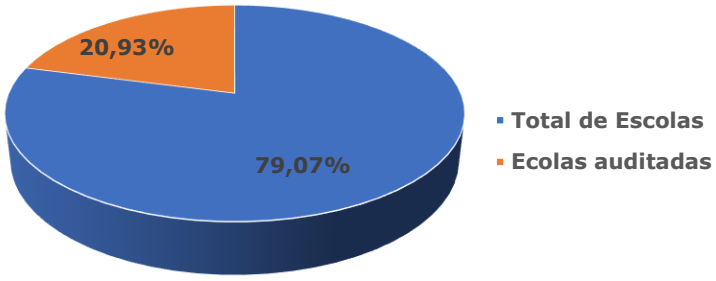
ações imediatas, visando solucionar com rapidez as impropriedades constatadas pelo Tribunal, com o fim de proporcionar ao estudante melhor qualidade de ensino.

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 execução do Programa no Município de Moju, auditou 9 (nove) escolas municipais que corresponde a 20,93% (vinte inteiros e noventa e três décimos por cento) de um universo de 43 (quarenta e três) que oferecem o ensino fundamental anos finais - do 6º ano 9º ano, sendo 06 (seis) na zona urbana e 37 (trinta e sete) na rural, conforme se verifica às fls. 02 a 87 do Processo nº 201802492-00, vol.002. Todavia, merece destaque as fls. 89 do supracitado processo que relaciona apenas 22 (vinte e duas) escolas como as que oferecem esse nível de ensino, dessas, 2 localizadas na zona urbana e 20 na rural.



Eis a relação das escolas auditadas pelo TCM-PA:

RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS AUDITADAS EM MOJU

CÓD. INEP	NOME DA ESCOLA	DISTRITOS / BAIRROS	Nº DE ENTREVISTADOS	
			ALUNOS	PROFESSORES
15084205	Escola Municipal Tia Érica	Paraíso	25	4
15099539	Escola Municipal Oton Gomes da Silva	Aviação	24	8
15082180	Escola Municipal Jandira Henderson e Silva	Alto Moju	24	7
15082091	Escola Municipal Lauro Sodré	Centro	26	7
15082067	Escola Municipal Antônio Oliveira Gordo	Pedreira	25	9
15540227	Escola Municipal Profa. Rosa do Socorro Carvalho	Rod. BR 150 – KM 19	25	5
15101010	Escola Municipal Bento Lima de Oliveira	Ramal Caité/Com. África	-	-
15084205	Escola Municipal Santa Luzia	Baixo Moju/Com.Sta Luzia	11	3
15099539	Escola Municipal Sebastião Barbosa de Lima	Rod. BR 150 – KM 05	-	3
TOTAL			**160**	**46**

A unidade escolar Bento Lima de Oliveira é uma escola quilombola, que atende os alunos no sistema multiseriado, contando apenas com uma professora que, no momento da auditoria, encontrava-se em gozo de licença médica e pela ausência da professora, bem como pela falta de merenda escolar e de gás de cozinha os alunos encontravam-se também ausentes, vez que foram dispensados.

A unidade escolar Sebastião Barbosa Lima é uma unidade rural que segundo declaração da direção todas as sextas feiras os alunos são liberados as 09:15h devido à realização de reunião pedagógica semanal. Registre-se a insuficiência de alimentação escolar observada no momento da auditoria, que atendia tão somente os alunos dos anos iniciais do ensino fundamental.

Na busca de novas estratégias educativas capazes de promover o desenvolvimento humano integral é preciso considerar a contribuição de cada povo do campo, ribeirinhos, caiçaras, quilombolas, seringueiros, agricultores familiares e indígenas, que se diferenciam entre si devido às distintas formas de organização do trabalho, organização social e cultura. Em que pesem as importantes distinções, estes povos, em suas trajetórias guardam, também, semelhanças entre si dadas à convergência de muitos problemas de ordem econômica, social e ambiental que vivenciam.

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 9 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 e planilhas eletrônicas (Word-Excel) criadas especificamente para armazenar e gerar dados estatísticos.

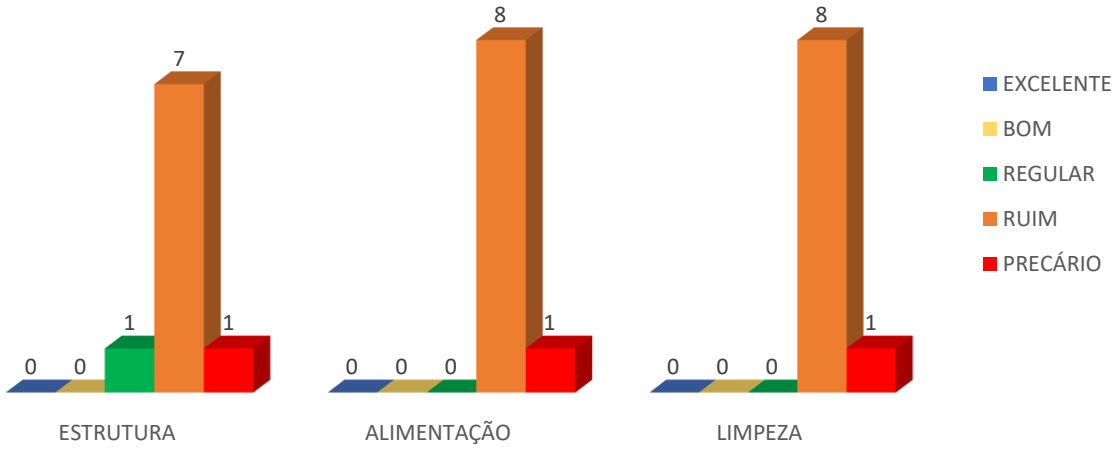
Nessas planilhas são inseridas todas as informações levantadas por meio de entrevistas (direção, coordenação pedagógica, merendeira, apoio operacional/agente de serviços gerais e porteiro), aplicação de questionários estruturados ao corpo docente e discente e *checklist's* de verificação da estrutura 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 9 (nove) Unidades Escolares auditadas dentro dos parâmetros estabelecidos para a execução do Programa "TCM-PA nas Escolas" quanto à estrutura, alimentação e limpeza, assim se apresenta:

Conceito alcançado pelas 9 Escolas Auditadas pelo TCM, de 19 a 23 de março de 2018



A seguir a relação das escolas auditadas e seus conceitos:

UNIDADES ESCOLARES	ESTRUTURA	ALIMENTAÇÃO	LIMPEZA
EMEF Tia Érica	RUIM	RUIM	PRECÁRIO
EMEF Oton Gomes	RUIM	RUIM	RUIM
EMEF Jandira Henderson	REGULAR	RUIM	RUIM
EMEF Lauro Sodré	RUIM	PRECÁRIO	RUIM
EMEF Antônio de Oliveira Gordo	RUIM	RUIM	RUIM
EMEF Prof. Rosa do Socorro carvalho	RUIM	RUIM	RUIM
EMEF Bento Lima de Oliveira	PRECÁRIO	RUIM	RUIM
EMEF Santa Luzia	RUIM	RUIM	RUIM
EMEF Sebastião Barbosa	RUIM	RUIM	RUIM

Importante se faz ressaltar:

1. 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.
2. A Unidade escolar Santa Luzia é uma escola ribeirinha, localizada na área rural, que embora tenha passado por reforma recentemente dispõe tão somente de salas de aula e uma copa e devido a inexistência dos demais espaços coletivos de aprendizagem o próprio sistema do "Programa TCM-PA nas Escolas", no que se refere a estrutura, a pontua negativamente conceituando-a como "RUIM".

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, consequentemente, 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 consequentemente 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 demostraram, de forma sintética por ambiente, as condições estruturais das 9 (nove) 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.

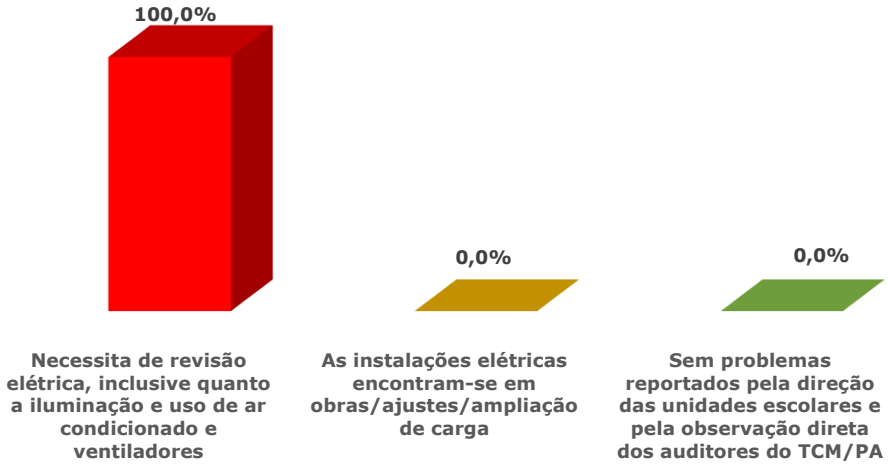
Ter uma instalação baseada nas normas é assegurar o bom funcionamento, a conservação dos bens e principalmente a segurança.

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 à 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.

Com base nas avaliações efetuadas “in loco” apresenta-se graficamente:

Condições do Sistema Elétrico das 9 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 19 a 23/03/2018



Constatou-se que 100% 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 consequentemente a necessidade de realizar um balanceamento de carga. Cabe registrar que nas Escolas CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho e Sebastião Barbosa, segundo informações fornecidas pelas direções das 6 Unidades, foram colocados aparelhos de ar condicionado sem que houvesse qualquer adequação e nem ampliação da carga elétrica disponibilizada para a Escola.

Alerta-se que tal situação pode acarretar prejuízos financeiros, materiais e humanos, como: 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, consequentemente, 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

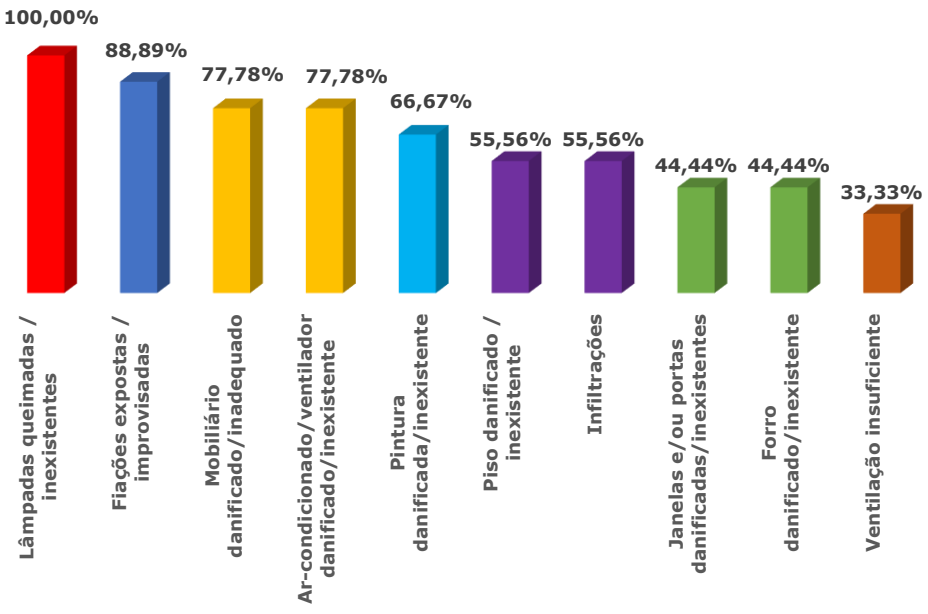
Principal ambiente de uma escola. Ambiente no qual se dá início ao processo de ensino-aprendizagem e por essa razão é necessário criar um ambiente agradável adaptando as dimensões das salas de aula à idade e ao desenvolvimento dos educandos.

As salas de aula devem ser um ambiente climatizado com boa iluminação, dispondo de cadeiras que atendam os padrões ergonômicos, e equipamentos audiovisuais e de informática, facilitadores do processo ensino-aprendizagem que permitam ao professor utilizar recursos e materiais inovadores, atendendo as condições mínimas necessárias ao processo de construção do conhecimento.

Neste norte, a equipe de auditoria 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 das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas:

Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas nas Salas de Aulas das 9 Escolas Auditadas pelo TCM/PA, de 19 a 23/03/2018

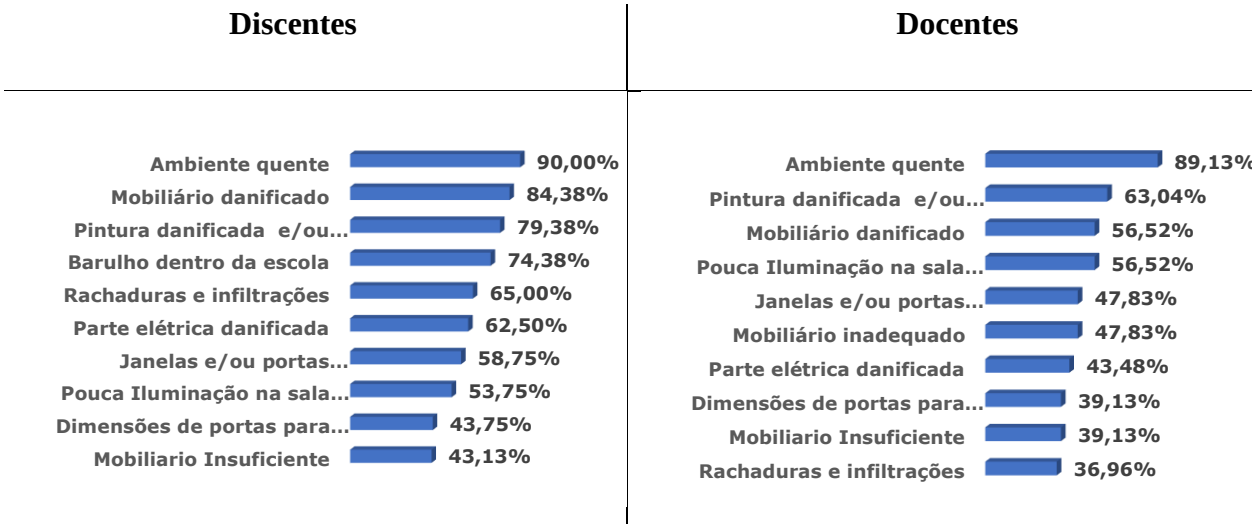


Com vistas a dar mais transparência as informações apresentaremos as impropriedades individualizando-as por unidade escolar, conforme segue:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Fiações expostas / improvisadas	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Sebastião Barbosa.
Mobiliário danificado / inadequado	Tia Érica Strasser, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Ar-condicionado / ventilador danificado/inexistente	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Pintura danificada / inexistente	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira.
Piso danificado / inexistente	Jandira Henderson, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Sebastião Barbosa.
Infiltrações	Tia Érica Strasser, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Sebastião Barbosa.
Janelas e/ou portas danificadas / inexistentes	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira.
Forro danificado / inexistente	CMEBI Oton Gomes da Silva, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Sebastião Barbosa.
Ventilação insuficiente	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Bento Lima de Oliveira.

A percepção dos docentes e discentes em relação as salas de aula foram levantadas por meio dos 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/inexistentes, pintura danificada e/ou inexistentes, 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 esses pudessem evidenciar quais seriam as ocorrências mais significativas, e obteve-se:

Maiores impropriedades encontradas na sala de aula na percepção dos docentes e discentes nas escolas auditadas pelo TCM, de 19 a 23/03/2018



Registre-se:

1. Nesta questão, os respondentes poderiam destacar várias impropriedades por ordem de prioridade, justificando-se a superação de 100% na soma dos percentuais revelados.
2. Foram aplicados questionários aos docentes e discentes de 7 unidades escolares auditadas, haja vista que em 2 delas, pelos motivos acima especificados, não se conseguiu entrevistar essas duas categorias.

Registre-se que nas escolas Bento Lima e Sebastião Barbosa não foi possível entrevistar os alunos e professores devido na primeira, os alunos terem sido dispensados em virtude da falta de gás e de gêneros alimentícios associado à licença saúde da única professora que leciona em regime multiseriado, enquanto que na segunda, para racionalizar a merenda todas as sextas feiras os alunos são dispensados às 9h da manhã e os professores entram, a partir desse horário, em hora pedagógica, conforme se constata na figura abaixo:

HORÁRIO DE ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	MANHÃ	MANHÃ	MANHÃ	MANHÃ	MANHÃ
AEE MANHÃ	MARCOS	ANDERSON	GEOVANA	DEBORA	PLANEJAR
	MARCOS	ANDERSON	GEOVANA	DEBORA	PLANEJAR
	GUILHERME	EZEQUIEL	RENATA	FABIANA	PLANEJAR
	GUILHERME	EZEQUIEL	RENATA	FABIANA	PLANEJAR
	TARDE	TARDE	TARDE	TARDE	TARDE
AEE TARDE	MATHEUS	JÉSSICA	MANOEL	VITÓRIA	PLANEJAR
	MATHEUS	JÉSSICA	MANOEL	VITÓRIA	PLANEJAR
	MAYSA	INGRID	LAYSE	GUSTAVO	PLANEJAR
	MAYSA	INGRID	LAYSE	GUSTAVO	PLANEJAR

Um dos itens importantes a ser considerado na sala de aula é a climatização[1]. 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.

Conforme demonstrado no gráfico acima, 89,13% (oitenta e nove inteiros e treze centésimos por cento) dos 46 professores entrevistados, informaram que as salas de aula em que lecionam são muito quentes, e, 90,00% (noventa por cento) dos 160 alunos que responderam ao questionário, reafirmaram o excesso de calor nas salas de aula.

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

Maiores Impropriedades em sala de aula	Discentes	Docentes
Ambiente quente	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Mobiliário danificado/inadequado	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Pintura danificada e/ou ausente	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré,	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré,

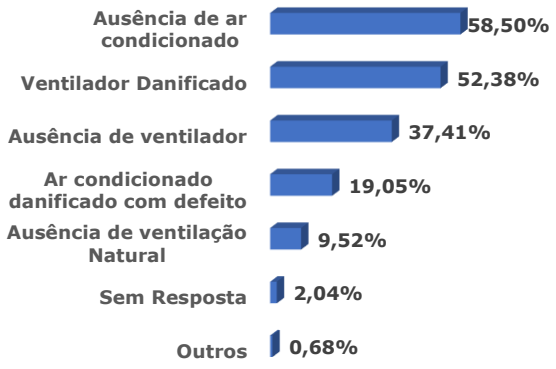
[1] Climatização é o processo de fazer com que um meio ambiente qualquer permaneça numa faixa de temperatura simpática aos organismos biológicos que se quer preservar.

	Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Sebastião Barbosa.
Barulho dentro da escola	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Rachaduras e infiltrações	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Parte elétrica danificada	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Sebastião Barbosa.
Janelas e/ou portas danificadas	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa.
Pouca Iluminação na sala de aula	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Dimensões de portas para PPD	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Mobiliário Insuficiente	Tia Érica Strasser, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia.	Tia Érica Strasser, CMEBI Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia.

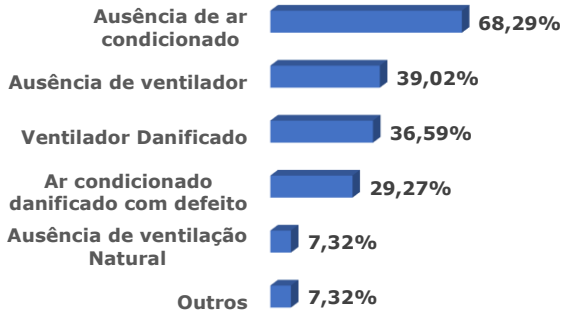
Pelos percentuais significativos apresentados acima, em que alunos e professores apontam ambiente quente como a principal impropriedade detectada nas salas de aula das unidades escolares auditadas a equipe de auditores levantou as causas e constatou:

Percentual dos Discentes e Docentes quanto as causas do ambiente quente da Salas de aula

Discentes



Docentes



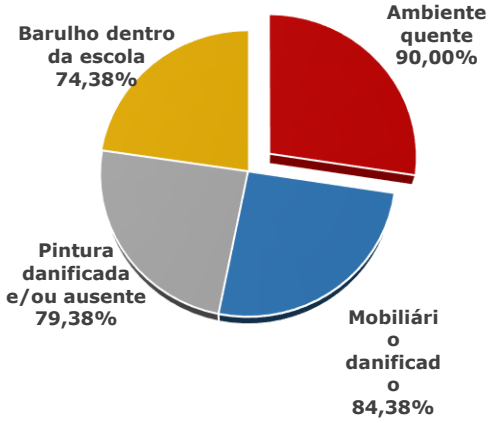
A alta temperatura das salas de aula, é o principal fator de insatisfação relatado por 90,00% dos alunos e 89,13% dos professores, prejudicando a permanência e a atenção desses, no referido ambiente de aprendizagem, interferindo no bem-estar e desempenho dos alunos e professores.

Outros aspectos destacados referem-se ao mobiliário, e ao desgaste da pintura das paredes. Dos alunos entrevistados, 84,38%, informaram que as carteiras escolares estão

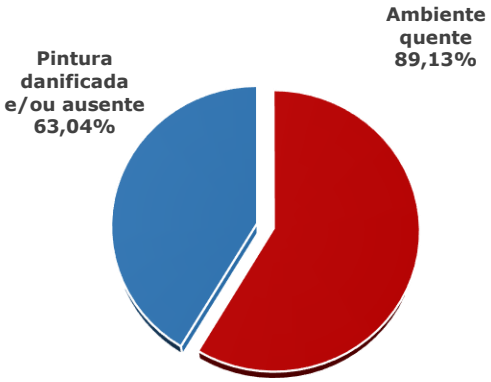
danificadas, e ainda, 79,38% dos alunos e 63,04% dos professores, relataram dentre os principais problemas, a pintura danificada das salas de aula.

A percepção dos docentes e discentes entrevistados nas escolas auditadas pelo TCM, no período de 19 a 23/03/2018

Discentes

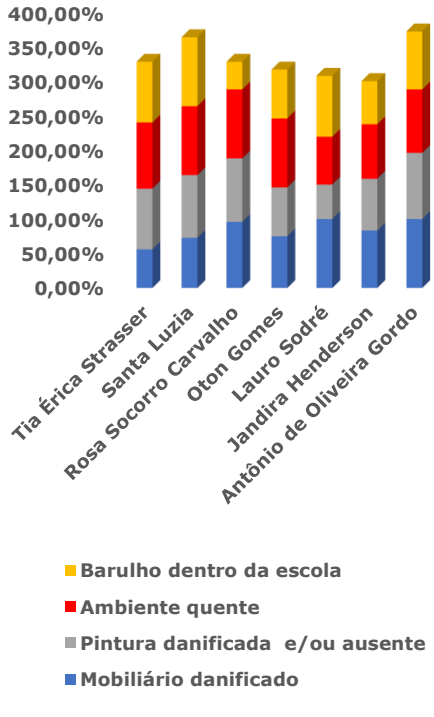


Docentes

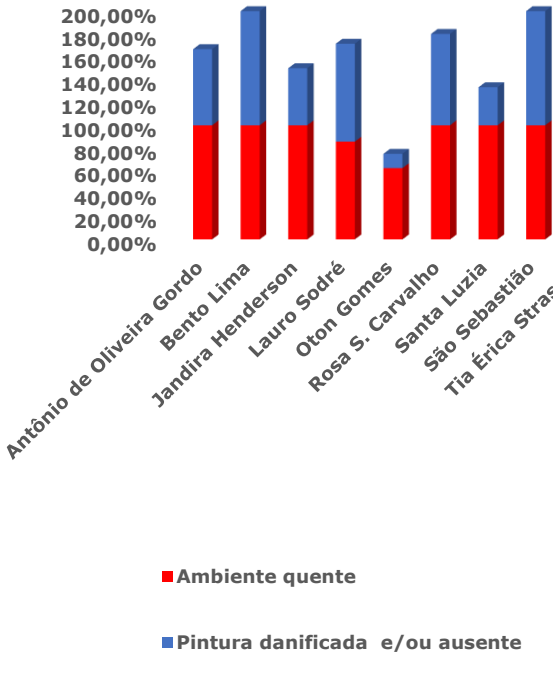


Ambiente quente na percepção dos docentes e discentes entrevistados nas escolas auditadas pelo TCM, de 19 a 23/03/2018

Percepção discentes



Percepção docentes



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

1. **Ventilador danificado:**

Oton Gomes da Silva

Jandira Henderson

2. **Janelas e /ou Portas danificadas**

Tia Érica Strasser

Oton Gomes da Silva

3. **Mobiliário Danificado**

Lauro Sodré

Sebastião Barbosa

Antônio Oliveira Gordo

Rosa do Socorro Carvalho

4. Pintura Danificada

Oton Gomes da Silva

Jandira Henderson

5. Fiações Expostas/Improvisadas

Instalações elétricas danificadas / infiltração
Rosa do Socorro Carvalho

Fiação improvisada
Lauro Sodré

6. Outras Impropriedades

Piso danificado / Jandira Henderson

Infiltração / Rosa do Socorro Carvalho

Restrição de acesso ao PcD / Bento Lima

Lâmpadas queimadas

5.2.2 Laboratório / Sala de Informática

O laboratório 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 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, ao estado e a disponibilidade de equipamentos, bem como a utilização dos laboratórios de informática.

a) Existência do Laboratório/Sala de informática

Os auditores do TCM constataram que 100% das escolas auditadas não possuem efetivamente laboratório de informática em suas dependências, entretanto vale ressaltar que segundo informações da direção e constatação da equipe de auditoria na escola Jandira Henderson este ambiente estava passando por reforma e encontrava-se desativado temporariamente, enquanto que nas unidades escolares: Tia Érica Strasser e Antônio de Oliveira Gordo foram evidenciados empilhamentos de equipamentos de informática com defeitos e obsoletos em ambiente cuja identificação externa era “laboratório/sala de informática”, mas de fato esse ambiente estava sendo utilizado para outra finalidade, conforme ilustração a seguir:

Espaço nominado Laboratório/Sala de informática, sendo utilizado com sala de aula – Tia Érica Strasser

Espaço nominado Laboratório/Sala de informática, sendo utilizado com sala de aula – Antônio de O. Gordo

Espaço nominado Laboratório/Sala de informática – Jandira Henderson

5.2.3 Biblioteca

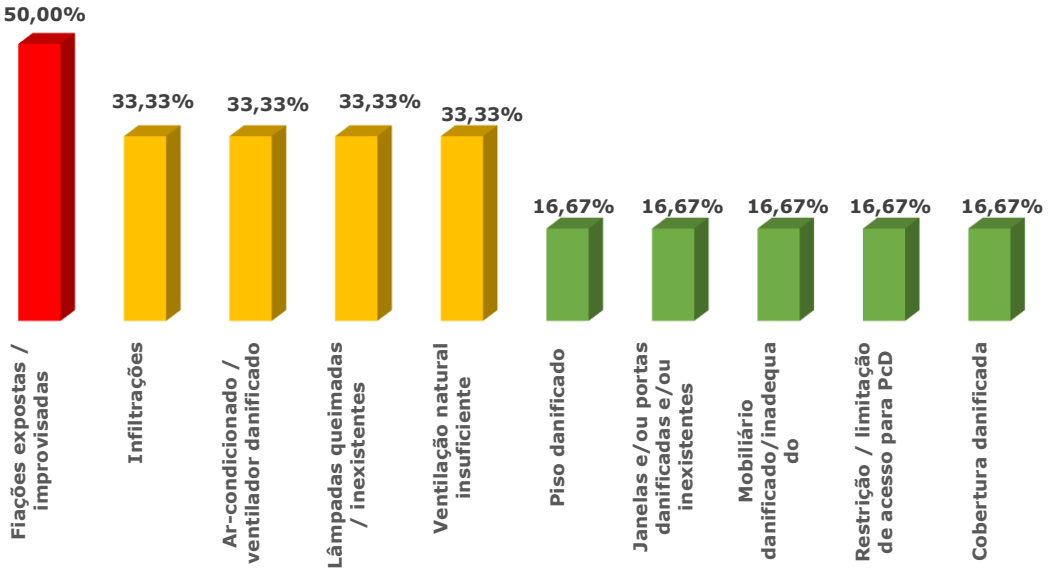
A biblioteca escolar é um ambiente de estudo, considerado uma extensão da sala de aula, e sua função é favorecer o desenvolvimento curricular; estimular a criatividade, o espírito crítico e a construção do conhecimento, contribuindo para a formação integral do indivíduo, capacitando-o a viver em um mundo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

Em apenas 3 (três) das 9 (nove) unidades escolares, contam com sala de leitura/biblioteca, quais sejam: Tia Érica, Oton Gomes da Silva e Antonio Oliveira Gordo, e as maiores e mais significativas ocorrências encontradas nesse espaço das unidades escolares auditadas, podem ser graficamente visualizadas como segue:

Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas nas Bibliotecas das Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 19 a 23/03/2018



Individualizando as impropriedades por escola temos:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Fiações expostas/improvisadas	Tia Érica Strasser, Antonio Oliveira Gordo, Oton Gomes da Silva
Ar Condicionado/Ventilador danificado	Oton Gomes da Silva
Lâmpadas queimadas/inexistentes	Tia Érica Strasser, Antonio Oliveira Gordo
Ventilação insuficiente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva
Mobiliário danificado/inadequado	Tia Érica Strasser, Antonio Oliveira Gordo
Iluminação insuficiente	Tia Érica Strasser
Pintura desgastada	Oton Gomes da Silva

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

1) Fiações Expostas/Improvisadas

Tia Érica Strasser

Antonio Oliveira Gordo

Oton Gomes da Silva

2) Mobiliário Danificado

Tia Érica Strasser

Antônio de Oliveira Gordo

3) Lâmpadas Queimadas/Inexistentes

Tia Érica Strasser

Antonio de Oliveira Gordo

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.

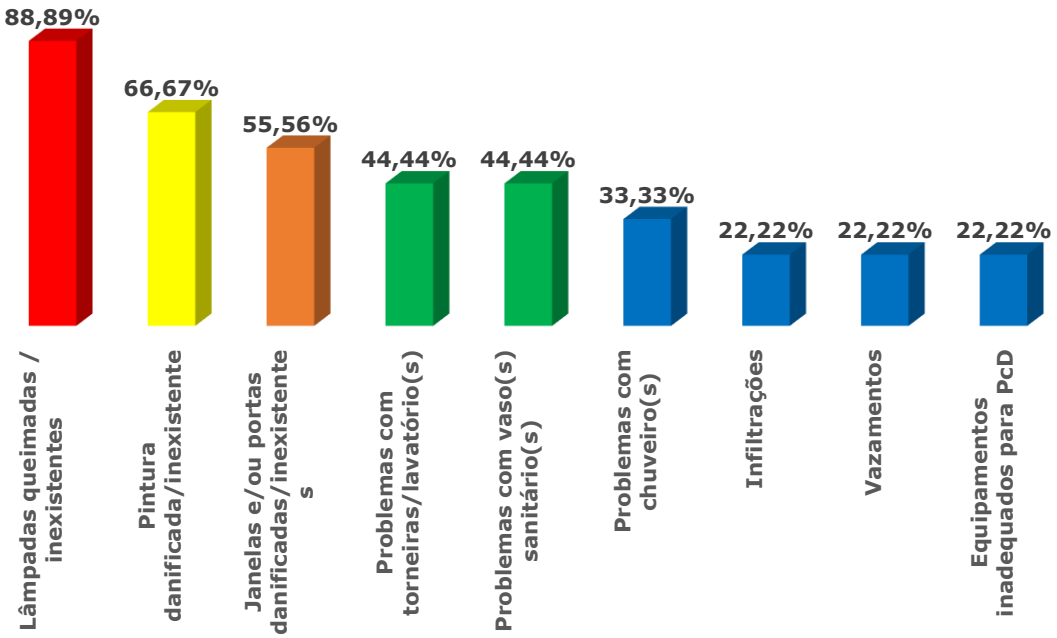
As instalações hidráulicas e sanitárias das Unidades Escolares devem ter a capacidade de garantir a distribuição da água e o esgotamento dos dejetos. Portanto, torna-se imprescindível a manutenção dessas instalações para o bom funcionamento dos equipamentos hidráulicos e sanitários como vaso sanitário,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

As portas e paredes rabiscadas e descascadas, os trincos quebrados, os vazamentos e mau cheiro, demonstram 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.

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 9 Escolas Auditadas pelo TCM/PA, de 19 a 23/03/2018



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

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Pintura Danificada/inexistente	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima.
Janelas e/ou portas danificadas/inexistentes	Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Antonio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa.
Problemas com vasos sanitários	Oton Gomes da Silva, Bento Lima, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Problemas com torneiras/lavatórios	Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Bento Lima, Sebastião Barbosa.
Problemas com chuveiros	Tia Érica Strasser, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima.
Infiltrações	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson.
Vazamentos	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva.
Equipamentos inadequados PcD	Oton Gomes da Silva, Bento Lima.

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

1) Lâmpadas queimadas/inexistentes

Oton Gomes da Silva

Antônio de Oliveira Gordo

2) Pintura danificada

Lauro Sodré

Bento Lima

3) Janelas e portas danificadas/ausentes

Lauro Sodré

Antônio de Oliveira Gordo

4) Problemas com vasos sanitários

Bento Lima de Oliveira

Sebastião Barbosa

5) Problemas com torneiras e lavatórios

Oton Gomes da Silva

Lauro Sodré

6) Outras Impropriedades

Infiltrações
Tia Érica Strasser

Equipamentos inadequados para PcD
Oton Gomes

Revestimento danificado
Antonio Oliveira Gordo

Problemas com chuveiro
Tia Érica Strasser

A falta de manutenção nas instalações hidros sanitárias podem trazer risco à saúde dos usuários, principalmente dos alunos, propiciadas pelas ocorrências de: vazamentos, tubulações entupidas, mau cheiro e baixa vazão d'água nos aparelhos sanitários. Dessa forma, a desobstrução do sistema de descarga dos vasos sanitários e o bom funcionamento das torneiras, evitando o desperdício de água proveniente de vazamentos, contribui sobremaneira para o uso racional da água e a manutenção do espaço limpo e seguro

.

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 em comunicação direta com a cozinha e deve estar afastado das instalações sanitárias e de locais insalubres ou perigosos.

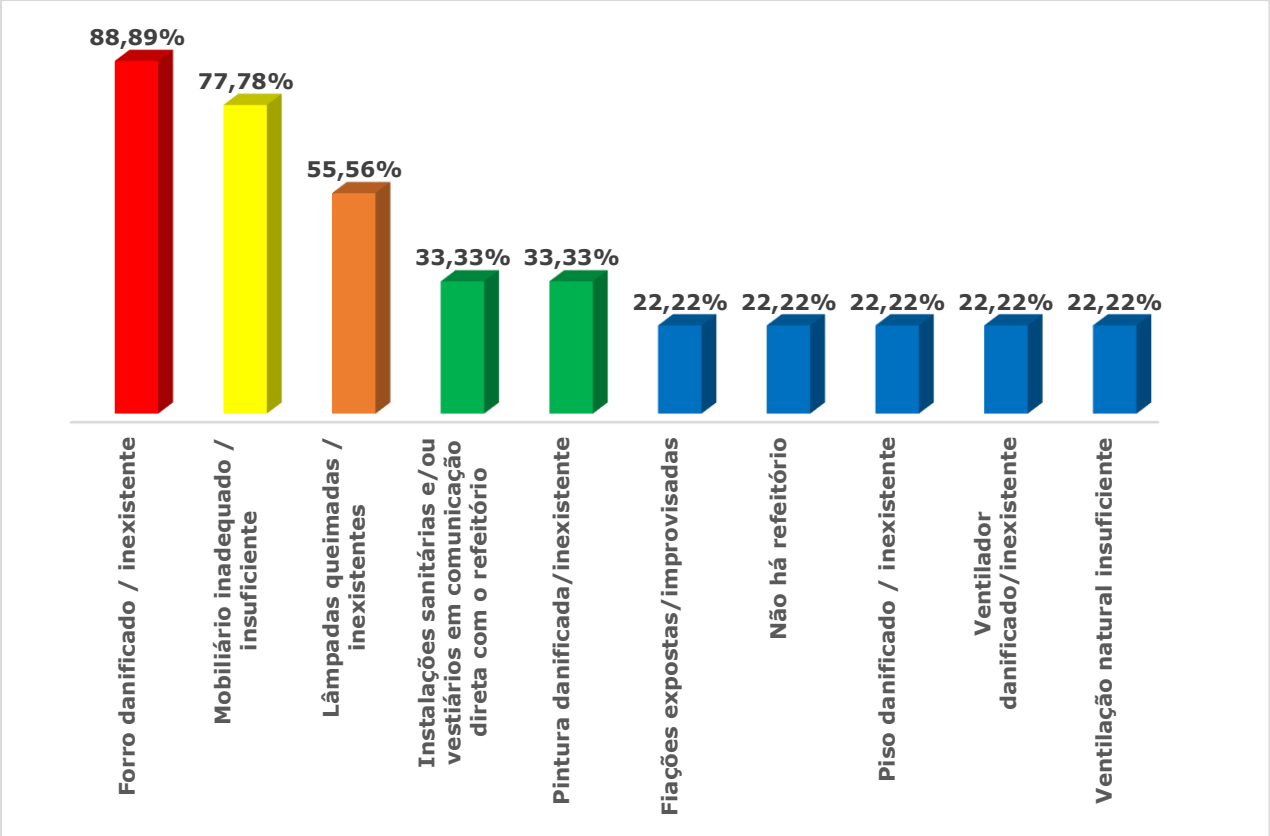
A área do refeitório deve ser adequada ao número de salas de aula existentes na escola, dimensionado de forma que as mesas e cadeiras (ou bancos) tenham o espaçamento correto entre si, evitando encontrões e quedas e as peças do mobiliário deverão ter alturas pensadas em função de cada faixa etária valorizando 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" as maiores e mais significativas ocorrências encontradas nos refeitórios das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas no Refeitório das 9 Escolas Auditadas pelo TCM/PA, de 19 a 23/03/2018



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

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Forro danificado / inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Sebastião Barbosa.
Mobiliário inadequado / insuficiente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa.
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa.
Instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação direta com o refeitório	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Sebastião Barbosa.
Pintura danificada/inexistente	Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Rosa do Socorro Carvalho
Fiações expostas/improvisadas	Oton Gomes da Silva, Rosa do Socorro Carvalho
Não há refeitório	Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia
Piso danificado / inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva
Ventilador danificado/inexistente	Lauro Sodré, Sebastião Barbosa
Ventilação natural insuficiente	Lauro Sodré, Sebastião Barbosa

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. Assim, o espaço do refeitório deve ser dimensionado de forma que as mesas e cadeiras (ou bancos) tenham o espaçamento correto entre si, evitando encontrões e quedas e os corredores devem permitir a circulação e a manobra de cadeira de rodas. As peças do mobiliário deverão possuir dimensões confortáveis em função de cada faixa etária, valorizando a autonomia dos alunos e evitando posturas incorretas ou inadequadas que possam gerar danos à saúde.

Para auferir a capacidade de atendimento do refeitório das escolas auditadas, foi primeiramente verificado o número de lugares no refeitório das escolas. A equipe de auditoria fez a estimativa do número de lugares em cada mesa e, posteriormente, multiplicou pelo número de mesas existentes no refeitório, para obter o total de lugares. Naquelas escolas em que as mesas não eram padrão foi feita a contagem do número de alunos que se encontravam sentados no momento da auditoria.

Registre-se que o tempo fixado pela SEMED para consumo da merenda escolar nas escolas públicas municipais é de 15 minutos.

Demonstra-se abaixo a estimativa do número de lugares do refeitório nas escolas auditadas. Ressaltando-se que as escolas Bento Lima de Oliveira e Santa Luzia não possuem refeitório.

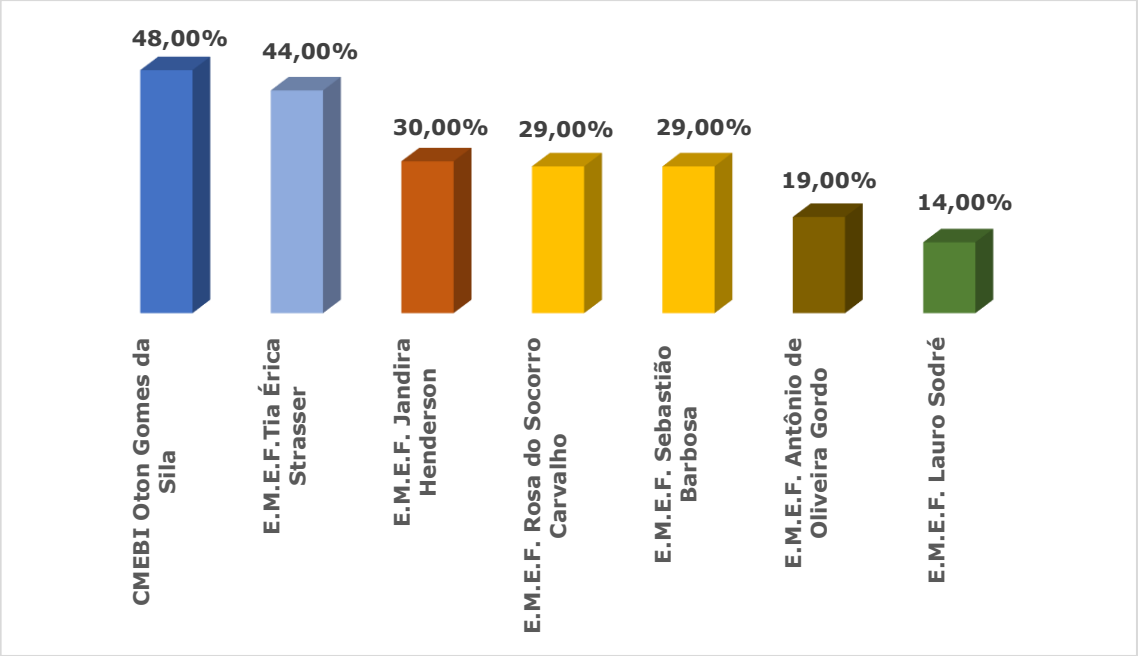
Número de lugares nos refeitórios nas 7 (sete) Escolas Municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018

ESCOLAS	Nº lugares Refeitório
E.M.E.F. TIA ERICA STRASSER	84
CMEBI OTON GOMES DA SILVA	60
E.M.E.F. JANDIRA HENDERSON	24
E.M.E.F. LAURO SODRE	36
E.M.E.F. ANTONIO O. GORDO	66
E.M.E.F. ROSA DO S. CARVALHO	50
E.M.E.F. SEBASTIÃO BARBOSA	40

Em seguida foi medido o percentual máximo de atendimento no refeitório das 07 (sete) escolas auditadas, utilizando-se o seguinte critério: **Percentual máximo de atendimento = nº de lugares no refeitório/média do número de alunos presentes no turno de maior frequência X 100).**

Considerando-se a média do número de alunos presentes no turno de maior frequência informado pela direção e o tempo de 15 minutos fixado pela SEMED para consumo da merenda escolar, as escolas não têm capacidade para atender todos os alunos no turno de maior frequência, conforme verifica-se no gráfico abaixo:

Percentual máximo de atendimento do refeitório nas 7 (sete) Escolas Municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018



A Equipe de Auditoria do TCM, verificou nas escolas auditadas que parte dos alunos consumiam a merenda no refeitório, todavia pela falta de lugares ficavam em pé próximo as mesas ou em grupo encostados nas paredes ou se deslocavam a quadra esportiva e pátio das escolas.

As causas verificadas para a baixa capacidade de atendimento dos refeitórios são a insuficiência de mobiliário e o espaço reduzido dos refeitórios.

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nos refeitórios das 7 (sete) escolas auditadas, onde está existe este ambiente:

Forro inexistente – Sebastião Barbosa

Forro inexistente – Jandira Henderson

Mobiliário insuficiente – Oton Gomes

Lâmpadas queimadas – Lauro Sodré

Instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação direta com o refeitório – Tia Érica Straser

Pintura danificada / Inexistente - Oton Gomes

Fiações expostas improvisadas – Oton Gomes

Piso danificado / Inexistente – Oton Gomes

Ventilador danificado / Inexistente – Lauro SodréOton Gomes

Ventilação natural insuficiente – Sebastião Barbosa

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 contraexplosão 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.

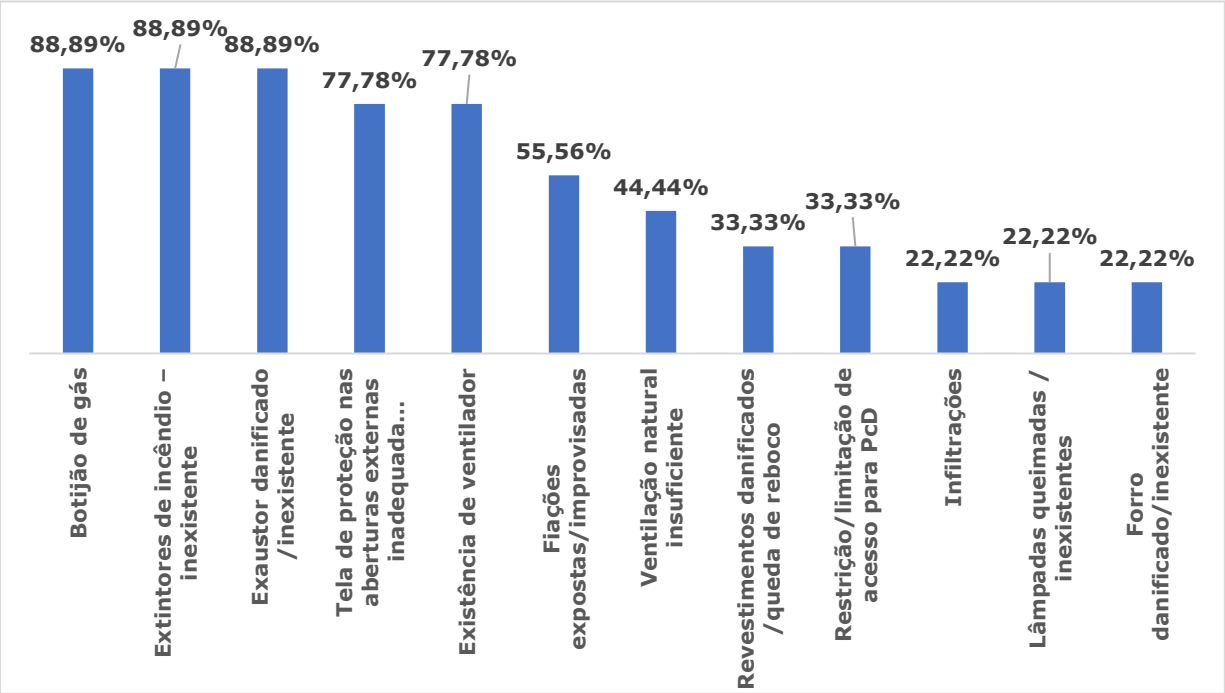
A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

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 9 Escolas Auditadas pelo TCM/PA, de 19 a 13/03/2018



Individualizando-se as impropriedades por escola tem-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Botijão de gás	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia, Sebastião Barbosa de Lima
Extintores de incêndio – inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia, Sebastião Barbosa de Lima
Exaustor danificado/inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro CarvalhoSanta Luzia, Sebastião Barbosa de Lima
Tela de proteção nas aberturas externas inadequada/danificada/inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Santa Luzia
Existência de ventilador	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Fiações expostas/improvisadas	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Sebastião Barbosa de Lima
Ventilação natural insuficiente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo
Revestimentos danificados /queda de reboco	Oton Gomes, Jandira Henderson, Antônio Oliveira Gordo
Restrição/limitação de acesso para PcD	Tia Érica Strasser, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho
Infiltrações	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo
Forro danificado/inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes

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

Botijão de gás – Oton Gomes

Inexistência de Extintor – Jandira Henderson

Inexistência de exaustor – Lauro Sodré

Inexistência de Tela de proteção – Sebatião de Souza Lima

5.2.7 Despensa / Depósito de alimentos

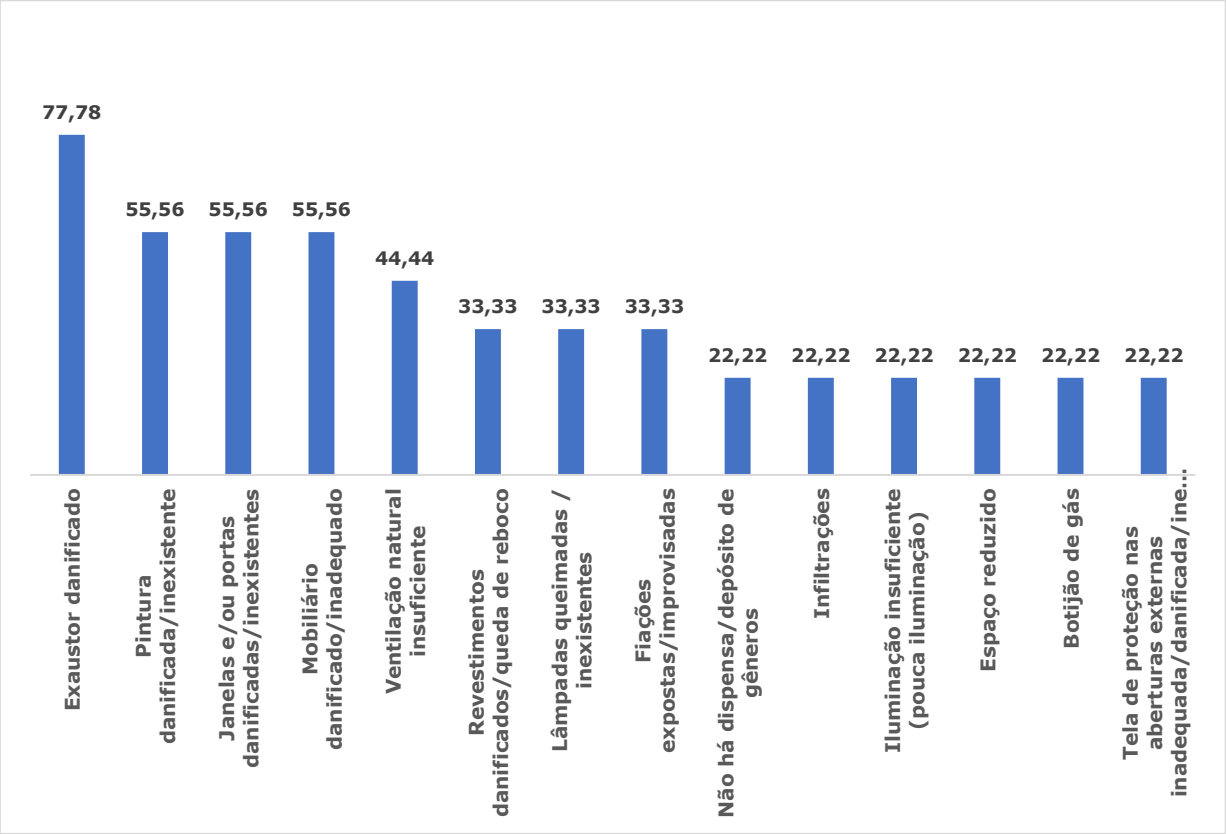
As mesmas regras estabelecidas pela Resolução nº 216/2004 da ANVISA para a estrutura física das cozinhas devem ser consideradas para as despensas de alimentos das Unidades Escolares.

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 que não fiquem encostados no chão - usados para guardar grandes sacos com grãos ou farinhas.

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 sempre em bom estado de conservação e limpeza.

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

Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas na Despensa/Depósito de Alimentos das 9 Escolas Auditadas pelo TCM/PA, de 19 a 13/03/2018



Individualizando-se as impropriedades por escola tem-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Exaustor danificado	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Pintura danificada/inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Janelas e/ou portas danificadas/inexistentes	Tia Érica Strasser, , Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Mobiliário danificado/inadequado	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Ventilação natural insuficiente	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Revestimentos danificados/queda de reboco	Tia Érica Strasser, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Oton Gomes, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo
Fiações expostas/improvisadas	Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho
Não há dispensa/depósito de gêneros	Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia
Infiltrações	Tia Érica Strasser, Sebastião Barbosa de Lima
Iluminação insuficiente (pouca iluminação)	Oton Gomes, Lauro Sodré
Espaço reduzido	Oton Gomes, Sebastião Barbosa de Lima
Botijão de gás	Tia Érica Strasser, Oton Gomes
Tela de proteção nas aberturas externas inadequada/danificada/inexistente	Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo

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

Exaustor inexistente – Rosa do Socorro Carvalho

Pinturas Danificadas / Inexistentes – Tia Érica Strasser

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 iluminamento, com o mínimo consumo de energia.

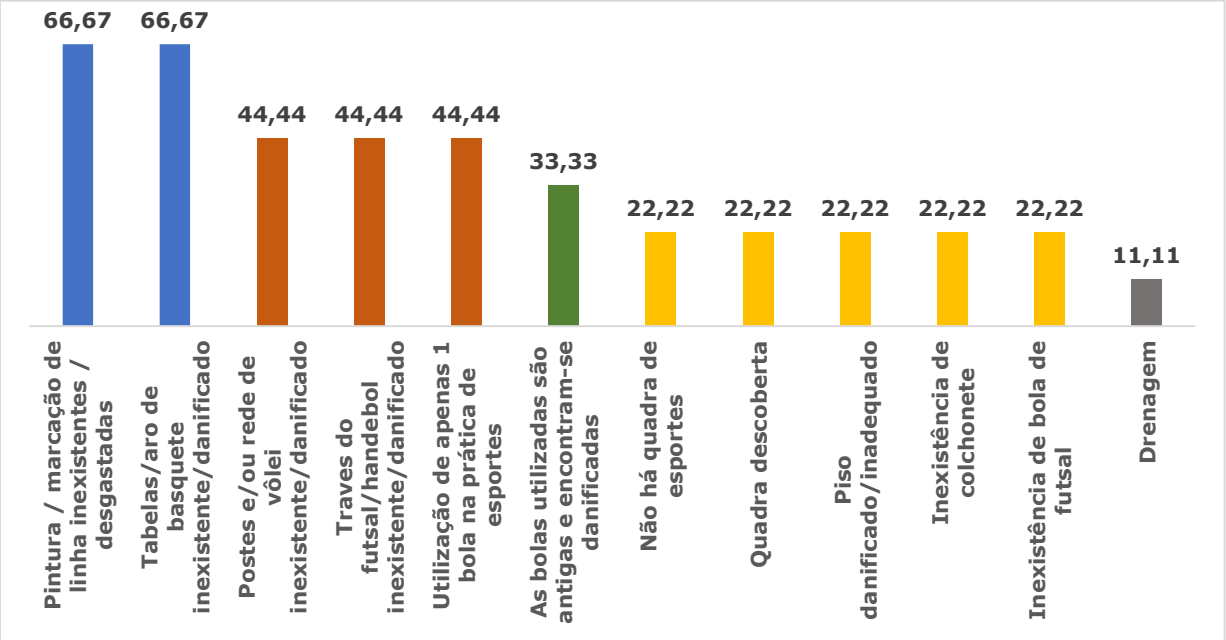
Os equipamentos esportivos para a prática de esportes como basquete, voleibol, futebol de salão, handebol, entre outros, devem estar dentro dos padrões técnicos estabelecidos para garantir a segurança e adequação as atividades a serem desenvolvidas.

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 19 (dezenove) 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 em percentuais como segue:

Principais impropriedades observados na Quadra esportiva



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Pintura / marcação de linha inexistentes / desgastadas	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho
Tabelas/aro de basquete inexistente/danificado	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho
Postes e/ou rede de vôlei inexistente/danificado	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho
Traves do futsal/handebol inexistente/danificado	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Utilização de apenas 1 bola na prática de esportes	Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Sebastião Barbosa de Lima
As bolas utilizadas são antigas e encontram-se danificadas	Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Sebastião Barbosa de Lima
Não há quadra de esportes	Bento Lima, Santa Luzia
Quadra descoberta	Jandira Henderson, Rosa do Socorro Carvalho
Piso danificado/inadequado	Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho
Inexistência de colchonete	Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo
Inexistência de bola de futsal	Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo
Drenagem	Antônio Oliveira Gordo

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

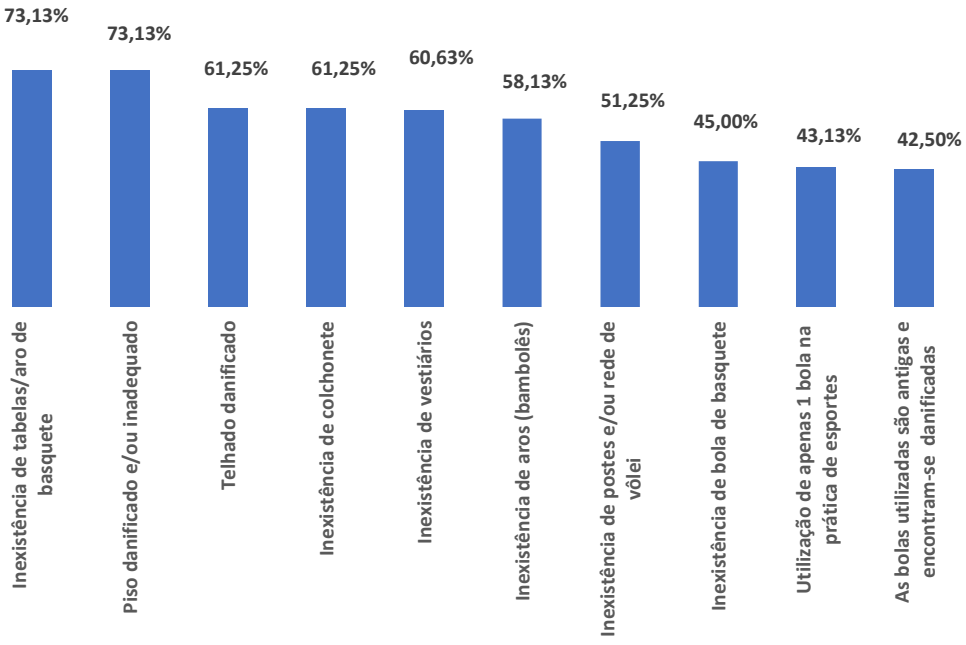
Pintura/marcação de linhas desgastadas – Jandira Henderson

Tabelas/aro de basquete danificado – Lauro Sodré

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:

Impropriedades nas Quadras de Esporte na Percepção dos alunos das 9 Escolas auditadas

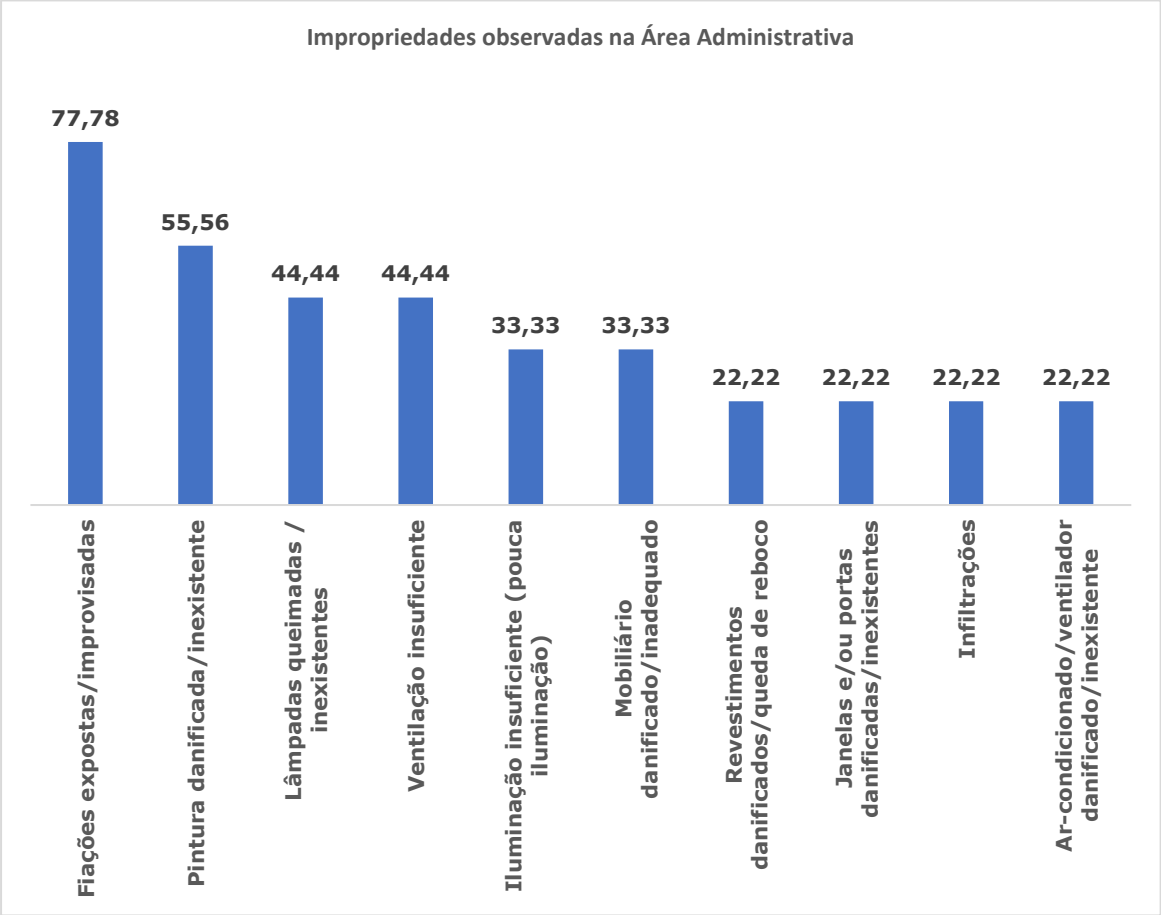


5.2.9 Área Administrativa

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:



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Fiações expostas/improvisadas	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Pintura danificada/inexistente	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa de Lima
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho
Ventilação insuficiente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo
Iluminação insuficiente (pouca iluminação)	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo
Mobiliário danificado/inadequado	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Sebastião Barbosa de Lima
Revestimentos danificados/queda de reboco	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson
Janelas e/ou portas danificadas/inexistentes	Tia Érica Strasser, Sebastião Barbosa de Lima
Infiltrações	Tia Érica Strasser, Lauro Sodré
Ar-condicionado/ventilador danificado/inexistente	Oton Gomes, Antônio Oliveira Gordo

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

Fiação exposta – Oton Gomes

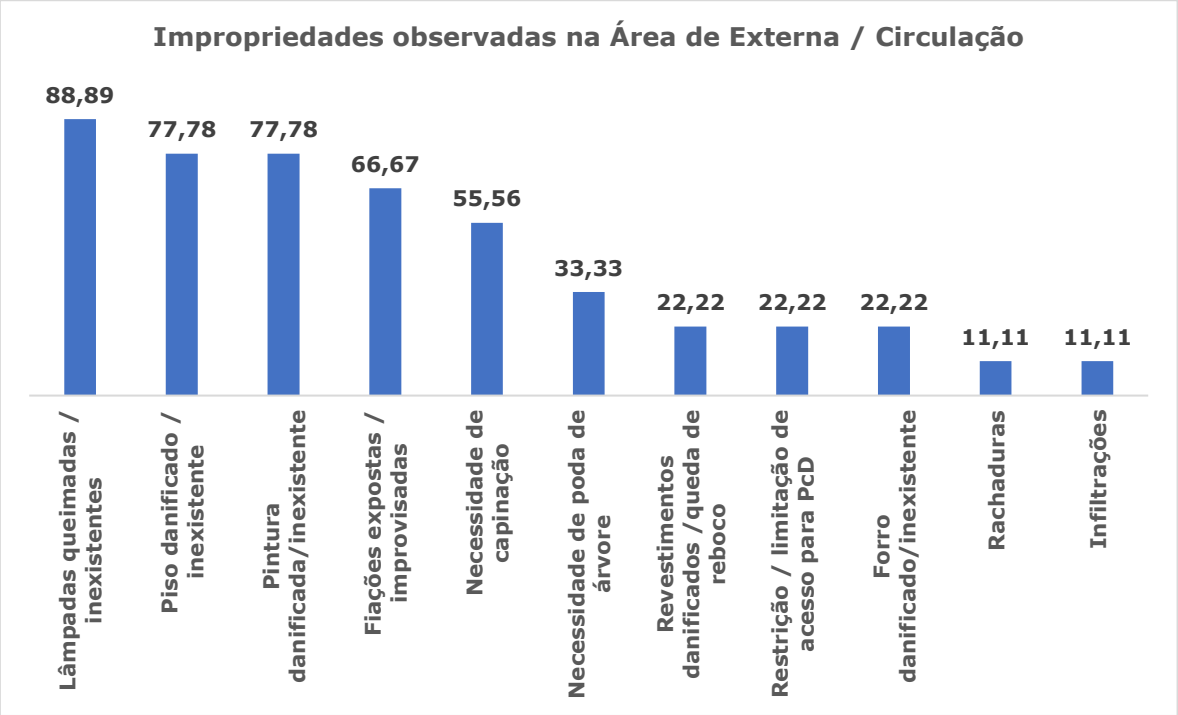
Pintura danificada – Jandira Henderson

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:



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima, Santa Luzia, Sebastião de Souza Lima
Piso danificado / inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Bento Lima, Sebastião Barbosa de Lima
Pintura danificada/inexistente	Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima, Sebastião Barbosa de Lima
Fiações expostas/improvisadas	Oton Gomes, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima, Sebastião Barbosa de Lima
Necessidade de capinação	Tia Érica Strasser, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho, Bento Lima, Santa Luzia
Necessidade de poda de árvore	Tia Érica Strasser, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho
Revestimentos danificados/queda de reboco	Lauro Sodré, Bento Lima
Restrição/limitação de acesso para PcD	Tia Érica Strasser, Bento Lima
Forro danificado/inexistente	Lauro Sodré, Bento Lima
Rachaduras	Bento Lima
Infiltrações	Bento Lima

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

Lâmpadas ausentes – Lauro Sodré

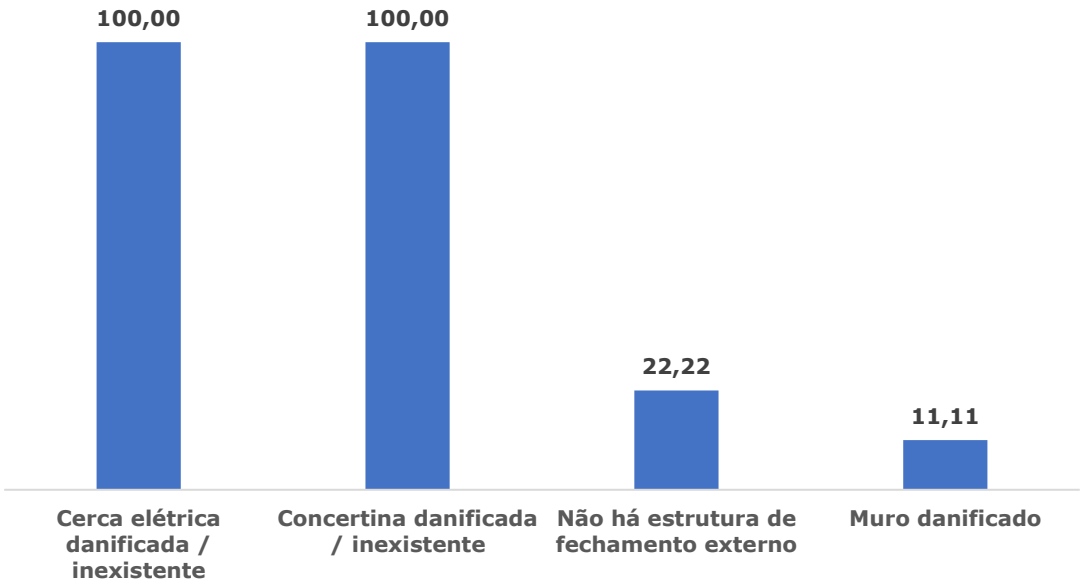
Piso danificado – Sebastião Barbosa

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.

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 9 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 19 a 23/03/2018



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

Inexistência de estrutura de fechamento externo – Bento Lima

Inexistência de estrutura de fechamento externo – Santa Luzia

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, sendo ausentes equipamentos do tipo hidrantes e mangueiras de combate a incêndio, além da existência de extintores com cargas fora de sua validade.

5.3 Algumas considerações acerca das condições estruturais das unidades escolares auditadas

Nas visitas as 09 (nove) unidades escolares do 6º ao 9º ano da Rede de Ensino do Município de Moju, verificou-se que a SEMED necessita providenciar o planejamento e execução dos serviços de reparos, ou até mesmo obras de recuperação, e posteriormente as manutenções periódicas das instalações.

Dentre as impropriedades mais críticas nesse item encontrados nas escolas, estão: fiações expostas/ improvisadas, pinturas danificadas; pisos danificados; rachaduras; infiltrações; portas e janelas quebradas; revestimentos danificados; forros 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 melhor planejar 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, hidros sanitários 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 deve-se fazer a impermeabilização para evitar vazamentos, geralmente, a cada cinco anos, dependendo do material impermeabilizante utilizado e fazer a higienização dos mesmos, de seis em seis meses.

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. Proceder a manutenção das caixas d´água e/ou cisternas das unidades escolares;
2. Realizar, por meio de profissionais habilitados e devidamente registrados no órgão competente o (a):
   a) levantamento/diagnóstico das atuais condições estruturais das escolas, especificamente quanto: instalações elétricas e hidros sanitárias, estrutura física, segurança e climatização, de forma a minimizar os riscos relativos ao grau de exposição da comunidade escolar, visando a solução, a curto ou médio prazo, das impropriedades encontradas nas unidades escolares municipais;
   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.

3. Solicitar à CELPA um laudo do nível de tensão (voltagem) de fornecimento de energia elétrica das Escolas.
4. Prover, periodicamente, as unidades escolares de mobiliários em todos os ambientes escolares, capazes de garantir a reposição, sempre que necessária.
5. Implantar laboratórios de informática em todas as unidades municipais de ensino, com equipamentos de informática dimensionados 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. Providenciar conforme as normas vigentes, as adaptações necessárias para possibilitar o livre acesso de PcD (s) aos ambientes das escolas.
8. Melhorar as condições das estruturas de fechamento externo das escolas, como muros e portões, providenciando a manutenção periódica dessas estruturas;
9. 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 Moju 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 Moju, 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, por meio do Processo nº 201802492 (fls. 104, Vol. 002) informou que no município de Moju o Setor Municipal de Alimentação Escolar – SMAE é o órgão responsável pela coordenação, planejamento, aquisição e distribuição de merenda escolar. O SMAE, como setor responsável pela supervisão técnica do PNAE, é responsável pela elaboração dos cardápios da merenda escolar, bem como pela realização de visitas técnicas às unidades escolares municipais, para verificação da execução do cardápio, boas práticas de manipulação e higienização do local (cozinhas) e do manipulador.

Visando verificar o serviço de alimentação escolar das escolas públicas municipais de Moju, 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 Moju 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), assim se apresentam:

Recursos Financeiros Transferidos pelo PNAE – Anos 2015 - 2017

PROGRAMAS	2015	2016	2017
PNAE - Ensino Fundamental	991.060,00	967.460,00	1.009.347,60
PNAE - Ensino Fundamental Mais Educação	613.368,00	560.040,00	488.451,60
PNAE - Pré-Escola	0,00	0,00	280.300,00
PNAE - Creche	0,00	28.000,00	62.209,80
PNAE - EJA	148.480,00	194.460,00	149.459,40
PNAE - AEE	7.800,00	11.700,00	10.684,80
PNAE – Quilombola Mais Educação	21.180,00	32.820,00	24.862,60
PNAE – Alimentação Escolar Quilombola	223.120,00	206.000,00	0,00
PNAE – Alimentação Escolar Indígena	7.200,00	7.200,00	0,00
PNAE – Ensino Médio	221.040,00	237.600,00	263.995,20
TOTAL	**2.233.248,00**	**2.245.280,00**	**2.289,311,00**

Fonte: Sítio do FNDE – Consulta liberação de recursos (www.fnde.gov.br)

Não foi possível demonstrar a totalidade das despesas realizadas com a merenda escolar nos exercícios de 2015 a 2017, uma vez que a SEMED não encaminhou esta informação ao TCM/PA de forma sintética, o que impediu a demonstração da informação.

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.

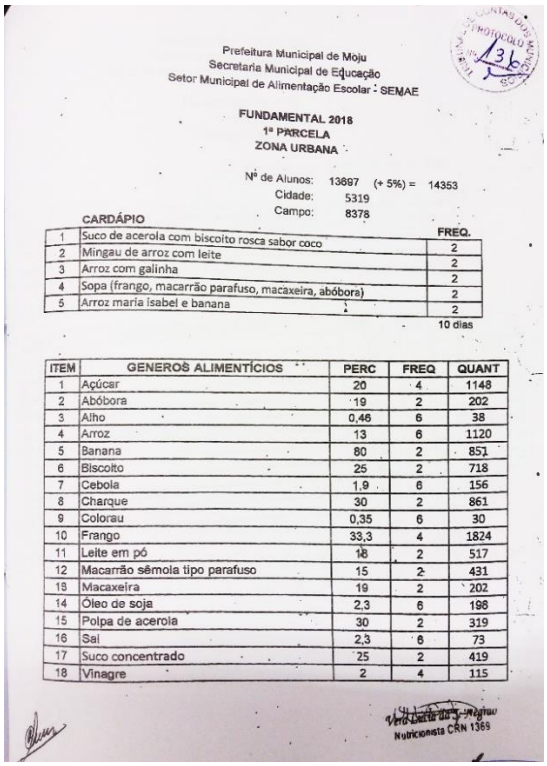
Os cardápios da rede pública municipal de ensino devem passar pela apreciação e aprovação do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.

Foi solicitado a Secretaria Municipal de Educação do Moju – SEMED a remessa dos cardápios relativos ao ano letivo de 2018 elaborados pela equipe técnica de nutricionistas.

O Setor Municipal de Alimentação Escolar – SMAE informou que no momento disponibilizava dos cardápios referentes a 1ª Remessa de 2018, pois o Conselho de Alimentação Escolar – CAE analisa e aprova os cardápios mensalmente (Processo nº 201802492-00, fls. 104, Vol 002). Foram enviados a esta Corte de Contas as fls. 132 a 145 do Processo nº 201802492-00, Vol 002, 07 (sete) cardápios, apresentando preparações doces e salgadas, referentes aos seguintes segmentos: Creche Parcial, Pré-escolar, Fundamental, Educação de Jovens e Adultos – EJA, Educação Especial, Quilombola, Indígena.

Nos cardápios enviados não consta o mês a que se referem, informam apenas a frequência das preparações para um período de 10 dias letivos.

Segue fotos ilustrativas dos cardápios do Ensino Fundamental Zona Urbana e Zona Rural.



Prefeitura Municipal de Moju
Secretaria Municipal de Educação
Setor Municipal de Alimentação Escolar - SEMAE

FUNDAMENTAL 2018
1ª PARCELA
ZONA URBANA

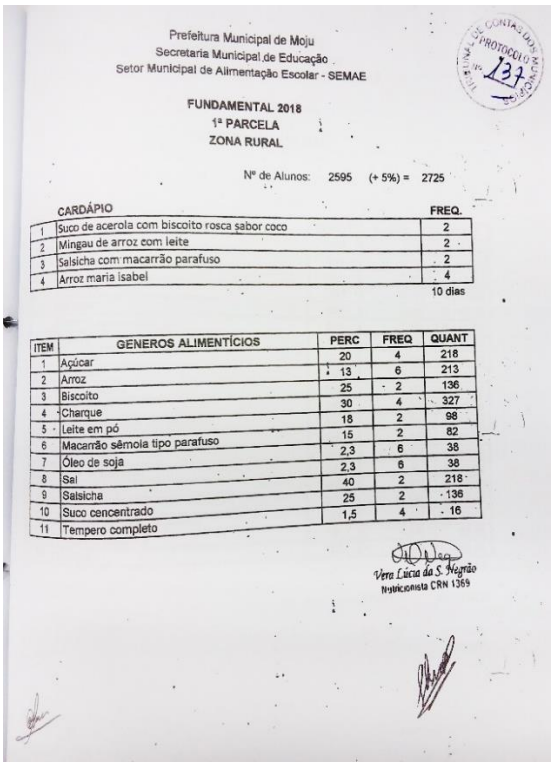
Nº de Alunos: 13697 (+ 5%) = 14353
Cidade: 5319
Campo: 8378

	CARDÁPIO	FREQ.
1	Suco de acerola com biscoito rosca sabor coco	2
2	Mingau de arroz com leite	2
3	Arroz com galinha	2
4	Sopa (frango, macarrão parafuso, macaxeira, abóbora)	2
5	Arroz maria isabel e banana	2

10 dias

ITEM	GENEROS ALIMENTÍCIOS	PERC	FREQ	QUANT
1	Açúcar	20	4	1148
2	Abóbora	19	2	202
3	Alho	0,46	6	38
4	Arroz	13	6	1120
5	Banana	80	2	851
6	Biscoito	25	2	718
7	Cebola	1,9	6	156
8	Charque	30	2	861
9	Colorau	0,35	6	30
10	Frango	33,3	4	1824
11	Leite em pó	18	2	517
12	Macarrão sêmola tipo parafuso	15	2	431
13	Macaxeira	19	2	202
14	Óleo de soja	2,3	6	198
15	Polpa de acerola	30	2	319
16	Sal	2,3	6	73
17	Suco concentrado	25	2	419
18	Vinagre	2	4	115

Vera Lúcia da S. Negrão
Nutricionista CRN 1369



Prefeitura Municipal de Moju
Secretaria Municipal de Educação
Setor Municipal de Alimentação Escolar - SEMAE

FUNDAMENTAL 2018
1ª PARCELA
ZONA RURAL

Nº de Alunos: 2595 (+ 5%) = 2725

	CARDÁPIO	FREQ.
1	Suco de acerola com biscoito rosca sabor coco	2
2	Mingau de arroz com leite	2
3	Salsicha com macarrão parafuso	2
4	Arroz maria isabel	4

10 dias

ITEM	GENEROS ALIMENTÍCIOS	PERC	FREQ	QUANT
1	Açúcar	20	4	218
2	Arroz	13	6	213
3	Biscoito	25	2	136
4	Charque	30	4	327
5	Leite em pó	18	2	98
6	Macarrão sêmola tipo parafuso	15	2	82
7	Óleo de soja	2,3	6	38
8	Sal	2,3	6	38
9	Salsicha	40	2	218
10	Suco cencentrado	25	2	136
11	Tempero completo	1,5	4	16

Vera Lúcia da S. Negrão
Nutricionista CRN 1369

Segundo O SEMAE, com base nos cardápios são entregues os gêneros alimentícios necessários à sua preparação. Apresenta-se abaixo os cardápios elaborados pelo SMAE para a 1ª Remessa de 2018 no atendimento ao seguimento Ensino Fundamental Zona Urbana e Zona Rural e Quilombola encaminhados a este TCM, bem como a frequência de preparação para os 10 dias letivos.

Cardápio Elaborado pela SMAE para a 1ª Remessa de 2018

PREPARAÇÕES	ENSINO FUNDAMENTAL ZONA URBANA	ENSINO FUNDAMENTAL ZONA RURAL	QUILOMBOLA
Suco de acerola com biscoito rosca sabor coco	2	2	2
Mingau de arroz com leite	2	2	2
Arroz com Galinha	2	---	2
Sopa (frango, macarrão parafuso, macaxeira, abóbora)	2	---	2
Salsicha com macarrão parafuso	---	2	---
Arroz Maria Isabel e banana*	2	4	2
TOTAL	**10**	**10**	**10**

Fonte: Processo nº 201802492-00 (fls. 132 a 145)

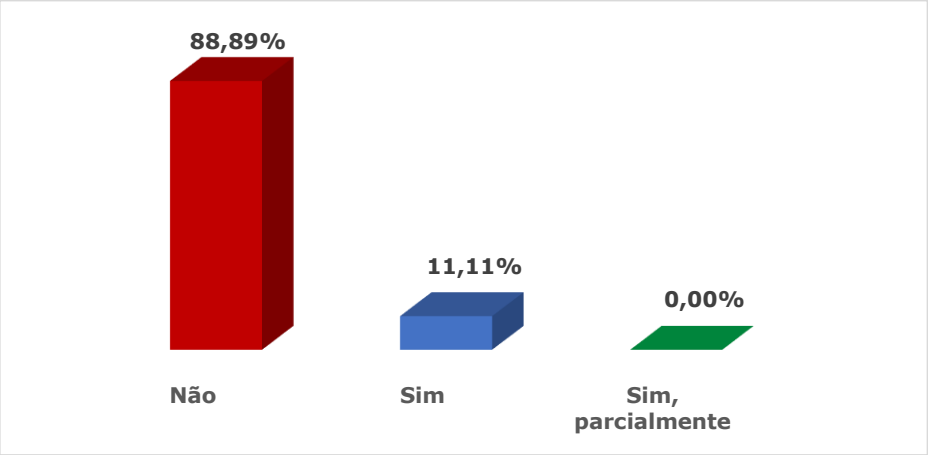
*Somente nas escolas da zona urbana o arroz Maria Izabel é acompanhado de banana.

A equipe de auditores do TCM/PA foi até o SMAE e entrevistou o chefe do SMAE e a nutricionista. Na oportunidade, solicitou a entrega de cópia dos seguintes documentos: cronograma de entrega de gêneros alimentícios as escolas, guia de remessa dos gêneros alimentícios e o cardápio, para fins de verificação da quantidade de gêneros alimentícios entregues as escolas em razão da per capta estabelecida para cada produto necessário a preparação da merenda escolar. Referidos documentos não foram entregues a equipe de auditoria.

6.2.2 Cumprimento dos Cardápios da Alimentação Escolar

Foi questionado se o cardápio elaborado pelo SEMAE é seguido pelas manipuladoras de alimentos, 88,89% informaram que não, apenas na Escola Lauro Sodré foi informado que o cardápio vem sendo cumprido há cerca de dois meses.

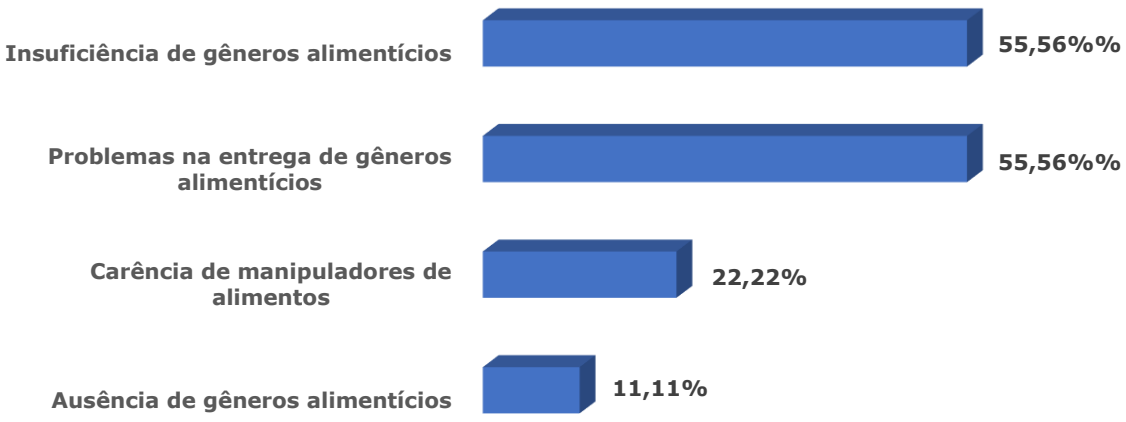
Cumprimento do Cardápio na percepção das manipuladoras de alimentos das 09 (nove) escolas públicas municipais auditadas pelo TCM/PA, de 13 a 19/03/2018



A equipe de auditores foi informada que o cardápio é definido pela direção, conforme a disponibilidade dos gêneros alimentícios nas despensas das Unidades Escolares. De uma forma geral os manipuladores desconhecem o cardápio elaborado pelo SMAE.

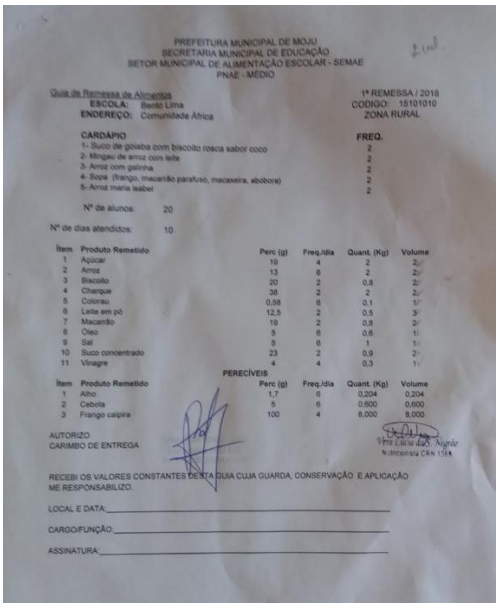
As principais impropriedades encontradas para o não cumprimento dos cardápios, relatados pelas manipuladoras de alimentos das 09 (nove) escolas auditadas foram insuficiência de gêneros alimentícios e problemas na entrega dos gêneros alimentícios, conforme demonstrado no gráfico abaixo:

Impropriedades encontradas para cumprimento do cardápio nas 09 (nove) Escolas municipais auditadas na percepção dos manipuladores de alimentos, de 13 a 19/03/2018



Foi relatado pela direção da Escola Bento Lima de Oliveira, escola quilombola localizada na zona rural do município, que o último recebimento de gêneros alimentícios e gás de cozinha ocorreu em setembro de 2017. Foi informado, ainda, que a entrega dos gêneros alimentícios para a escola é realizada no SMAE e do gás na empresa fornecedora e o pagamento do transporte dos gêneros e do gás é de responsabilidade da escola. Assim, a falta de recursos da direção da Unidade Escolar para o deslocamento até o órgão e a empresa fornecedora do

gás, inviabilizou o recebimento dos gêneros referentes a 1ª Remessa de 2018. Foi apresentado a equipe de auditoria guia de remessa de alimentos referente a 1ª Remessa de 2018, todavia, verifica-se que não há assinatura de nenhum servidor da escola atestando o recebimento dos gêneros, conforme se vê abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MOJU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SEMAE
PNAE - MÉDIO

Guia de Remessa de Alimentos — 1ª REMESSA / 2018
ESCOLA: Bento Lima — CODIGO: 15101010
ENDEREÇO: Comunidade Africa — ZONA RURAL

CARDÁPIO — FREQ.
1- Suco de goiaba com biscoito rosca sabor coco — 2
2- Mingau de arroz com leite — 2
3- Arroz com galinha — 2
4- Sopa (frango, macarrão parafuso, macaxeira, abóbora) — 2
5- Arroz maria isabel — 2

Nº de alunos: 20

Nº de dias atendidos: 10

Item	Produto Remetido	Perc (g)	Freq./dia	Quant. (Kg)	Volume
1	Açúcar	19	4	2	2/
2	Arroz	13	6	2	2/
3	Biscoito	20	2	0,8	2/
4	Charque	38	2	2	2/
5	Colorau	0,58	6	0,1	1/
6	Leite em pó	12,5	2	0,5	3/
7	Macarrão	19	2	0,8	2/
8	Óleo	5	6	0,8	1/
9	Sal	5	6	1	1/
10	Suco concentrado	23	2	0,9	2/
11	Vinagre	4	4	0,3	1/

PERECÍVEIS

Item	Produto Remetido	Perc (g)	Freq./dia	Quant. (Kg)	Volume
1	Alho	1,7	6	0,204	0,204
2	Cebola	5	6	0,600	0,600
3	Frango caipira	100	4	8,000	8,000

AUTORIZO
CARIMBO DE ENTREGA

RECEBI OS VALORES CONSTANTES DESTA GUIA CUJA GUARDA, CONSERVAÇÃO E APLICAÇÃO ME RESPONSABILIZO.

LOCAL E DATA:_____

CARGO/FUNÇÃO:_____

ASSINATURA:_____

A equipe observou que a escola não dispõe de despensa de alimentos, utilizando apenas um armário de ferro para guardar os produtos. Registre-se que no dia 22/03/2018, dia da visita do TCM/PA, o armário estava sem alimentos e na geladeira havia somente dois frangos e alguns pacotes de polpa de fruta. Conforme fotos abaixo:

Foi informado, ainda, que a alimentação servida na escola é proveniente de doação da comunidade.

Considerando a ausência de assinatura de servidor da escola na guia de remessa atestando o recebimento de alimentos, não há como constatar se a escola Bento Lima de Oliveira recebeu gêneros alimentícios para a preparação da merenda escolar.

Na Escola Sebastião Barbosa, localizada também na zona rural do município, foi relatado que a quantidade de gêneros alimentícios recebidos, referente a 1ª Remessa, não é suficiente para atender todos os alunos nos turnos de funcionamento da escola, por essa razão a uma das medidas adotadas pela direção para racionalizar a alimentação foi fornecer somente aos alunos do ensino fundamental menor, bem como, dispensar os alunos as sextas-feiras às nove horas da manhã, sem o fornecimento da merenda escolar.

A Escola Rosa do Socorro Carvalho, também localizada na zona rural do município, possui uma horta, de onde são retirados os temperos e as verduras utilizadas no feitio da alimentação escolar.

Assim, considerando os fatos acima expostos, é preciso garantir que os gêneros alimentícios e gás de cozinha sejam entregues nas escolas, seja pelo SMAE, seja pelos fornecedores, bem como o cardápio deve ser elaborado para todos os dias letivos do mês e a quantidade de gêneros alimentícios devem ser em quantidade suficiente para fazer as preparações constantes no cardápio para todos os alunos.

6.2.3 Tipos de Alimentação Escolar mais servidos nas Unidades Escolares

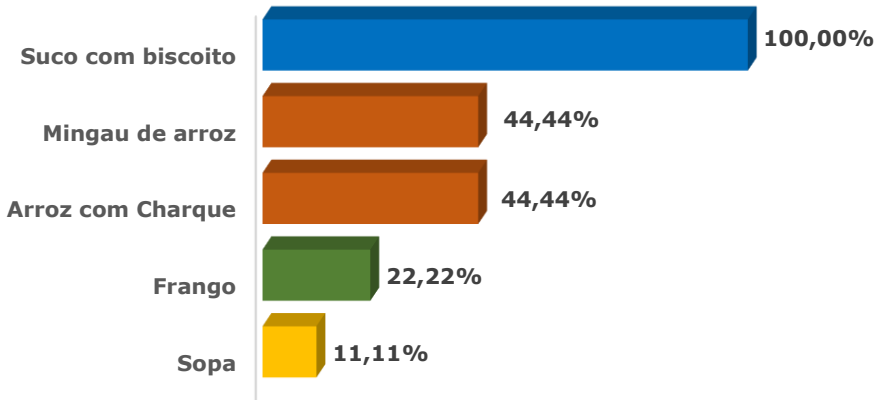
Somente foi possível verificar quais as preparações servidas aos alunos no mês de março, referente a 1ª Remessa, em duas das escolas auditadas em Moju, a saber:

a) na Escola Sebastião Barbosa, foram servidos mingau de arroz, suco com bolacha e sopa/canja.
b) na Escola Rosa do Socorro Carvalho, foram servidos mingau de arroz, suco com bolacha, arroz com galinha, arroz com charque e sopa.

Nas demais escolas, não foi apresentado o registro diário da alimentação servida aos alunos no ano de 2018, desta feita não foi possível constatar qual o tipo de alimentação mais servido nas escolas.

Consultados a respeito, os manipuladores de alimentos informaram que o tipo de alimentação mais servido é o suco com biscoito (100,00%), seguido de mingau (44,44%) e arroz com charque (44,44%).

Tipo de Merenda Escolar mais servido nas 9 escolas públicas municipais auditadas pelo TCM/PA na percepção das merendeiras, de 13 a 19/03/2018

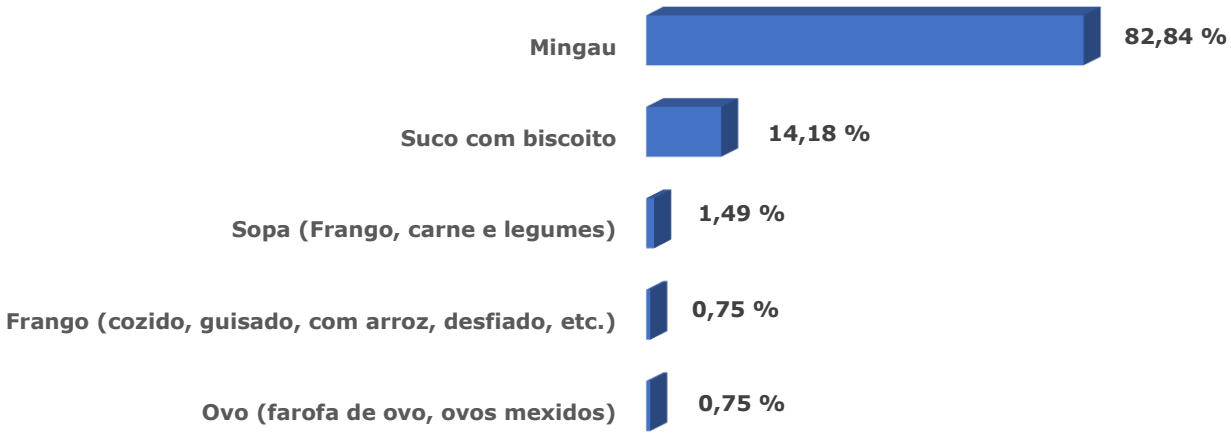


PREPARAÇÕES	UNIDADES ESCOLARES
Suco com biscoito	Tia Erica Strasser, Oton G. Da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antonio O. Gordo, Bento Lima De Oliveira, Sta. Luzia, Rosa Do S. Carvalho, Sebastião Barbosa
Mingau de Arroz	Oton G. Da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodre, Rosa Do S. Carvalho
Arroz com Charque	Jandira Henderson, Bento Lima De Oliveira, Sta. Luzia
Frango	Jandira Henderson, Rosa Do S. Carvalho
Sopa	Oton G. Da Silva

No Município de Moju, muito embora o TCM/PA tenha auditado 9 (nove) escolas, não foram aplicados questionários aos alunos das escolas Bento Lima de Oliveira e Sebastião Barbosa, vez que na primeira escola, os alunos foram dispensados em virtude da falta de gás e de gêneros alimentícios associado à licença saúde da única professora que leciona em regime multiseriado, e na segunda escola pela dispensa dos alunos ,que ocorre todas as sextas feiras as 9h da manhã, para racionalização da merenda escolar e pela realização de hora pedagógica pelos professores.

Nas 7 (sete) escolas foram aplicados questionários a 160 alunos do 6º ao 9º do ensino fundamental. Questionados acerca do tipo de alimentação mais servido na escola, 133 alunos, que costumam consumir a merenda escolar, informaram que o tipo de alimentação mais servido nas escolas é o mingau (82,84%), seguidos de suco com biscoito (14,18%). Importante frisar que os alunos consultados não se reportaram ao consumo de arroz com charque.

Tipo de Merenda Escolar mais servido nas 07 (sete) escolas públicas municipais auditadas pelo TCM/PA na percepção dos alunos, de 13 a 19/03/2018



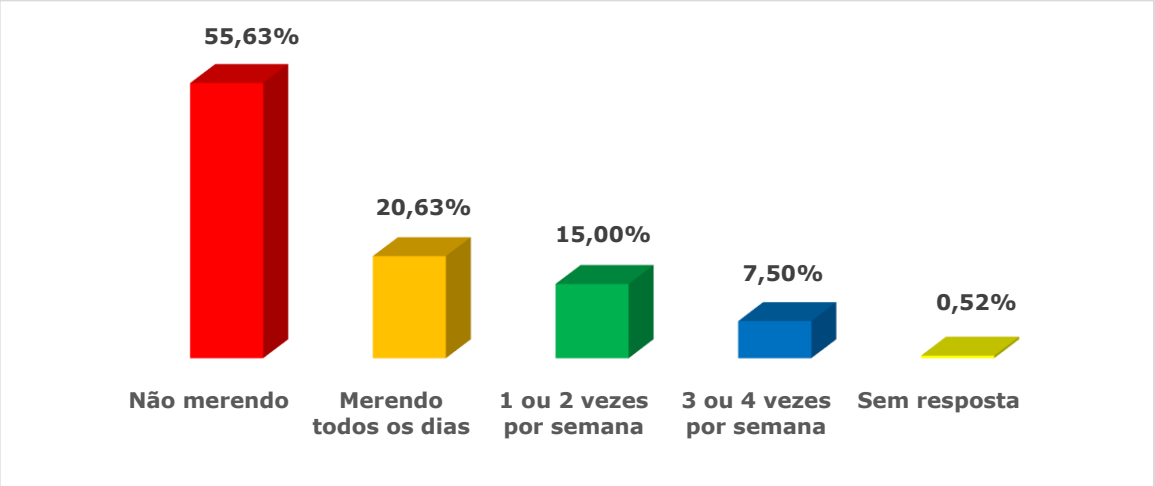
Demonstra-se, na tabela a seguir, a percepção dos alunos acerca do tipo de alimentação mais servido nas 7 escolas, onde observa-se que em 6 escolas o tipo de alimento mais servido é o mingau. Chama a atenção, a divergência de informação entre as merendeiras e os alunos, enquanto para as merendeiras o suco com biscoito é a preparação mais servida, para os alunos é o mingau.

Unidade escolar	Mingau	Suco com biscoito	Sopa	Frango	Ovo
Tia Érica Strasser	90,00	5,00	5,00	0,00	0,00
Oton Gomes da Silva	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Jandira Henderson	90,91	9,09	0,00	0,00	0,00
Lauro Sodré	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Antônio de Oliveira Gordo	80,00	15,00	0,00	5,00	0,00
Santa Luzia	27,27	72,73	0,00	0,00	0,00
Rosa Socorro Carvalho	58,82	29,41	5,88	0,00	5,88

Outro ponto a enfatizar diz respeito a aceitação dos alunos ao tipo de merenda escolar oferecido nas escolas. A elaboração de cardápios com pouca aceitabilidade resulta numa série de impropriedades: os alunos não se alimentam adequadamente, pois rejeitam as preparações que lhes são oferecidas, seja porque o alimento não faz parte da sua cultura alimentar ou porque não foi agradável ao paladar deles. A baixa aceitabilidade gera excesso de ***sobras***, ou seja, os alimentos são preparados, mas não são distribuídos, e ***restos***, alimentos que são distribuídos, mas não são consumidos, o que leva ao desperdício não só dos alimentos e das preparações, mas principalmente dos recursos públicos que financiam o PNAE.

Para obter a percepção dos alunos nas escolas auditadas acerca da aceitação da alimentação servida foram feitos questionamentos aos alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental, além do acompanhamento in loco da distribuição da merenda aos alunos. Foi solicitado que estes 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 07 (sete) Escolas municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018



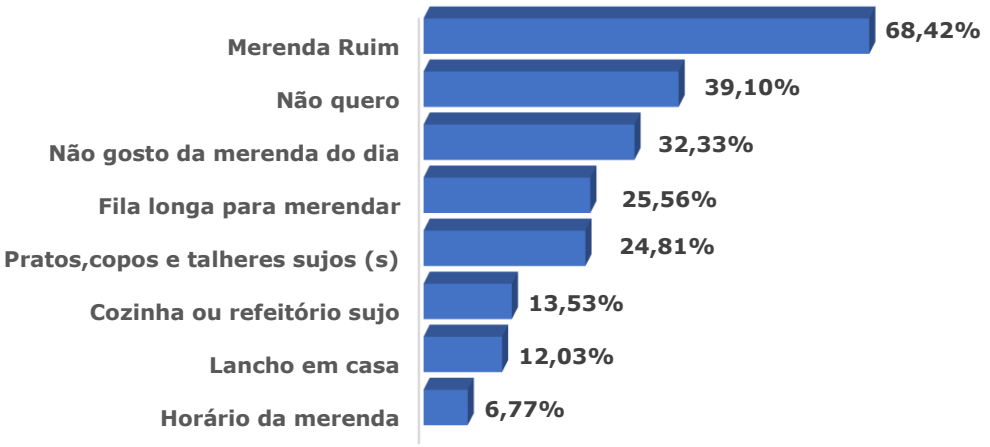
Verifica-se uma rejeição muito alta dos alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental da merenda escolar servida nas 07 (sete) escolas municipais auditadas pelo TCM, vez que 55,63% dos alunos não consomem a merenda escolar servida nas escolas e 15,00% consomem 1 ou 2 vezes por semana, ou seja 70,63% dos alunos ou não consomem ou consomem pouco a merenda produzida nas escolas auditadas. A seguir demonstra-se a frequência de consumo de merenda escolar por Escola visitada:

Percentual da frequência do consumo de merenda escolar dos alunos consultados nas 07 (sete) Escolas municipais auditadas na percepção dos alunos, de 19 a 23/03/2018

Unidade Escolar	Merendo todos os dias	3 ou 4 vezes por semana	1 ou 2 vezes por semana	Não merendo	Sem resposta
Tia Érica Strasser	20,00%	8,00%	4,00%	68,00%	0,00%
Oton Gomes da Silva	8,33%	16,67%	0,00%	66,67%	8,33%
Jandira Henderson	29,17%	20,83%	20,83%	29,17%	0,00%
Lauro Sodré	19,23%	19,23%	3,85%	57,69%	0,00%
Antônio de Oliveira Gordo	24,00%	16,00%	4,00%	56,00%	0,00%
Santa Luzia	27,27%	18,18%	27,27%	27,27%	0,00%
Rosa Socorro Carvalho	20,00%	8,00%	4,00%	68,00%	0,00%

Foi solicitado aos alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental que apontaram que nunca consomem a refeição ou consomem 1 a 2 vezes por semana que estes indicassem os principais motivos para a rejeição as preparações servidas nas escolas auditadas. Registre-se que os alunos poderiam apontar mais de uma razão para a questão em análise. Verifica-se que 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 07 (sete) Escolas municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018



A seguir apresenta-se os resultados por escola auditada:

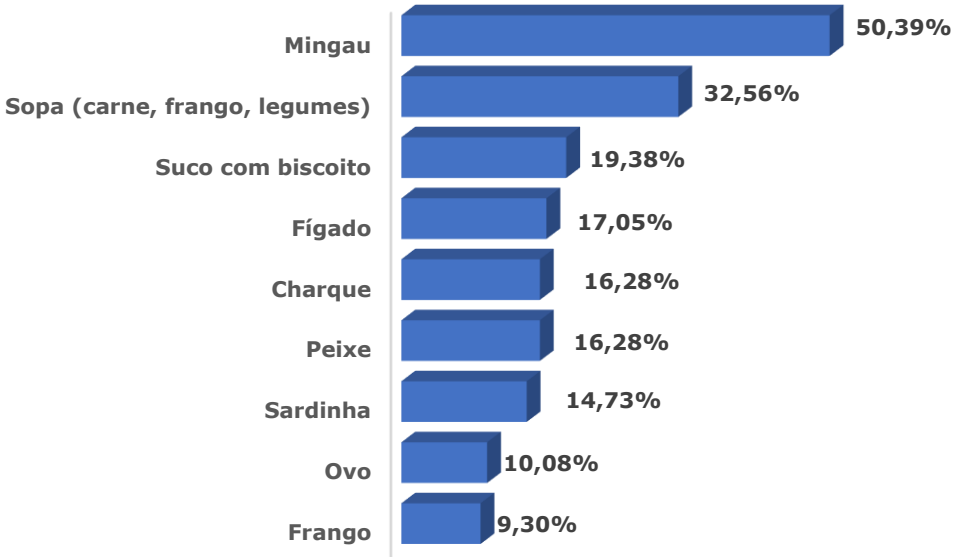
Unidade Escolar	Tia Érica Strasser	Oton Gomes da Silva	Jandira Henderson	Lauro Sodré	Antônio de Oliveira Gordo	Santa Luzia	Rosa Socorro Carvalho
Merenda Ruim	100,00%	68,16%	47,06%	78,26%	60,00%	50,00%	63,16%
Não gosto da merenda do dia	52,38%	13,64%	35,29%	34,78%	25,00%	30,00%	36,84%
Cozinha ou refeitório sujo	28,57%	22,73%	0,00%	4,35%	10,00%	10,00%	15,79%
Pratos, copos e talheres sujos (s)	28,57%	31,82%	0,00%	52,17%	10,00%	20,00%	21,05%
Não quero	28,57%	18,18%	52,94%	21,74%	60,00%	30,00%	68,42%
Lancho em casa	23,81%	9,09%	5,88%	13,04%	5,00%	20,00%	10,53%
Fila longa para merendar	23,81%	27,27%	17,65%	30,43%	20,00%	20,00%	36,84%
Horário da merenda	0,00%	9,09%	11,76%	4,35%	5,00%	20,00%	5,26%

Os alunos foram questionados também acerca das razões de considerarem a merenda ruim ou não gostarem da merenda do dia. Eis as respostas mais recorrentes:

Unidade Escolar	Comentários dos alunos
Tia Érica Strasser	"Porque a merenda é sempre a mesma, eles não fazem coisas diferentes"; "Porque é malfeita, gordurosa, eles deixam da manhã para dar para tarde"; "Porque falta sal e é muito gordurenta".
Oton Gomes da Silva	"A merenda da escola repete entre suco com bolacha ou mingau com arroz"; "Porque a merenda tem muito sujo e falta de higiene"; "Porque quase todo dia é mingau".
Jandira Henderson	"Porque eu trago dinheiro para a escola"; "Porque a merenda não tem tempero e sal"; "Porque todo dia é suco com bolacha"
Lauro Sodré	"Por que eu a primeira vez que fui beber suco achei um cabelo dentro"; "Porque é gordurosa, muito doce ou salgada"; "Porque o copo é sujo".
Antônio de Oliveira Gordo	"Porque é sem graça e eu trago dinheiro para comprar lanche"; "Porque é muito gordurosa e às vezes ensossa"; "Porque não tem gosto"
Santa Luzia	"Por que é a mesma merenda todo o dia"; "Porque ela um dia veio com cabelo";
Rosa Socorro Carvalho	"Porque eu não gosto do ambiente da escola que fazem a merenda"; "Porque não é bem cozido os alimentos e falta de sal nas refeições";

Foi feito ainda o seguinte questionamento aos alunos: "***Não merendo/almoço na escola quando é servido (Pode marcar até 3 opções):***". Dos 160 alunos consultados, 129 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 50,39%, sopa com 32,56% seguido de suco com biscoitos com 19,38%, conforme se verifica no gráfico abaixo:

Tipos de alimentação escolar mais rejeitados pelos alunos consultados nas 07 (sete) Escolas municipais auditadas, de 13 a 19/03/2018



Apresenta-se, a seguir, os resultados por escola auditada:

Unidade Escolar	Tia Érica Strasser	Oton Gomes da Silva	Jandira Henderson	Lauro Sodré	Antônio de Oliveira Gordo	Santa Luzia	Rosa Socorro Carvalho
Mingau	**80,00%**	**76,19%**	**64,71%**	**42,86%**	**28,00%**	**50,00%**	25,00%
Sopa	13,33%	42,86%	52,94%	19,05%	28,00%	50,00%	**30,00%**
Suco	46,67%	14,29%	5,88%	14,29%	12,00%	30,00%	25,00%
Fígado	0,00%	4,76%	23,53%	19,05%	4,00%	30,00%	45,00%
Charque	40,00%	4,76%	5,88%	4,76%	28,00%	10,00%	20,00%
Peixe	26,67%	4,76%	11,76%	9,52%	8,00%	20,00%	40,00%
Sardinha	20,00%	9,52%	17,65%	4,76%	16,00%	10,00%	25,00%
Ovo	6,67%	9,52%	11,76%	4,76%	4,00%	0,00%	30,00%
Frango	26,67%	0,00%	5,88%	4,76%	8,00%	0,00%	20,00%

O FNDE, por meio da Resolução nº 15/2000 estabeleceu como um dos procedimentos para o controle da qualidade da alimentação servida nas escolas a aplicação de testes de aceitabilidade[2] pelas entidades executoras do PNAE. As Resoluções nº 32/2006 e nº 38/2009 dispõem que o teste de aceitabilidade deve ser aplicado sempre que ocorrer no cardápio: a introdução de um alimento atípico ao hábito alimentar local, qualquer outra alteração inovadora no preparo do alimento e para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

O SMAE assim se posicionou quanto a questão: "Na ficha de supervisão técnica coletamos informações sobre a preparação e aceitabilidade do cardápio fornecido aos alunos, porém, não temos documentado" (Processo 201802492-00, Vol. 002, fls. 104).

Os resultados acima indicam que há rejeição de parte considerável dos alunos do 6º ao 9º ano consultados quanto ao tipo de alimentação que é servido nas escolas.

É importante ressaltar que a variação da merenda servida exerce influência na sua aceitabilidade e avaliação pelos alunos das escolas auditadas.

Segundo os alunos consultados nas escolas auditadas, as preparações mais oferecidas foram mingau e suco com biscoito e sopa, que foram os alimentos que apresentaram os maiores índices de rejeição pelos alunos.

Um fator importante observado nas 7 (sete) escolas auditadas em Moju, que tem influência significativa na grande rejeição a merenda escolar apresentada pelos alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental é a presença no interior das escolas de "barracas" e cantinas exploradas por particulares, bem como a presença de vendedores na parte externa das escolas, que oferecem lanches e guloseimas como pastéis, coxinhas, bombons, refrigerantes, salgadinhos industrializados, etc., permitindo que os alunos tenham opções "mais gostosas" que a alimentação oferecida nas escolas.

[2] Teste de aceitabilidade – é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. Ele faz parte da análise sensorial de alimentos e/ou preparações, de como são percebidos pelos cinco sentidos da matéria: visão, olfato, paladar, tato e audição.

Abaixo apresenta-se fotos ilustrativas de cantinas exploradas por particulares no interior das escolas:

Cantina funcionando na área interna da Escola Antônio de Oliveira Gordo

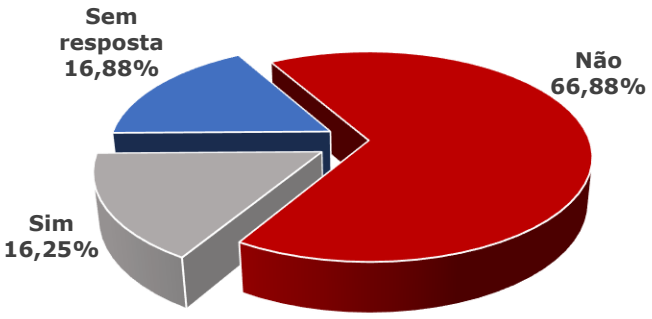
Venda de lanche na área externa da Escola Oton Gomes da Silva

Cantina funcionando na área interna da Escola Lauro Sodré

Constatou-se a existência de uma cantina particular com vendas de lanches no interior da Escola Lauro Sodré. Questionada acerca dessa cantina a diretora declarou que não é de sua propriedade, mas que de fato há um espaço na escola que é alugado a um particular e que nesse espaço funciona uma cantina. Declarou também, que utiliza esse artifício, locação, como forma de gerar receita para escola, uma vez que os recursos recebidos pela Secretaria de Educação são exíguos e insuficientes para atender as necessidades da unidade escolar que ela dirige.

Importante ressaltar que a realização de campanhas informativas pode influenciar, positivamente, no fomento do consumo da merenda escolar. Os alunos não possuem, ainda, informações necessárias para compreender a importância desse instrumento para o seu desenvolvimento. Neste sentido foi perguntado aos alunos se na sua escola já havia sido explicada a importância da merenda escolar, 93,23% dos alunos responderam que não.

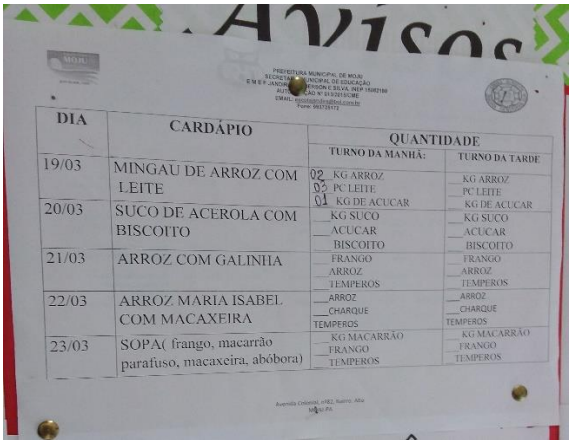
Realização de campanhas informativas acerca da importância da merenda escolar nas Escolas Municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018



Estes aspectos só reforçam a necessidade de realização de campanhas educativas constantes pela SEMED, com a participação das nutricionistas do SMAE, para os alunos, pais e responsáveis pelos alunos, conscientizando-os sobre os benefícios da alimentação escolar e enfatizando a corresponsabilidade dos pais e responsáveis neste processo, para que evitem o envio e o consumo de alimentos não saudáveis que prejudiquem o consumo da merenda escolar. É preciso que a merenda escolar se torne um elemento de auxílio no aprendizado e na formação de bons hábitos alimentares.

6.2.4 Divulgação dos Cardápios nas Unidades Escolares

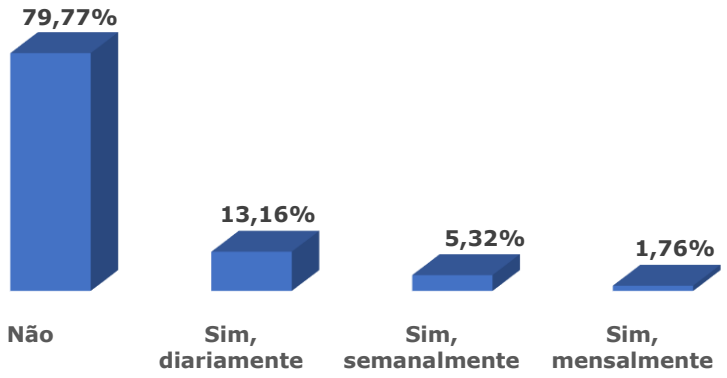
Quanto à divulgação do cardápio aos alunos, observou-se, que apenas nas Escolas Jandira Hendersos e Profª Rosa do Socorro Carvalho o cardápio estava afixado nos refeitórios.



Escola Jandira Henderson

Escola Profª Rosa do Socorro Carvalho

A cerca da divulgação do cardápio, 79,77% dos 160 alunos consultados nas 7 sete escolas auditadas informaram que não ocorre a divulgação, conforme se gráfico abaixo:



Eis o posicionamento dos alunos por Escola auditada:

Unidade Escolar	Não	Sim, diariamente	Sim, mensalmente	Sim, semanalmente
Tia Érica Strasser	92,00%	0,00%	0,00%	8,00%
Oton Gomes da Silva	87,50%	4,17%	4,17%	4,17%
Jandira Henderson	50,00%	45,83%	4,17%	0,00%
Lauro Sodré	76,00%	12,00%	4,00%	8,00%
Antônio de Oliveira Gordo	60,87%	26,09%	0,00%	13,04%
Santa Luzia	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Rosa Socorro Carvalho	92,00%	4,00%	0,00%	4,00%

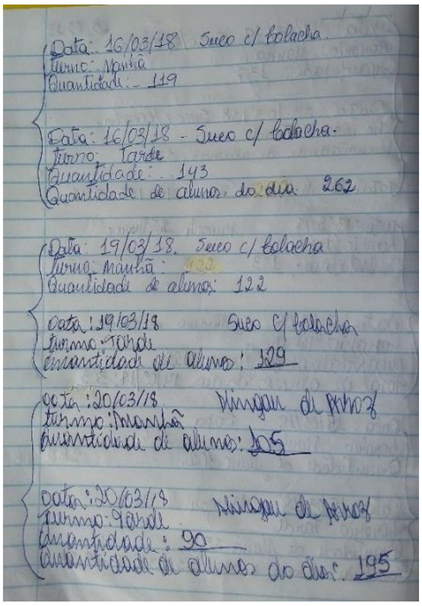
6.2.5 Quantidade de Alimentação Servida nas Escolas

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 capta 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.

Em 7 (sete) das 9 (nove) escolas auditadas não foi apresentado a equipe de auditoria nenhum tipo registro diário da alimentação escolar servida aos alunos, apenas as Escolas Sebastião Barbosa e Rosa do Socorro Carvalho apresentaram a equipe de auditoria o registro de informações sobre a alimentação escolar oferecida aos alunos.

A Escola Sebastião Barbosa faz o registro diário da alimentação servida na escola em um caderno específico para este fim, conforme se observa abaixo nas fotos abaixo:



Data: 16/03/18 Suco c/ bolacha
Turno: Manhã
Quantidade: 119

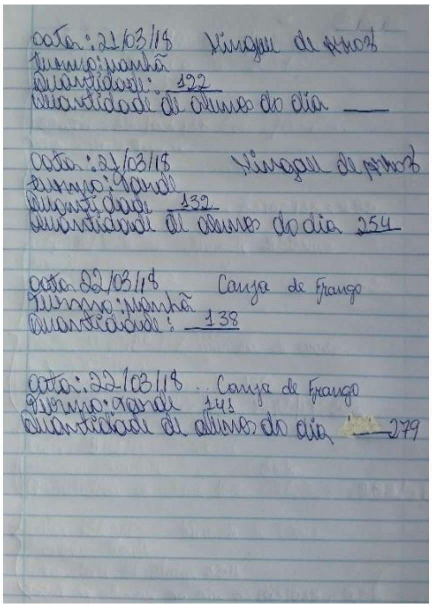
Data: 16/03/18 - Suco c/ bolacha.
Turno: Tarde
Quantidade: 143
Quantidade de alunos do dia 262

Data: 19/03/18 Suco c/ bolacha
Turno: Manhã
Quantidade de alunos: 122

Data: 19/03/18 Suco c/ bolacha
Turno: Tarde
Quantidade de alunos: 129

Data: 20/03/18 Mingau de arroz
Turno: Manhã
Quantidade de alunos: 105

Data: 20/03/18 Mingau de arroz
Turno: Tarde
Quantidade: 90
Quantidade de alunos do dia: 195



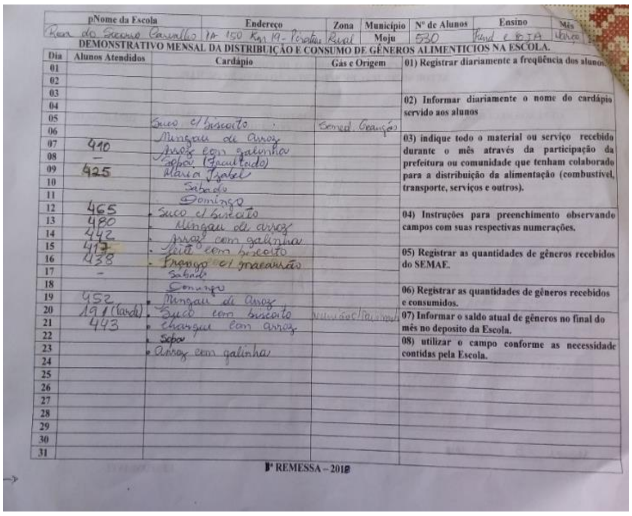
Data: 21/03/18 Mingau de arroz
Turno: Manhã
Quantidade: 122
Quantidade de alunos do dia ___

Data: 21/03/18 Mingau de arroz
Turno: Tarde
Quantidade: 132
Quantidade de alunos do dia 254

Data: 22/03/18 Canja de Frango
Turno: Manhã
Quantidade: 138

Data: 22/03/18 Canja de Frango
Turno: Tarde 141
Quantidade de alunos do dia 279

A Escola Rosa do Socorro Carvalho faz o registro no formulário "Demonstrativo Mensal de Distribuição e Consumo de Gêneros Alimentícios na Escola".



pNome da Escola	Endereço	Zona	Município	Nº de Alunos	Ensino	Mês
Rosa do Socorro Carvalho	PA 150 Km 19 - Poraleu	Rural	Moju	530	Fund. e EJA	Março

DEMONSTRATIVO MENSAL DA DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS NA ESCOLA.

Dia	Alunos Atendidos	Cardápio	Gás e Origem
01			
02			
03			
04			
05		Suco c/ biscoito	Semed. Graças
06		Mingau de arroz	
07	410	Arroz com galinha	
08	–	Sopa (Facultado)	
09	425	Maria Izabel	
10		Sábado	
11		Domingo	
12	465	Suco c/ biscoito	
13	480	Mingau de arroz	
14	442	Arroz com galinha	
15	417	Leite com biscoito	
16	438	Frango c/ macarrão	
17	–	Sábado	
18		Domingo	
19	452	Mingau de arroz	
20	191 (Tarde)	Suco com biscoito	[illegible]
21	443	Charque com arroz	
22		Sopa	
23		Arroz com galinha	
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

01) Registrar diariamente a freqüência dos alunos
02) Informar diariamente o nome do cardápio servido aos alunos
03) indique todo o material ou serviço recebido durante o mês através da participação da prefeitura ou comunidade que tenham colaborado para a distribuição da alimentação (combustível, transporte, serviços e outros).
04) Instruções para preenchimento observando campos com suas respectivas numerações.
05) Registrar as quantidades de gêneros recebidos do SEMAE.
06) Registrar as quantidades de gêneros recebidos e consumidos.
07) Informar o saldo atual de gêneros no final do mês no deposito da Escola.
08) utilizar o campo conforme as necessidade contidas pela Escola.

1ª REMESSA – 2018

Cabe enfatizar que o cálculo da quantidade de refeições a serem preparadas é realizado com base na experiência das merendeiras, que já "sabem" qual a quantidade da merenda a ser produzida. A quantidade de refeições a serem produzidas não se baseia, portanto, no cálculo da per capta 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 consequente registro do número de alunos que consumem a merenda, quantos deixaram de se alimentar e quantos repetiram a alimentação.

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

Pelo exposto é necessário que o SMAE padronize um controle diário de alimentação escolar 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 SMAE, pois possibilitam a verificação do cumprimento do cardápio pelas escolas e da per capita dos alimentos necessários a preparação do cardápio elaborado, bem como a quantidade de refeições produzidas por unidade escolar em todos os níveis de ensino e em todos os turnos de funcionamento da escola. Essas informações permitirão a elaboração, pelo SMAE, de relatórios anuais de gestão, demonstrando todos os aspectos da alimentação escolar servida no município do Moju.

6.2.6 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 Moju.

No intuito de verificar a qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos pela Prefeitura/SMAE e entregues nas Unidades Escolares, os auditores do TCM/PA, entrevistaram as merendeiras, onde foram observados os aspectos relacionados ao padrão de qualidade dos alimentos fornecidos e destinados à preparação da merenda escolar.

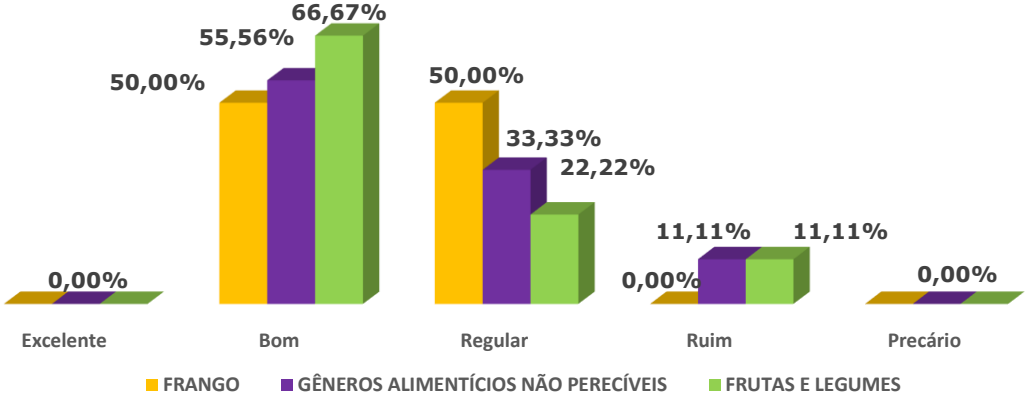
Cabe registrar que no Município de Moju, segundo informações obtidas nas escolas auditadas, não está sendo fornecida carne bovina “in natura” para as Escolas.

Registre-se, ainda, que as Escolas da Zona Urbana, segundo a guia de entrega referente a 1ª Remessa de 2018 apresentada nas Escolas, recebem os seguintes hortifrutis: alho, cebola, abóbora, macaxeira e banana. Já escolas da zona rural recebem apenas alho e cebola, com exceção da Escola Sebastião Barbosa, que recebeu também abóbora, macaxeira e banana.

Foi relatado que a Escola Santa Luzia, localizada na zona rural do município, não recebeu frango.

Quanto à qualidade dos gêneros alimentícios, na percepção dos manipuladores de os resultados obtidos encontram-se demonstrados na tabela e no gráfico a seguir:

Qualidade dos Gêneros Alimentícios na Percepção das Merendeiras nas 9 (nove) Escolas Municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018



Os resultados evidenciados acima, demonstram que 66,67% dos merendeiros consideram que as frutas e legumes que recebem são de boa qualidade, 22,22% regular e 11,11% ruim. Das 8 (oito) escolas que receberam frango, 50,00% classificaram como bom e regular. Os gêneros não perecíveis foram considerados, respectivamente, 50,00% e 33,33%, bom e regular.

As principais impropriedades apresentadas pela carne de frango foram a adição de 6% de água nas embalagens com 62,50% e o excesso de pele com 50,00%. Para 37,50% não há problemas na carne de frango. As impropriedades apontadas ocorrem em todas as entregas para 62,50% dos manipuladores.

O maior problema apontado nos gêneros não perecíveis para 55,56% dos merendeiros foi o feijão, que apresenta dificuldades de cozimento, seguido do excesso de impurezas no arroz, feijão e açúcar, com 33,33%. Para 33,33% dos manipuladores de alimentos não há problemas nos gêneros alimentícios não perecíveis.

As principais impropriedades manifestadas por 33,33% dos respondentes nas frutas e legumes foram: frutas amassadas e/ou estragadas e legumes estragados e/ou danificados. Essas impropriedades ocorrem em todas as entregas para 33,33% dos merendeiros.

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 Moju não há um responsável designado pela gestão dos serviços de alimentação escolar, segundo informação da direção das escolas. Segundo a direção das escolas auditadas a supervisão e o controle do serviço é realizado ora pelo gestor ou pelo coordenador pedagógico.

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.

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 o SMAE, a entrega de merenda escolar nas Unidades Escolares é realizada pelo órgão uma vez por mês, através de caminhão e barco (Processo 201802492-00, Vol. 002, fls. 105). Importante esclarecer que não foram enviados a este TCM/PA cópia do cronograma de entrega de gêneros alimentícios as escolas. Todavia, segundo informação da direção das escolas da zona rural auditadas, a entrega dos gêneros alimentícios é realizada na sede do SMAE o do gás de cozinha na sede da empresa que fornece o gás, a partir de autorização expedida pelo SMAE para a retirada do produto do fornecedor. Frise-se, ainda, que o transporte até a unidade escolar é de responsabilidade dos diretores ou dos coordenadores das 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, não sendo realizada a pesagem de gêneros como frango, frutas e legumes, em razão da inexistência de balança nas 9 (nove) escolas auditadas pelo TCM/PA. Frise-se que, muito embora os gêneros alimentícios sejam entregues pela própria SMAE, é necessário também que seja realizada a conferência dos produtos nas escolas.

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.

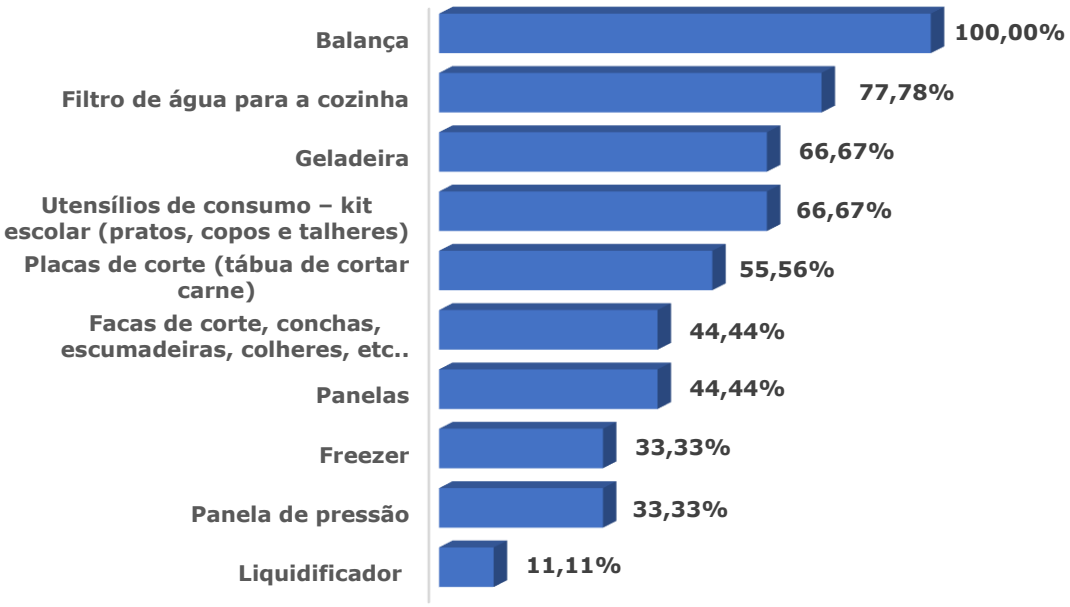
Foi informado pela direção das 9 (nove) escolas auditadas que o controle de estoque dos gêneros alimentícios não está sendo realizado, seja em Mapa de Controle de Estoque ou outro meio de controle realizado pela escola (planilha eletrônica ou sistema eletrônico de gestão de merenda escolar).

6.4 - Equipamentos e Utensílios

6.4.1 Inexistência de Equipamentos e Utensílios

Constatou-se nas 9 (nove) 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 nas 9 (nove) Escolas Municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018



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

MANUTENÇÃO	ESCOLAS
Balança	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio de Oliveira Gordo, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa
Filtro de água da cozinha	Tia Érica Strasser, Lauro Sodré, Antônio de Oliveira Gordo, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa
Utensílios de consumo – kit escolar (pratos, copos e talheres)	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Antônio de Oliveira Gordo, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa
Geladeira	Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho
Placas de Corte	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Bento Lima de Oliveira, Rosa do Socorro Carvalho
Facas de corte, conchas, escumadeiras, colheres, etc..	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho
Panelas	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho
Panela de Pressão	Tia Érica Strasser, Lauro Sodré, Santa Luzia
Freezer	Lauro Sodré, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho
Liquidificador	Lauro Sodré

6.4.2 Manutenção e Substituição de Equipamentos e Utensílios

Nas 9 (nove) 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:

Equipamentos e Utensílios	Escolas
Fogão	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Rosa do Socorro Carvalho
Geladeira	Sebastião Barbosa, Antônio Oliveira Gordo
Panela de pressão	Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson,
Liquidificador	Oton Gomes da Silva
Freezer	Oton Gomes da Silva

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

Equipamentos e Utensílios	Escolas
Placas de corte, facas de corte, conchas, etc.	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa
Utensílios de consumo - kit escolar (pratos, copos e talheres)	Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Antônio Oliveira Gordo, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa
Panelas	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho
Freezer	Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Oliveira Gordo, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho
Fogão	Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Santa Luzia, Sebastião Barbosa
Outros: Guardanapos, esponjas, mobiliário etc.	Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Rosa do Socorro Carvalho
Panela de pressão	Lauro Sodré, Santa Luzia
Liquidificador	Lauro Sodré, Sebastião Barbosa

A título ilustrativo apresenta-se alguns equipamentos e utensílios que necessitam de substituição:

Escola Lauro Sodré

Escola Lauro Sodré

Freezer - Escola Lauro Sodré

Freezer - Escola Lauro Sodré

Placas de Corte - Escola Tia Érica Strasser

Placas de Corte - Escola Bento de Oliveira

Facas - Escola Rosa do Socorro Carvalho

Liquidificador – Lauro Sodré

Armário improvisado – Bento Lima de Oliveira

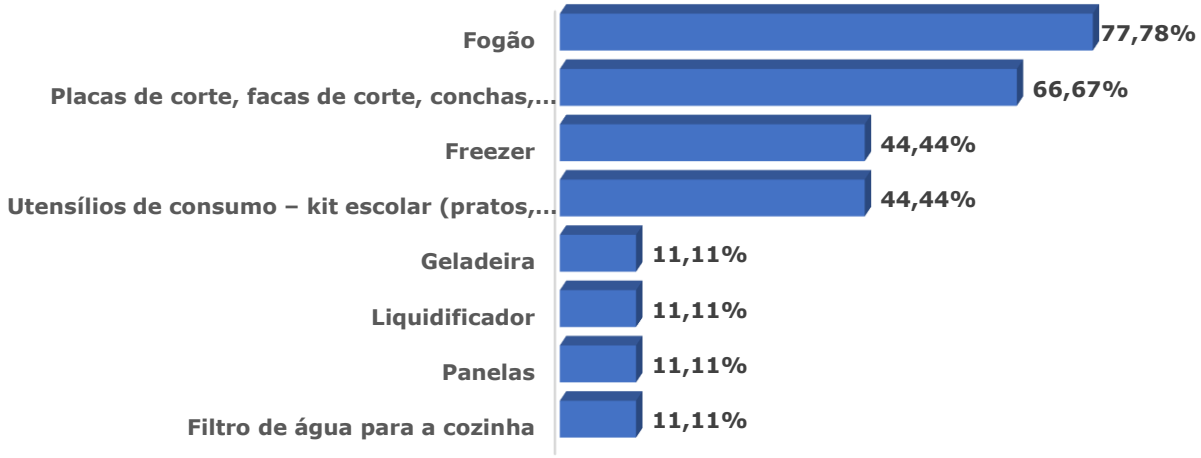
Panelas – Jandira Henderson

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 o fogão, as placas de corte, o freezer e os utensílios de consumos dos alunos foram os equipamentos e utensílios que apresentaram higienização inadequada. A seguir, apresenta-se o resultado encontrado nas escolas:

Equipamentos e Utensílios em condições inadequadas de higiene nas 9 (nove) Escolas Municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018



Eis o resultado por Escola:

Manutenção	Escolas
Fogão	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Antônio de Oliveira Gordo, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa
Placas de Corte	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Lauro Sodré, Santa Luzia, Rosa do Socorro Carvalho, Sebastião Barbosa
Freezer	Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio de Oliveira Gordo
Utensílios de consumo – kit escolar (pratos, copos e talheres)	Tia Érica Strasser, Oton Gomes da Silva, Jandira Henderson, Antônio de Oliveira Gordo
Geladeira	Antônio de Oliveira Gordo
Liquidificador	Lauro Sodré
Panelas	Oton Gomes da Silva
Filtro de Água para cozinha	Tia Érica Strasser

Segue abaixo fotos da situação encontrada nas escolas:

Escola Jandira Henderson

Escola Oton Gomes da Silva

Escola Antônio de Oliveira Gordo

Escola Tia Érica Strasser

Escola Antônio de Oliveira Gordo

Escola Lauro Sodré

6.5 Manipuladores de Alimentos

6.5.1 Quantidade de Manipuladores de Alimentos

Conforme informado pela SEMED a quantidade de manipuladores de alimentos (merendeiros) estabelecidos para as escolas municipais de Moju encontra-se disposto na Portaria de Lotação nº 525/2017 (Processo nº 201802492, Vol. 002, fls. 105), que determina em seu art. 13, inciso II, que a lotação de servidores em Atividade de Apoio Operacional obedecerá o seguinte critério:

> *"II – Merendeira:*
>
> *a) 01 (uma) para cada unidade de ensino que atenda a 100 (cem) a 200 (duzentos) alunos;*
> *b) 01 (uma) por turno, para cada unidade escolar que atenda acima de 200 (duzentos) alunos;*

Segundo informação fornecida pela direção das Escolas auditadas, a quantidade de merendeiras nas escolas municipais avaliadas soma 20 (vinte) no total. Pelo parâmetro estabelecido na Portaria de Lotação, todas as escolas apresentaram número de merendeiras de acordo com a legislação, conforme se observa abaixo.

Número e Carência de Manipuladores de Alimentos nas 09 (nove) Escolas Municipais auditadas, de 19 a 23/03/2018

DISCRIMINAÇÃO	Número de Merendeiros	Número de alunos	Nº de Merendeiros Portaria de Lotação nº 525/2017	Carência
Tia Érica Strasser	3	455	3	---
Oton Gomes da Silva	4	330	2	---
Jandira Henderson	2	314	2	---
Lauro Sodré	2	425	2	---
Antônio Oliveira Gordo	2	672	2	---
Bento Lima de Oliveira	1	21	1	---
Santa Luzia	2	66	2	---
Rosa do Socorro Carvalho	2	531	2	---
Sebastião Barbosa	2	205	2	---
TOTAL				**---**

Fonte: Número de alunos fornecido pela direção das Escolas Auditadas.

De acordo com informação obtida na maioria das Escolas auditadas, os serventes acumulam a função de merendeiro, são responsáveis pela limpeza de todos os ambientes das escolas e pela preparação da alimentação escolar. Foi informado, ainda, que os servidores em Atividade de Apoio Operacional (merendeiros, agentes de serviços gerais/serventes e vigilantes), tem seus contratos interrompidos nos meses de julho e novembro e até o momento a maioria não teve seus contratos renovados, acarretando insuficiência de pessoal para a realização do trabalho e consequente sobrecarga.

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: a grande maioria, 77,78%, considerou insuficiente, e 22,22% consideram suficientes.

Analisando os parâmetros estabelecidos na Portaria acima, vê-se, por exemplo, que a escola Antônio Oliveira Gordo, com 672 alunos, e a Escola Sebastião Barbosa, com 205 alunos, possuem o mesmo número de merendeiros, a saber, dois.

Assim, importante rever os parâmetros estabelecidos na Portaria, adequando a lotação de merendeiras ao porte das escolas (pequena, média e grande), definindo o número de alunos dentro do porte das escolas.

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.

A SEMED enviou relação das capacitações ofertadas aos manipuladores de alimentos nos exercícios de 2016 e 2017, ocorridas nas Jornadas Pedagógicas (Processo nº 201802492-00, Vol. 001, fls. 184 a 111).

Quando questionadas se receberam capacitações nos anos de 201e e 2017, as merendeiras assim se manifestaram: 62,50% responderam que sim, 37,50% que não (Tia Érica Strasser, Santa Luzia e Rosa do Socorro Carvalho), em uma escola não houve resposta ao questionamento. Alguns relatos das merendeiras:

> *"Na jornada Pedagógica (manuseio de alimentos na preparação da merenda)"*
> *"Manipulação de alimentos"*
> *"Foi realizada em abril /2017 para os 8 servidores da copa (pela SMAE,)"*
> *"Troca de receitas na jornada pedagógica"*
> *"Preparação de alimento"*

Embora o percentual de merendeiras que receberam treinamento (62,50%) tenha sido maior do que as que não receberam (37,50%), durante a realização da auditoria, verificou-se, nas 9 (nove) escolas, 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 sugere que os assuntos abordados durante esses treinamentos não enfatizaram estes temas que são de extrema relevância para 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 9 (nove) escolas auditadas as carteiras de saúde dos 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
Pré-preparo	Luvas de malha de aço	Proteção contra cortes
	Avental de PVC	Contra umidade
	Luvas vinil, látex ou polietileno	Preparo de saladas
Cocção	Luvas de malha de aço	Para cortes
	Luvas térmicas	Para forno e fogão
	Avental antichama	Para forno e fogão
Distribuição	Luvas vinil, látex ou polietileno	Para servir bolo, pão, bolacha

Higienização e Retirada de Lixo	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 Jandira Henderson

Escola Lauro Sodré

Registre-se que todos os manipuladores de alimentos entrevistados nas 09 (nove) escolas auditadas informaram que não recebem uniformes e EPI´s. Na Escola Tia Érica foi informado que a direção fornece toucas duas vezes na semana.

Verificou-se durante as visitas que em algumas escolas as merendeiras não estavam usando luvas durante a distribuição da alimentação escolar aos alunos, a exemplo do que ocorreu nas escolas Rosa do Socorro Carvalho e Antônio de Oliveira Gordo.

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.

Escola Rosa do Socorro Carvalho

Escola Antônio de Oliveira Gordo

A SEMED informou que ainda não fornece uniforme aos manipuladores de alimentos (Processo nº 201802492, Vol. 002, fls. 105).

6.6 Controle Integrado de Vetores e Pragas

A RDC n° 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 9 escolas auditadas, o controle de vetores e pragas não é realizado. Observou-se a presença de baratas na despensa de alimentos da Escola Tia Érica Strasser e de cupins, também na despensa de alimentos, da Escola Rosa do Socorro Carvalho.

Presença de barata
Escola Tia Érica Strasser

Presença de cupins
Escola Rosa do Socorro Carvalho

Registre-se que as 9 (nove) 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.

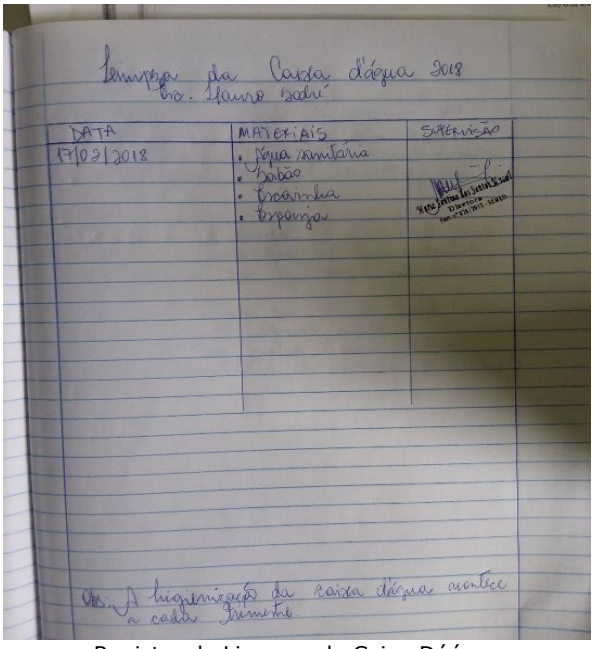
6.7 Higienização do Reservatório de Água

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.

Primeiramente, cabe informar que as escolas Bento Lima de Oliveira, Santa Luzia e Rosa do Socorro Carvalho, situadas na zona rural do município, não possuem caixa d'água na escola, o abastecimento de água das escolas vem das caixas d´água que servem a comunidade, não sendo, portanto, das escolas a responsabilidade pela limpeza dos reservatórios.

Foi questionado a direção das unidades escolares, sobre a periodicidade da higienização da cisterna/caixa d'água. Muito embora haja o relato da direção das escolas de que ocorre a higienização das caixas d´água, as escolas Tia Érica Strasser, Oton. G. da Ilva, Jandira Hendersos e Antônio de O. Gordo não apresentaram nenhum registro ou documento que comprovasse a realização do serviço. Registre-se, que não foi apresentado também nenhum cronograma de execução das higienizações. Apenas as Escolas Lauro Sodré e Sebastião Barbosa realizaram em 2018 o registro da higienização da caixa d´água, conforme ilutrado abaixo:

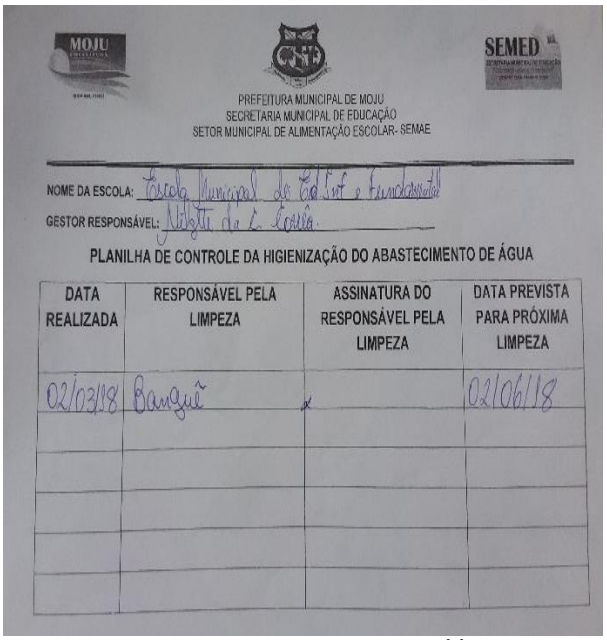

Limpeza da Caixa d'água 2018
Esc. Lauro Sodré

DATA	MATERIAIS	SUPERVISÃO
17/02/2018	• Água sanitária • Sabão • Escovinha • Esponja	

Obs: A higienização da caixa d'água acontece a cada trimestre.

Registro da Limpeza da Caixa D´água
Escola Lauro Sodré

Caixa D´água – Escola Lauro Sodré


MOJU

SEMED

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOJU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- SEMAE

NOME DA ESCOLA: Escola Municipal de Ed. Int. e Fundamental
GESTOR RESPONSÁVEL: Nilgete da C. Correa

PLANILHA DE CONTROLE DA HIGIENIZAÇÃO DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA

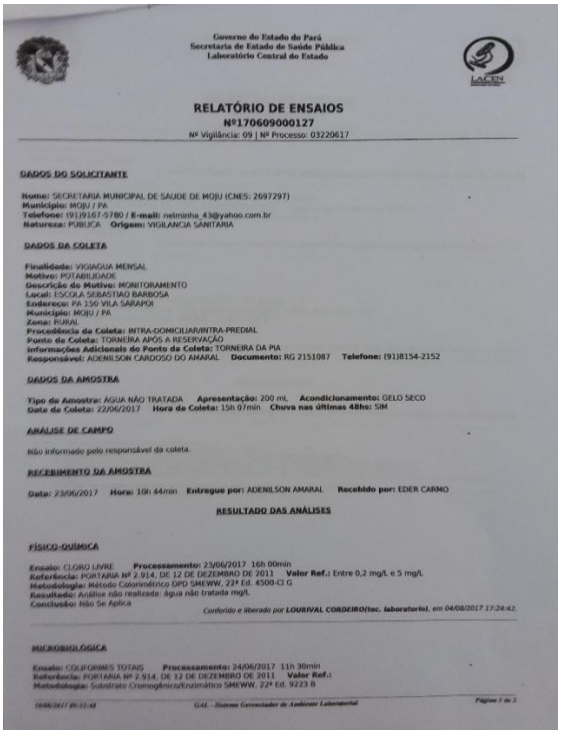
DATA REALIZADA	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	DATA PREVISTA PARA PRÓXIMA LIMPEZA
02/03/18	Banguê		02/06/18

Registro da Limpeza da Caixa D´água
Escola Sebastião Barbosa

Caixa D´água – Escola Sebastião Barbosa

Foi apresentado à equipe de auditoria pela direção das Escolas Jandira Henderson e Sebastião Barbosa, laudo emitido pela Secretaria Estadual de Saúde, Laboratório Central do Estado, sobre a qualidade da água para consumo e seu padrão de potabilidade, realizados nos meses de fevereiro e junho de 2017, respectivamente.

Na Escola Sebastião Barbosa a água foi considerada satisfatória para consumo e na Escola Jandira Henderson a água foi considerada insatisfatória para consumo pela presença de coliformes fecais fora do parâmetro legal estabelecido. As demais escolas não apresentaram nenhum laudo. Segue abaixo foto dos laudos apresentados pelas Escolas:



Governo do Estado do Pará
Secretaria de Estado de Saúde Pública
Laboratório Central do Estado

RELATÓRIO DE ENSAIOS
Nº170609000127
Nº Vigilância: 09 | Nº Processo: 03220617

DADOS DO SOLICITANTE

Nome: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE DE MOJU (CNES: 2697297)
Município: MOJU / PA
Telefone: (91)9167-5780 / **E-mail:** nelminha_43@yahoo.com.br
Natureza: PUBLICA **Origem:** VIGILANCIA SANITARIA

DADOS DA COLETA

Finalidade: VIGIAGUA MENSAL
Motivo: POTABILIDADE
Descrição do Motivo: MONITORAMENTO
Local: ESCOLA SEBASTIAO BARBOSA
Endereço: PA 150 VILA SARAPO
Município: MOJU / PA
Zona: RURAL
Procedência da Coleta: INTRA-DOMICILIAR/INTRA-PREDIAL
Ponto da Coleta: TORNEIRA APÓS A RESERVAÇÃO
Informações Adicionais do Ponto da Coleta: TORNEIRA DA PIA
Responsável: ADENILSON CARDOSO DO AMARAL **Documento:** RG 2151087 **Telefone:** (91)8154-2152

DADOS DA AMOSTRA

Tipo da Amostra: ÁGUA NÃO TRATADA **Apresentação:** 200 mL **Acondicionamento:** GELO SECO
Data da Coleta: 22/06/2017 **Hora da Coleta:** 15h 07min **Chuva nas últimas 48hs:** SIM

ANÁLISE DE CAMPO

Não informado pelo responsável da coleta.

RECEBIMENTO DA AMOSTRA

Data: 23/06/2017 **Hora:** 10h 44min **Entregue por:** ADENILSON AMARAL **Recebido por:** EDER CARMO

RESULTADO DAS ANÁLISES

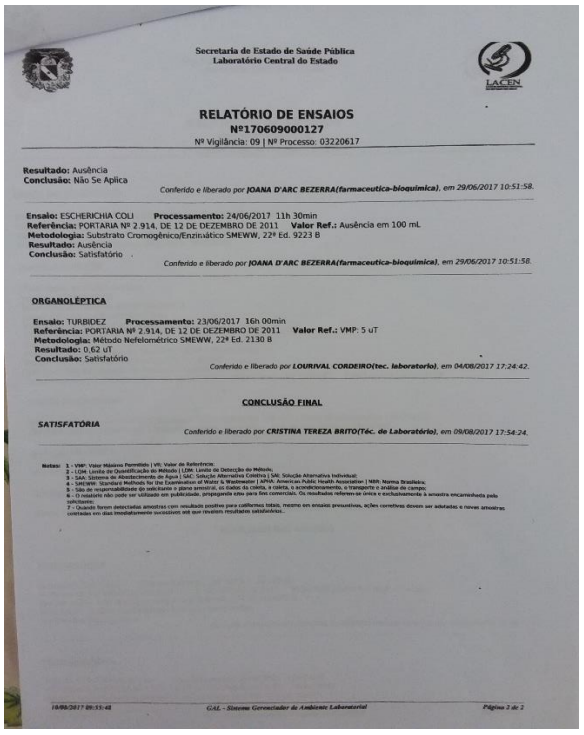
FÍSICO-QUÍMICA

Ensaio: CLORO LIVRE **Processamento:** 23/06/2017 16h 00min
Referência: PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 **Valor Ref.:** Entre 0,2 mg/L e 5 mg/L
Metodologia: Método Colorimétrico DPD SMEWW, 22ª Ed. 4500-Cl G
Resultado: Análise não realizada: água não tratada mg/L
Conclusão: Não Se Aplica
Conferido e liberado por ***LOURIVAL CORDEIRO(tec. laboratorio)****, em 04/08/2017 17:24:42.*

MICROBIOLÓGICA

Ensaio: COLIFORMES TOTAIS **Processamento:** 24/06/2017 11h 30min
Referência: PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 **Valor Ref.:**
Metodologia: Substrato Cromogênico/Enzimático SMEWW, 22ª Ed. 9223 B

10/08/2017 09:55:48 GAL - Sistema Gerenciador do Ambiente Laboratorial Página 1 de 2



Secretaria de Estado de Saúde Pública
Laboratório Central do Estado

RELATÓRIO DE ENSAIOS
Nº170609000127
Nº Vigilância: 09 | Nº Processo: 03220617

Resultado: Ausência
Conclusão: Não Se Aplica
Conferido e liberado por ***JOANA D'ARC BEZERRA(farmaceutica-bioquimica)****, em 29/06/2017 10:51:58.*

Ensaio: ESCHERICHIA COLI **Processamento:** 24/06/2017 11h 30min
Referência: PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 **Valor Ref.:** Ausência em 100 mL
Metodologia: Substrato Cromogênico/Enzimático SMEWW, 22ª Ed. 9223 B
Resultado: Ausência
Conclusão: Satisfatório
Conferido e liberado por ***JOANA D'ARC BEZERRA(farmaceutica-bioquimica)****, em 29/06/2017 10:51:58.*

ORGANOLÉPTICA

Ensaio: TURBIDEZ **Processamento:** 23/06/2017 16h 00min
Referência: PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 **Valor Ref.:** VMP: 5 uT
Metodologia: Método Nefelométrico SMEWW, 22ª Ed. 2130 B
Resultado: 0,62 uT
Conclusão: Satisfatório
Conferido e liberado por ***LOURIVAL CORDEIRO(tec. laboratorio)****, em 04/08/2017 17:24:42.*

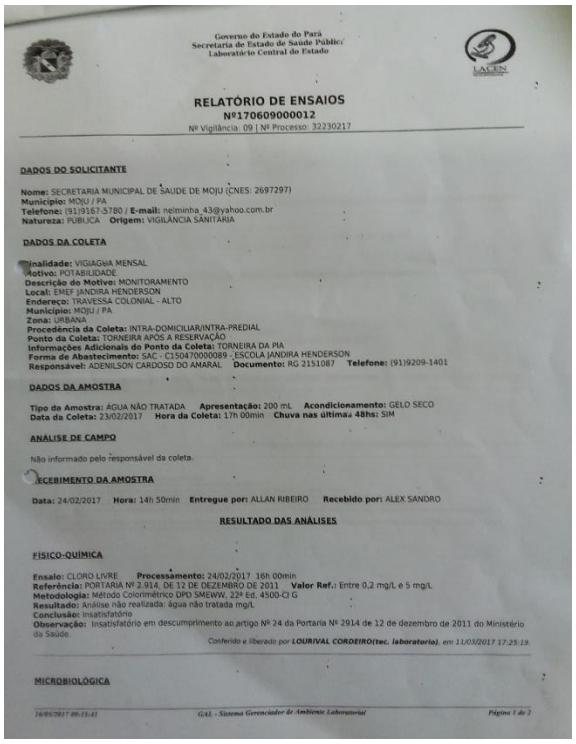
CONCLUSÃO FINAL

SATISFATÓRIA
Conferido e liberado por ***CRISTINA TEREZA BRITO(Téc. de Laboratório)****, em 09/08/2017 17:54:24.*

Notas: 1 - VMP: Valor Máximo Permitido | VR: Valor de Referência;
2 - LDM: Limite de Quantificação do Método | LDM: Limite de Detecção do Método;
3 - SAA: Sistema de Abastecimento de Água | SAC: Solução Alternativa Coletiva | SAI: Solução Alternativa Individual;
4 - SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water & Wastewater | APHA: American Public Health Association | NBR: Norma Brasileira;
5 - São de responsabilidade do solicitante o plano amostral, os dados da coleta, a coleta, o acondicionamento, o transporte e análise de campo;
6 - O resultado não pode ser utilizado em publicidade, propaganda e/ou para fins comerciais. Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra encaminhada pelo solicitante;
7 - Quando forem detectadas amostras com resultados positivo para coliformes totais, mesmo em ensaios presuntivos, ações corretivas devem ser adotadas e novas amostras coletadas em dias imediatamente sucessivos até que tenham resultados satisfatórios.

10/08/2017 09:55:48 GAL - Sistema Gerenciador do Ambiente Laboratorial Página 2 de 2

Laudo Qualidade da Água da Escola Sebastião Barbosa



Governo do Estado do Pará
Secretaria de Estado de Saúde Pública
Laboratório Central do Estado

RELATÓRIO DE ENSAIOS
Nº170609000012
Nº Vigilância: 09 | Nº Processo: 32230217

DADOS DO SOLICITANTE

Nome: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE DE MOJU (CNES: 2697297)
Município: MOJU / PA
Telefone: (91)9167-5780 / **E-mail:** nelminha_43@yahoo.com.br
Natureza: PUBLICA **Origem:** VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DADOS DA COLETA

Finalidade: VIGIAGUA MENSAL
Motivo: POTABILIDADE
Descrição do Motivo: MONITORAMENTO
Local: EMEF JANDIRA HENDERSON
Endereço: TRAVESSA COLONIAL - ALTO
Município: MOJU / PA
Zona: URBANA
Procedência da Coleta: INTRA-DOMICILIAR/INTRA-PREDIAL
Ponto da Coleta: TORNEIRA APOS A RESERVAÇÃO
Informações Adicionais do Ponto da Coleta: TORNEIRA DA PIA
Forma de Abastecimento: SAC - C15047000089 - ESCOLA JANDIRA HENDERSON
Responsável: ADENILSON CARDOSO DO AMARAL **Documento:** RG 2151087 **Telefone:** (91)9209-1401

DADOS DA AMOSTRA

Tipo da Amostra: AGUA NÃO TRATADA **Apresentação:** 200 mL **Acondicionamento:** GELO SECO
Data da Coleta: 23/02/2017 **Hora da Coleta:** 17h 00min **Chuva nas ultimas 48hs:** SIM

ANÁLISE DE CAMPO

Não informado pelo responsável da coleta.

RECEBIMENTO DA AMOSTRA

Data: 24/02/2017 **Hora:** 14h 50min **Entregue por:** ALLAN RIBEIRO **Recebido por:** ALEX SANDRO

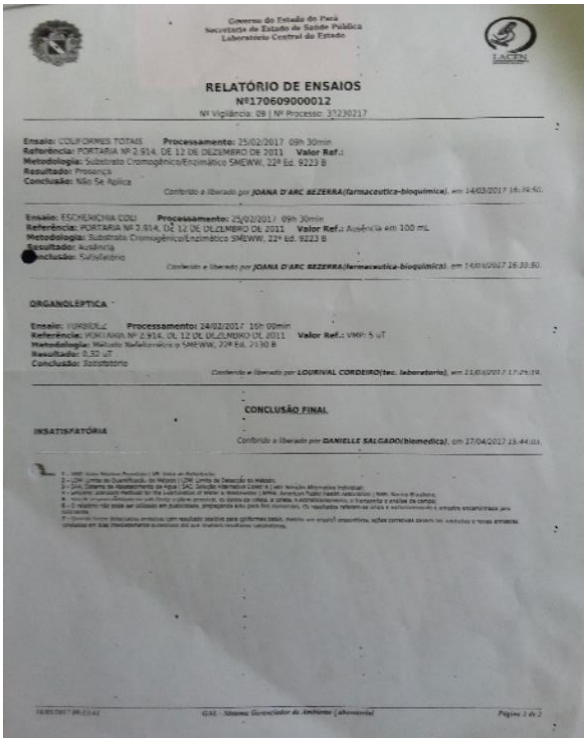
RESULTADO DAS ANÁLISES

FÍSICO-QUÍMICA

Ensaio: CLORO LIVRE **Processamento:** 24/02/2017 16h 00min
Referência: PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 **Valor Ref.:** Entre 0,2 mg/L e 5 mg/L
Metodologia: Método Colorimétrico DPD SMEWW, 22ª Ed. 4500-Cl G
Resultado: Análise não realizada: água não tratada mg/L
Conclusão: Insatisfatório
Observação: Insatisfatório em descumprimento ao artigo Nº 24 da Portaria Nº 2914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.
Conferido e liberado por ***LOURIVAL CORDEIRO(tec. laboratorio)****, em 11/03/2017 17:25:19.*

MICROBIOLÓGICA

16/03/2017 09:13:41 GAL - Sistema Gerenciador do Ambiente Laboratorial Página 1 de 2



Governo do Estado do Pará
Secretaria de Estado de Saúde Pública
Laboratório Central do Estado

RELATÓRIO DE ENSAIOS
Nº170609000012
Nº Vigilância: 09 | Nº Processo: 32230217

Ensaio: COLIFORMES TOTAIS **Processamento:** 25/02/2017 09h 30min
Referência: PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 **Valor Ref.:**
Metodologia: Substrato Cromogênico/Enzimático SMEWW, 22ª Ed. 9223 B
Resultado: Presença
Conclusão: Não Se Aplica
Conferido e liberado por ***JOANA D'ARC BEZERRA(farmaceutica-bioquimica)****, em 14/03/2017 16:30:50.*

Ensaio: ESCHERICHIA COLI **Processamento:** 25/02/2017 09h 30min
Referência: PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 **Valor Ref.:** Ausência em 100 mL
Metodologia: Substrato Cromogênico/Enzimático SMEWW, 22ª Ed. 9223 B
Resultado: Ausência
Conclusão: Satisfatório
Conferido e liberado por ***JOANA D'ARC BEZERRA(farmaceutica-bioquimica)****, em 14/03/2017 16:30:50.*

ORGANOLÉPTICA

Ensaio: TURBIDEZ **Processamento:** 24/02/2017 16h 00min
Referência: PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011 **Valor Ref.:** VMP: 5 uT
Metodologia: Método Nefelométrico SMEWW, 22ª Ed. 2130 B
Resultado: 0,82 uT
Conclusão: Satisfatório
Conferido e liberado por ***LOURIVAL CORDEIRO(tec. laboratorio)****, em 11/03/2017 17:25:19.*

CONCLUSÃO FINAL

INSATISFATÓRIA
Conferido e liberado por ***DANIELLE SALGADO(biomedica)****, em 17/04/2017 13:44:11.*

Laudo Qualidade da Água da Escola Jandira Henderson

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.

O SMAE responsável pela operacionalização do PNAE no município de Moju, informou que escolas públicas municipais não possuíam o Manual, contudo a sua elaboração já constava do seu planejamento de 2018. Informou, ainda, que nas visitas técnicas realizadas pelas nutricionistas, há orientação quanto as práticas que devem ser adotadas pelas merendeiras em todas as etapas de elaboração da alimentação escolar.

O SMAE informou, ainda, que as visitas técnicas nas escolas da zona urbana são realizadas uma vez ao ano, ou de acordo com a necessidade, nas creches de tempo integral a visita é realizada uma vez por mês e na zona rural de acordo com a disponibilidade de transporte.

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: a) Escola Tia Érica Strasser - o pré-preparo (produtos crus) de alimentos estava sendo efetuado bem próximo da lavagem de utensílios sujos; b) Escola Jandira Hendersos - macaxeira não estava devidamente acondicionada dentro do freezer; c) Escola Antônio de Oliveira Gordo - alimentos armazenados em caixas de papelão; d) Escola Lauro Sodré - armazenamento de suco em vasilhamente aberto no freezer; e) Escola Antônio Gordo de Oliveira - utilização de lixeira sem tampa na cozinha, entre outros problemas já demonstrados neste Relatório.

Escola Tia Érica Strasser

Escola Jandira Henderson

Alimentos armazenados em caixas de papelão - Escola Antônio de Oliveira Gordo

Alimentos armazenados em caixas de papelão - Escola Antônio de Oliveira Gordo

Lixeira sem Tampa
Escola Antônio de Oliveira Gordo

Suco destampado no freezer
Escola Lauro Sodré

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 e o gás de cozinha necessários a preparação da merenda escolar sejam entregues nas escolas, seja pelo SMAE, seja pelos fornecedores, bem como garantir os recursos necessários para aquisição dos gêneros alimentícios e gás em quantidade suficiente para fazer a merenda escolar para todos os alunos;
2. Providenciar a elaboração do cardápio para todos os dias letivos do ano e garantir que contenham os nutrientes necessários a saúde dos alunos e sejam diferenciados por faixa etária, para que tenham boa aceitação pelos alunos do ensino fundamental;
3. 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 SMAE possam ser produzidas dentro do cronograma;
4. Suprir a cozinha de equipamentos e utensílios adequados e suficientes para o processamento dos alimentos e distribuição da alimentação escolar aos alunos;
5. Disponibilizar mobiliário para as cozinhas e refeitórios das escolas em número suficiente e adequados a faixa etária a ser atendida e ao espaço disponível;
6. Determinar que o SMAE 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.
7. 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 SMAE, evitando o desabastecimento e consequente falta ou insuficiência de merenda para os alunos, o desperdício de alimentos fora da validade, bem como a possibilidade de desvios dos gêneros;
8. 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;
9. 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 SMAE as escolas;

10. Disponibilizar servidor para todas as escolas, que trabalhem ***exclusivamente*** no acompanhamento, fiscalização e controle da execução dos serviços alimentação escolar;
11. Determinar que as unidades escolares utilizem o cronograma de higienização do setor de alimentação a ser elaborado e disponibilizado pelo SMAE as escolas;
12. 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 SMAE.
13. Realizar periodicamente supervisão e controle dos serviços de alimentação escolar oferecido pelas escolas públicas municipais por meio de visitas técnicas periódicas das nutricionais do SMAE as escolas, providenciando a solução das impropriedades apontadas na supervisão e nos respectivos relatórios.
14. Elaborar o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), individualizado por Escola;
15. 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 SMAE, 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;
16. 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.
17. 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;
18. 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;
19. 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 têm em comum a **importância da limpeza no ambiente escolar**. Cada um desses espaços possui sua frequência particular de utilização e consequentemente 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 002/2018-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.

A SEMED às fls. 177 a 212 do Processo 201802492-00, vol. 001, encaminha cópia da Portaria Municipal n°525, de 26/12/2017, que, dentre outros aspectos, trata da atividade de apoio operacional, prevendo a lotação de 1 (um) servente para cada 10 (dez) dependências existentes na unidade escolar, observado cada turno de atividade. Portanto, a execução diária dos serviços de limpeza e higienização nas unidades municipais de ensino fica a destes Agentes de Serviços Gerais – ASG's (serventes) lotados em cada escola sob a supervisão e controle, diários, da equipe gestora (Diretor e Vice-diretor) da própria escola.

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 Moju, apresenta-se a seguir, por ambiente, as impropriedades detectadas por ocasião da realização da auditoria:

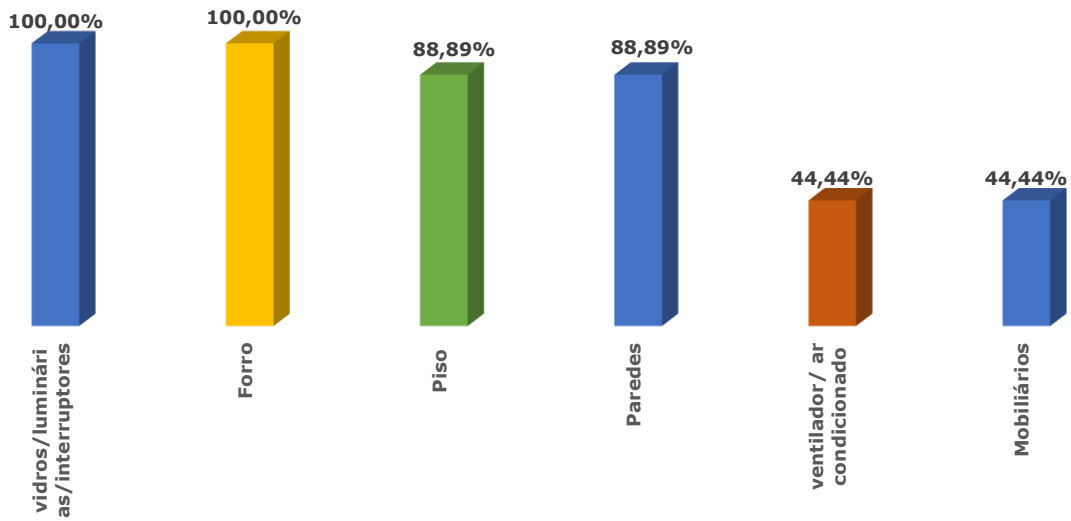
7.1.1 Salas de aula

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 os vidros / luminárias / interruptores, forro, piso e paredes, além de ventiladores / ar condicionado e mobiliários, nestes inclusos quadros, carteiras e mesas, foram itens que apresentaram considerável nível de sujidade em todas as unidades escolares visitadas, graficamente temos:

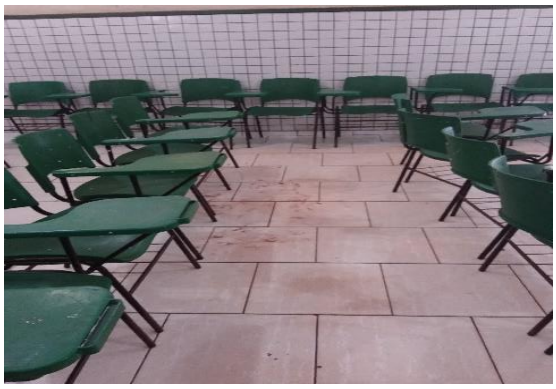
Percentual de Avaliação dos Serviços de Limpeza das Salas de Aula por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



A título ilustrativo temos:

Vidros/luminárias/interruptores sujos / **Paredes** sujas – Tia Érica Strasser

Forro, parede e ventilador sujos – Rosa do Socorro



Piso sujo – Sebastião Barbosa

Piso sujo - Lauro Sodré

Parede suja – Bento Lima

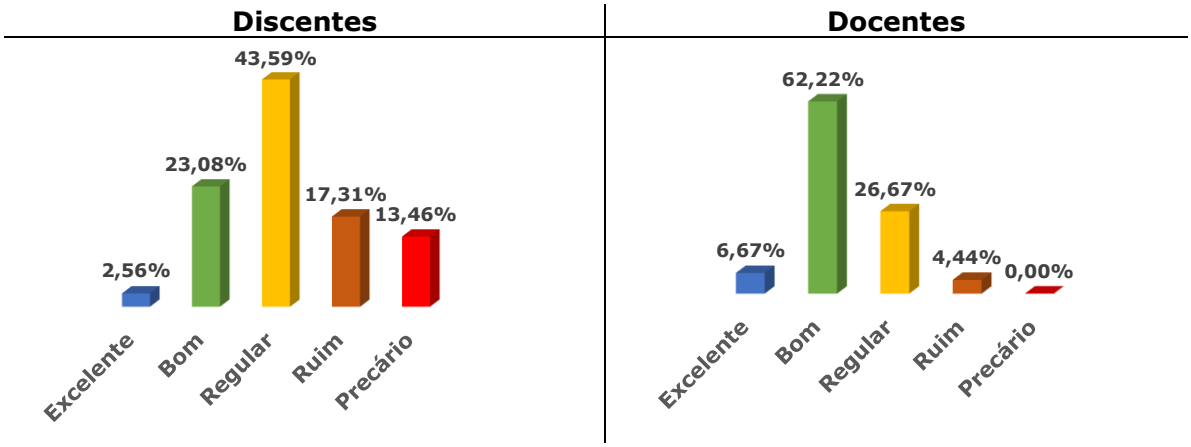
Mobiliário sujo e danificado – Sebastião Barbosa

Foram entrevistados 160 alunos nas 9 (nove) escolas auditadas, destes 156 se manifestaram conceituando, em percentuais diferenciados, os serviços de higienização e limpeza das salas de aula como: excelente 2,56%, bom 23,08%, regular 43,59%, ruim 17,31% e precário 13,46%.

Registre-se que escola suja foi apontada, por essa categoria, em uma escala de 13 variáveis como a segunda maior impropriedade encontrada nas unidades escolares auditadas atingindo um percentual de 75,49%, perdendo tão somente para a variável falta de segurança que atingiu uma monta de 77,59%.

No mesmo sentido, o corpo docente entrevistado, em número de 46, em percentuais diferenciados, considerou as salas de aula das escolas auditadas como: excelente 6,67%, bom 62,22%, regular 26,67%, ruim 4,44% e precário 0,00%, indicando uma situação menos desfavorável, na percepção destes usuários, em comparação aos alunos. Ressalte-se que apenas 1, dos 46 docentes, não se manifestaram sobre esse item. Graficamente temos:

Percentual de discentes e docentes entrevistados que avaliaram as condições de limpeza das salas de aula.



7.1.2 Laboratório / Sala de Informática

Os auditores do TCM constataram que 100% das escolas auditadas não possuem efetivamente laboratório de informática em suas dependências, conforme se verifica no item 5.2.2, alínea (a) deste Relatório.

7.1.3 Biblioteca / Sala de leitura

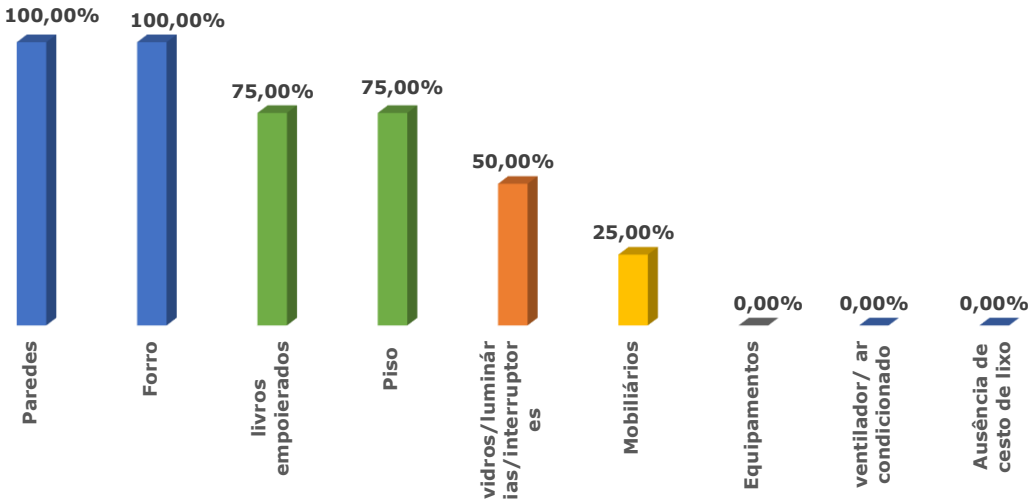
É, também, uma extensão da sala de aula, servindo como fonte de pesquisas e estudos, daí a necessidade de ser um ambiente limpo, acolhedor, confortável, convidativo ao leitor e possuir um acervo bem estruturado. No que tange a higienização e limpeza a biblioteca precisa manter prateleiras e exemplares 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 100% das Unidades Escolares auditadas apresentaram impropriedades nesse ambiente, porém nem sempre nos mesmos itens avaliados. Registre-se que na escola Jandira Henderson este ambiente encontrava-se em obras. Nas escolas Rosa do Socorro, Lauro Sodré, Bento Lima, Santa Luzia e Sebastião Barbosa não existe tal espaço. Restaram, portanto, as avaliações das escolas Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Lauro Sodré e Antônio Gordo. Conforme se constata a seguir:

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



Faz-se importante destacar o acúmulo excessivo de poeira e a presença de teias de aranha na biblioteca da escola Tia Érica Strasser, bem como, outras deficiências nas demais escolas.

A título ilustrativo temos:

Parede suja e Livros empoeirados
Tia Érica Strasser

Prateleiras e Livros empoeirados
Lauro Sodré

Forro sujo
Oton Gomes

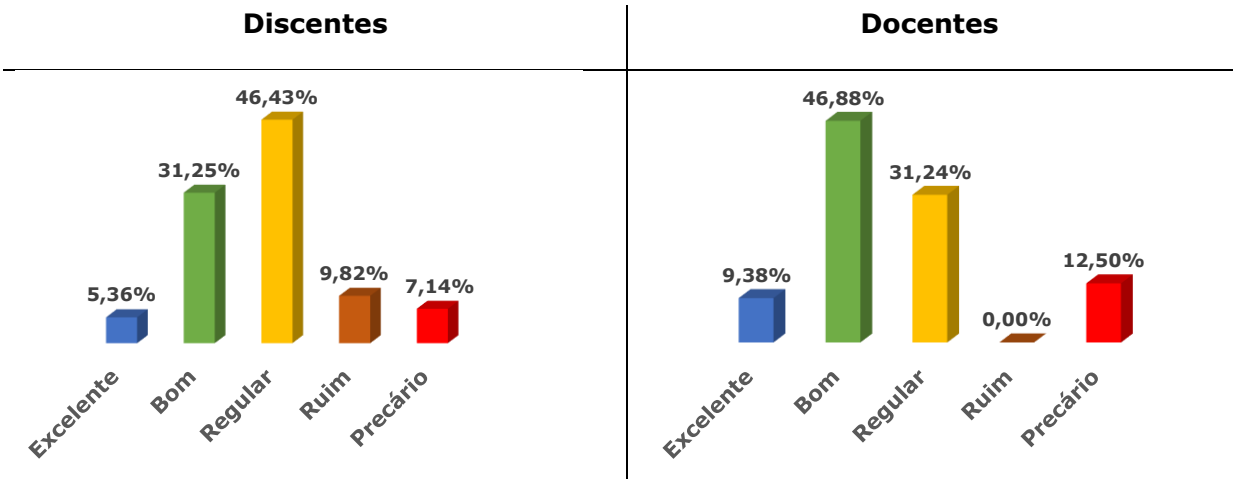
Parede, piso e forro sujos
Antônio de Oliveira Gordo

Nas 9 (nove) escolas auditadas 160 alunos foram entrevistados, destes, 112 se manifestaram conceituando, em percentuais diferenciados, os serviços de higienização e limpeza das bibliotecas, sendo: excelente 5,36%, bom 31,25%, regular 46,43%, ruim 9,82% e precário 7,14%. Registre-se que 48 alunos não responderam o questionário sobre este ambiente.

No mesmo sentido, o corpo docente entrevistado, em número de 46, em percentuais diferenciados, considerou as bibliotecas das escolas auditadas como: excelente 9,38%, bom 46,88%, regular 31,24%, ruim 0,00% e precário 12,50%, indicando situação menos desfavorável, na percepção destes usuários, em comparação aos alunos. Registre-se que 14 professores não responderam ao questionário no que se refere a este assunto.

Graficamente temos:

Percentual de discentes e docentes entrevistados que avaliaram as condições de higienização e limpeza das Bibliotecas.



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.

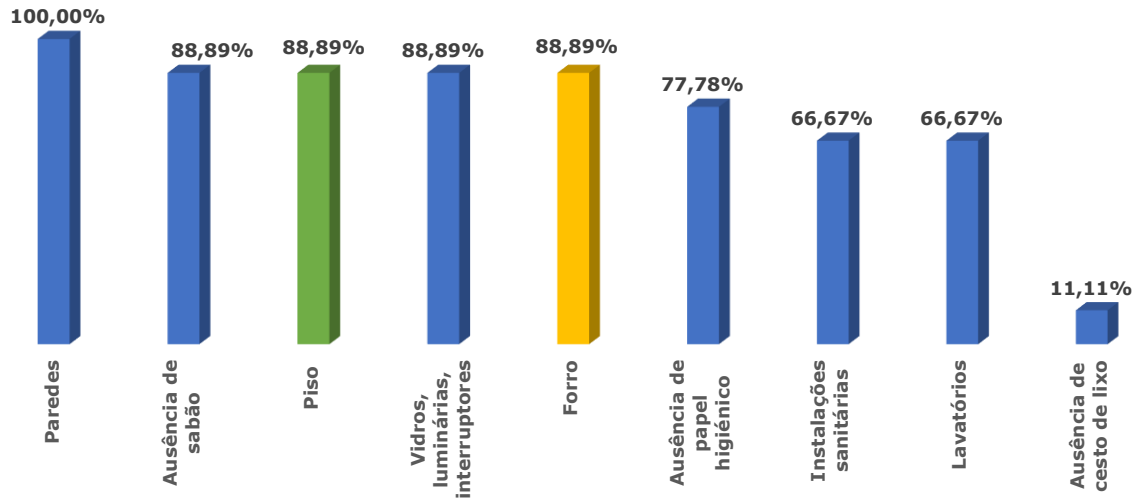
Atualmente, em observância a legislação vigente, as escolas devem oferecer uma terceira modalidade de banheiro, destinado às pessoas com dificuldades de locomoção ou deficientes físicos (PcD). O lavatório destes ambientes deve estar provido de material para limpeza (sabão), enxugo ou secagem das mãos, 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 Avaliação dos Serviços de Limpeza nos Banheiros Femininos das alunas por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



Ressalte-se que na Escola Érica Strasser além da deficiência na limpeza deste ambiente, as instalações prediais encontram-se deterioradas, dificultando uma melhor atuação dos Agentes de Serviços Gerais – ASG's.

A título ilustrativo temos:

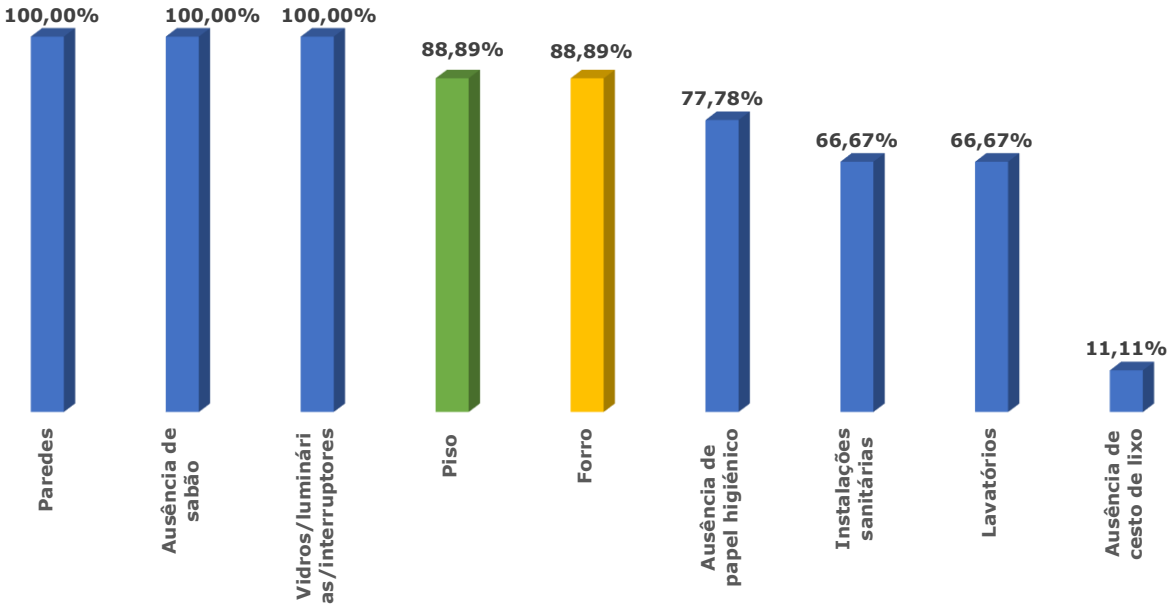
Aspecto Geral sujo – Érica Strasser

Aspecto Geral sujo – Jandira Henderson

Ausência de Papel e cesto – Rosa do Socorro

Paredes sujas e Ausência de forro – Bento Lima

Percentual de Avaliação dos Serviços de Limpeza nos <u>Banheiros Masculinos</u> dos alunos por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



A título ilustrativo temos:

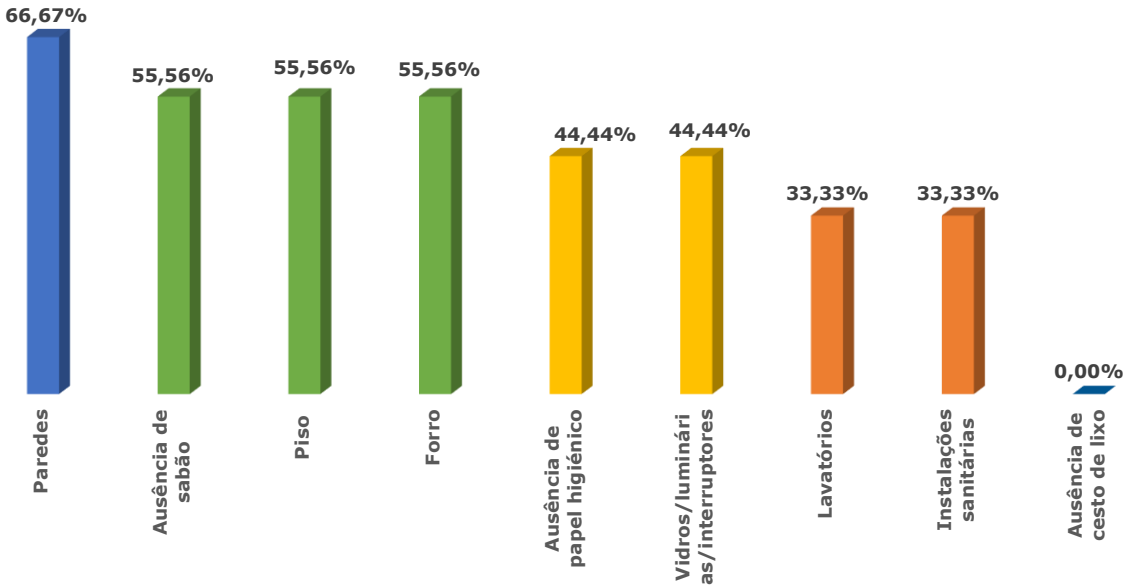
Aspecto Geral sujo – Érica Strasser

Paredes sujas – Jandira Henderson

Parede suja e Ausência de forro – Bento Lima

Parede e forro sujos – Santa Luzia

Percentual de Avaliação dos Serviços de Limpeza nos Banheiros PcD, por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



A título ilustrativo temos:

Aspecto Geral sujo – Érica Strasser

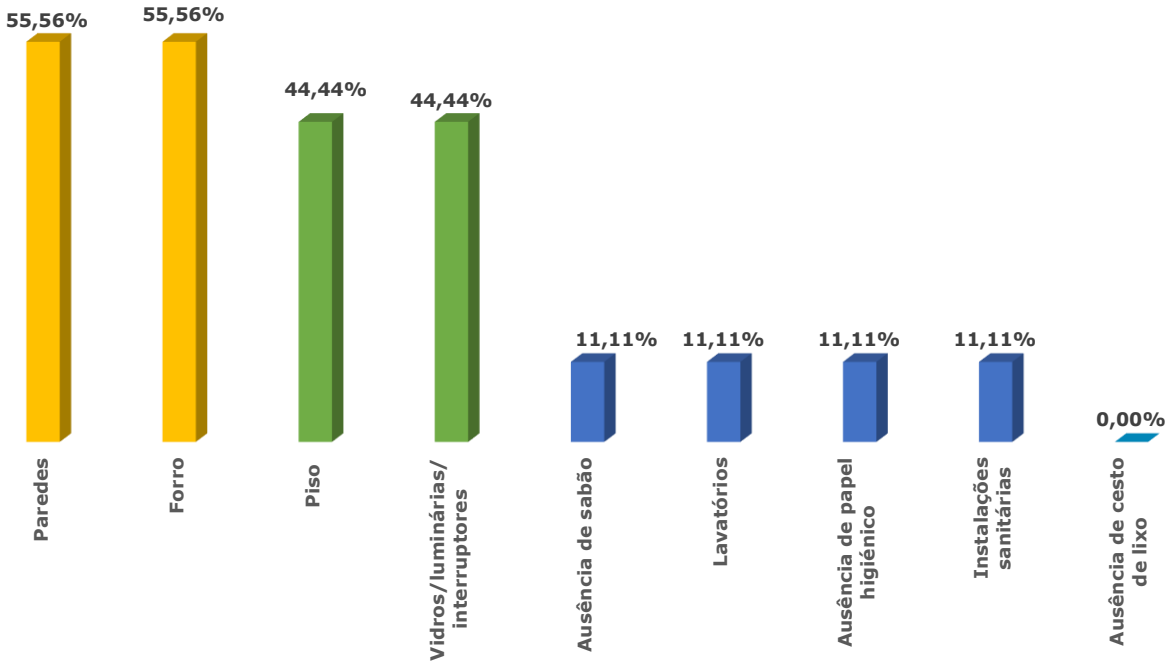
Aspecto Geral sujo – Bento Lima

Com relação aos banheiros PcD's ressaltamos:

- ✓ A Escola Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio Gordo, Santa Luzia e a Sebastião Barbosa não possuem banheiro exclusivo para PcD.

- ✓ A barra de apoio da unidade escolar Bento Lima encontrava-se ausente.

Percentual de Avaliação dos Serviços de Limpeza nos <u>Banheiros dos Servidores /Professores,</u> por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



Com relação aos banheiros dos servidores/professores das unidades escolares auditadas constatou-se que 55,56% das paredes e forros, 44,44% dos pisos, vidros/luminárias e interruptores e 11,11% dos lavatórios e instalações sanitárias encontravam-se sujos, além de encontrarem-se ausentes o sabão e o papel higiênico.

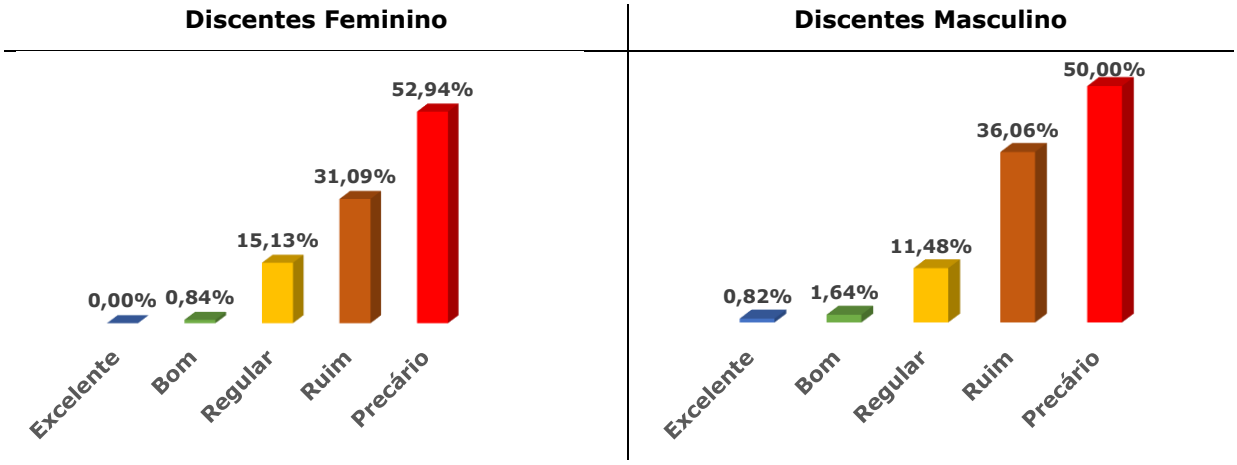
A título ilustrativo temos:

Instalações indisponíveis – Oton Gomes

Parede e **Forro** sujos – Lauro Sodré

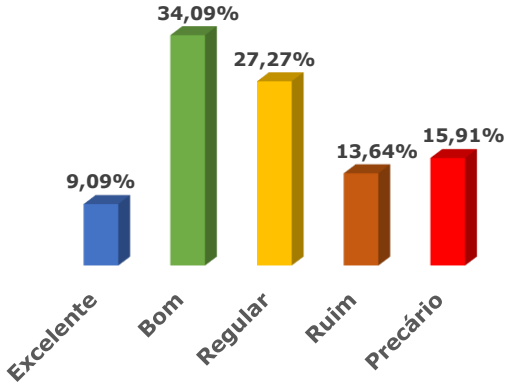
Nas 9 (nove) escolas auditadas 160 alunos foram entrevistados, conceituando-os, em percentuais diferenciados, os serviços de higienização e limpeza dos banheiros femininos das alunas como: bom 0,84%, regular 15,13%, ruim 31,09% e precário 52,94% e masculino como: excelente 0,82%, bom 1,64%, regular 11,48%, ruim 36,07% e precário 50,00%. Graficamente temos:

Percentual de discentes entrevistados que avaliaram as condições de higienização e limpeza dos banheiros feminino e masculino.



No mesmo sentido, o corpo docente entrevistado, em número de 46, em percentuais diferenciados, considerou os banheiros dos professores/servidores das escolas auditadas como: excelente 9,09%, bom 34,09%, regular 27,27%, ruim 13,64% e precário 15,91%. Registre-se que apenas 2 professores não responderam ao questionário no que se refere a este ambiente.

Percentual de docentes entrevistados que avaliaram as condições de higienização e limpeza dos banheiros dos professores/servidores.



7.1.5 Refeitório

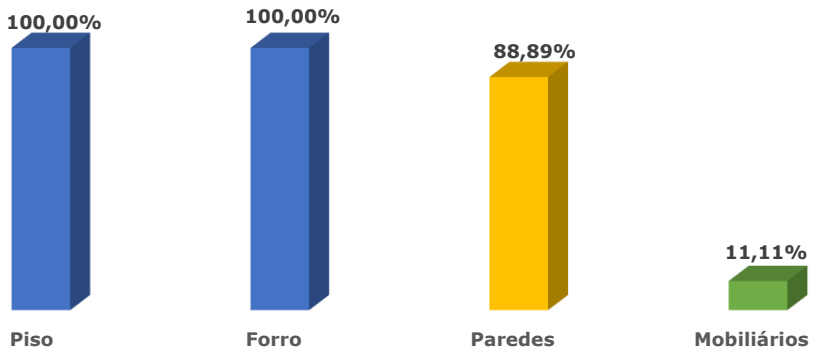
É o local onde estudantes, funcionários e visitantes realizam suas refeições, um dos pontos chave da limpeza na escola. Por ser ambiente de uso alimentar e coletivo são encontrados resíduos diversos, de migalhas de alimentos a material descartável. Cada superfície com seu nível de sujidade. A limpeza 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 diferentes unidades escolares, 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 e constatou impropriedades nos seguintes itens avaliados: pisos 100,00%, forro 100,00%, paredes 88,89% e mobiliários 11,11%, conforme se constata a seguir:

Percentual de Avaliação dos Serviços de Limpeza dos Refeitórios por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



Vale ressaltar que 100% das Unidades Escolares apresentaram impropriedades na higienização e limpeza de piso, forro e parede, considerando, no caso do piso, que se trata de ambiente com manuseio de alimentos de toda espécie, o mesmo requer uma utilização mais efetiva da limpeza, bem como dos produtos de limpeza utilizados, e no caso do forro, a ausência dessas ações acarretam vulnerabilidade quanto à utilização deste espaço pela comunidade escolar.

As escolas que não possuem forro são: Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Antônio Gordo, Rosa do Socorro, Bento Lima e Santa Luzia, e no caso da escola Lauro Sodré, apesar da mesma possuir cobertura em lage, esta encontrava-se com diversos pontos de sujeira e com luminárias mal posicionadas, deixando aberturas expostas na laje, em ambos os casos aumentando o risco de contaminação dos alimentos consumidos neste ambiente.

Na escola Érica Strasser, além da ausência do forro, constatamos a presença de cobertura vegetal acima das mesas.

A título ilustrativo temos:

Parede e piso sujos – Bento Lima

Ausência de forro – Érica Strasser

Forro sujo – Lauro Sodré

Ausência de forro – Jandira Henderson

Outro aspecto relevante refere-se à indisponibilidade de água filtrada por meio de bebedouros em adequado estado de conservação e operacionalidade em inobservância ao que dispõe a Norma Regulamentadora nº 24 do MTE, a qual prevê o fornecimento de água em bebedouros que possuam esguicho (jato) de água e proibi o uso de copos coletivos, equipamento não observado nas escolas: Érica Strasser, Oton Gomes, Jandira Henderson, Rosa do Socorro, Bento Lima e Santa Luzia, onde constatou-se a utilização e compartilhamento de copos por parte da comunidade escolar e a não disponibilização de água filtrada por meio de bebedouro adequados.

A título ilustrativo temos:

Indisponibilidade de **água filtrada e bebedouro** – Rosa do Socorro

Indisponibilidade de **água filtrada e bebedouro adequado** – Érica Strasser

Indisponibilidade de **água filtrada e bebedouro adequado** – Oton Gomes

Bebedouro Inadequado – Oton Gomes

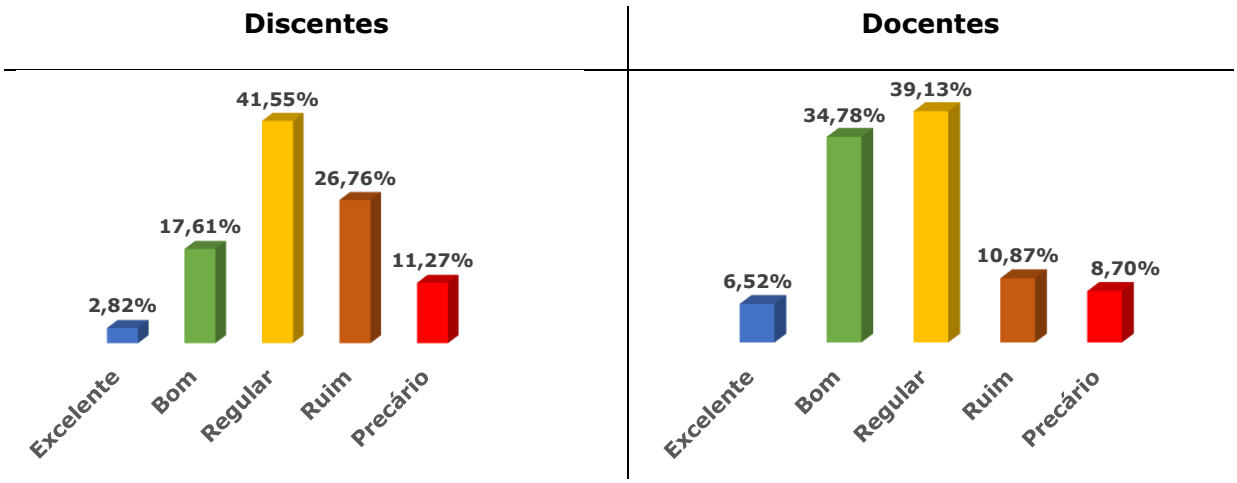
Indisponibilidade de **água filtrada e bebedouro adequado** – Jandira Henderson

Nas 9 (nove) escolas auditadas 160 alunos foram entrevistados, destes 142 se manifestaram conceituando, em percentuais diferenciados, os serviços de higienização e limpeza dos refeitórios como: excelente 2,82%, bom 17,61%, regular 41,55%, ruim 26,76% e precário 11,27%. Registre-se que 18 alunos não responderam o questionário sobre este ambiente.

No mesmo sentido, o corpo docente entrevistado, em número de 46, em percentuais diferenciados, considerou os refeitórios das escolas auditadas como: excelente 6,52%, bom 34,78%, regular 39,13%, ruim 10,87% e precário 8,70%. Registre-se que apenas 2 professores não responderam o questionário no que se refere a este assunto, que apresentou situação menos crítica, na percepção destes, em comparação aos alunos.

Graficamente temos:

Percentual de discentes e docentes entrevistados que avaliaram as condições de higienização e limpeza dos Refeitórios.



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

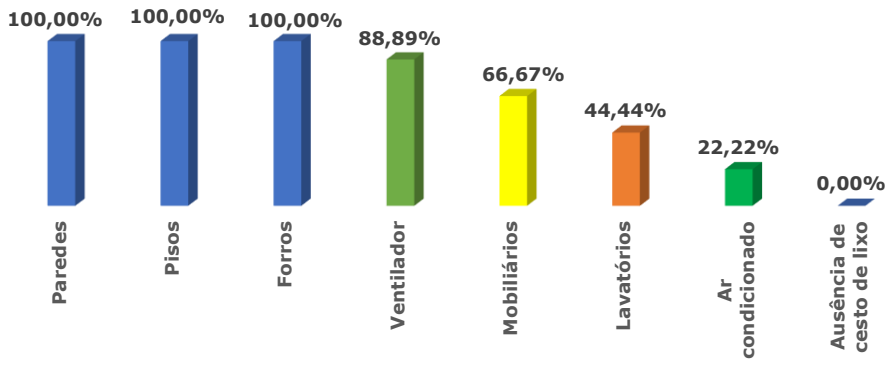
alimentos, daí o ideal é que haja na cozinha um equipamento para ajudar a movimentar o ar do ambiente, um exaustor.

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[3] melhorando consequentemente, a qualidade dos alimentos.

Por ser, a cozinha, ambiente onde se prepara os 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 e constatou impropriedades nos seguintes itens avaliados: paredes 100,00%, pisos 100,00%, forro 100,00%, ventilador 88,89%, mobiliários 66,67%, lavatórios (pias) 44,44%, ar condicionado 22,22%, ausência de cesto de lixo com tampa 0,00%, conforme se constata a seguir:

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



Na visita "in loco" constatou-se que 100% das Unidades Escolares auditadas apresentaram impropriedades nesse ambiente, porém nem sempre nos mesmos itens avaliados, conforme apresentado acima. Vale ressaltar que a ausência de exaustor para o fogão (depurador e coifa), ocasiona acúmulo de gordura e sujeira no teto e paredes.

A inexistência de filtros de água nas torneiras é outro fator de risco na manutenção da integridade dos alimentos a serem servidos.

A título ilustrativo temos:

[3] 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 e ventilador sujos – Érica Strasser

Forro sujo – Antônio Gordo

Inexistência de **filtros de água** – Lauro Sodré

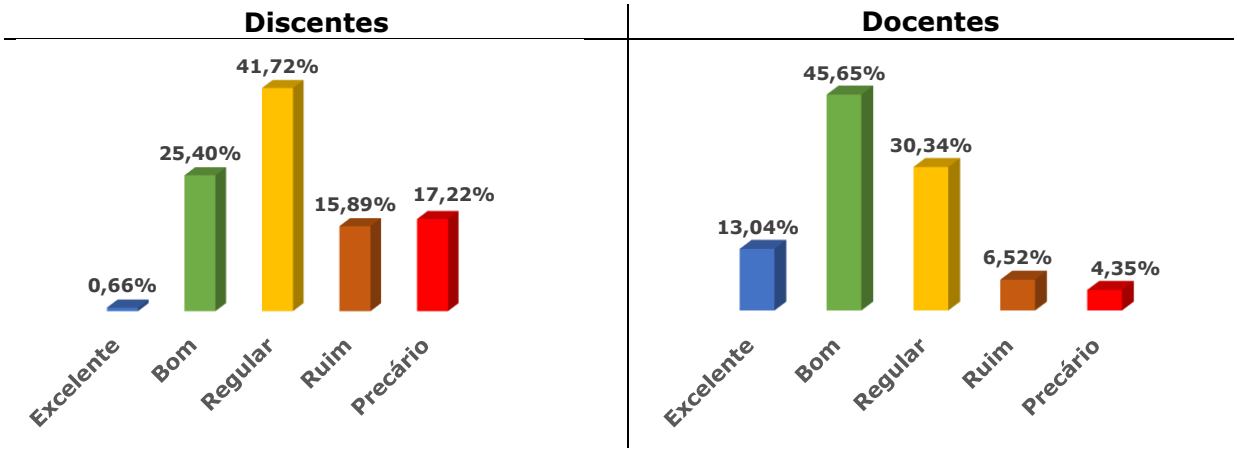
Prateleiras sujas – Antônio Gordo

Nas 9 (nove) escolas auditadas 160 alunos foram entrevistados, destes 151 se manifestaram conceituando, em percentuais diferenciados, os serviços de higienização e limpeza dos refeitórios como: excelente 0,66%, bom 25,40%, regular 41,72%, ruim 15,89% e precário 17,22%. Registre-se que 9 alunos não responderam o questionário sobre este ambiente.

No mesmo sentido, o corpo docente entrevistado, em número de 46, em percentuais diferenciados, considerou os refeitórios das escolas auditadas como: excelente 13,04%, bom 45,65%, regular 30,34%, ruim 6,25% e precário 4,35%. Registre-se que todos os professores responderam o questionário no que se refere a este assunto, que apresentou situação menos crítica, na percepção destes, em comparação aos alunos.

Graficamente temos:

Percentual de discentes e docentes entrevistados que avaliaram as condições de higienização e limpeza das Cozinhas.



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.

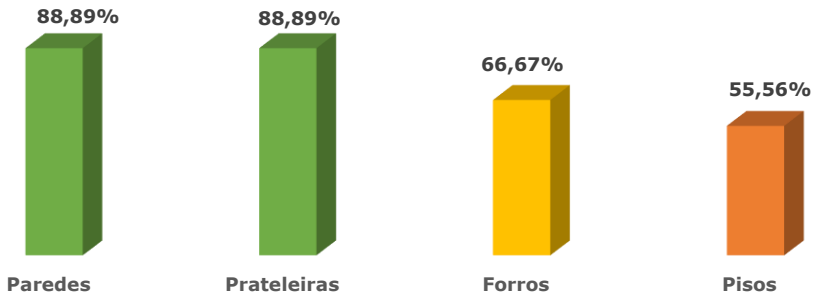
Para estocar corretamente os gêneros alimentícios nesse ambiente é necessário que estes sejam retirados das embalagens secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes. E, sejam agrupados por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados...), em prateleiras ou pallets, afastados pelo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

Para avaliar as condições de limpeza e higienização deste ambiente, nas diferentes unidades escolares, a equipe de auditoria analisou 4 itens: paredes, pisos, forros e prateleiras e constatou impropriedades nos seguintes itens avaliados: paredes 88,89%, prateleiras 88,89%, forro 66,67%, pisos 55,56%, conforme se constata a seguir:

Percentual de Avaliação dos Serviços de Limpeza do Depósito de Gêneros Alimentícios por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



O depósito de gêneros alimentícios da Escola Tia Érica Strasser constitui-se em um ambiente extremamente sujo e abafado, sendo inclusive verificada a presença de insetos como baratas, pondo em risco a integridade dos produtos ali depositados.

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:

Ambiente sujo (Presença de Baratas) – Érica Strasser

Prateleiras sujas – Antônio Gordo

Paredes sem revestimento e com infiltração – Sebastião Barbosa

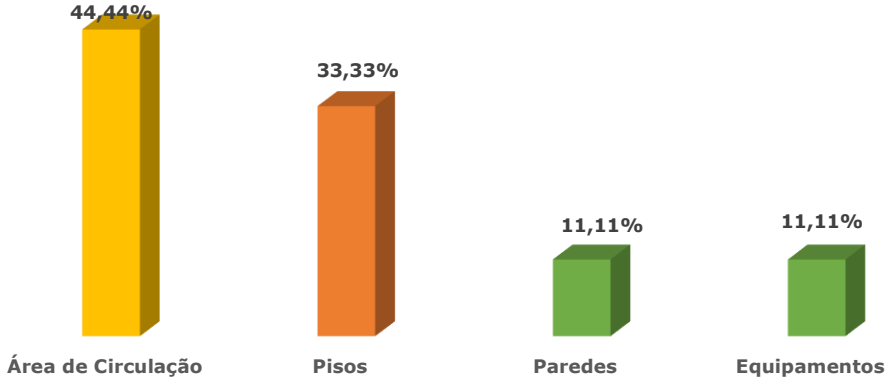
Forro e **Paredes** sujos – Tia Érica Strasser

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.

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: área de arquibancada/circulação 44,44%, pisos 33,33%, paredes 11,11%, equipamentos 11,11%. conforme se constata a seguir:

Percentual de Avaliação dos Serviços de Limpeza da Quadra de Esportes por itens avaliados, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



Registre-se que as escolas Bento Lima e Santa Luzia não possuem esse espaço de atividades, as escolas Jandira Henderson e Rosa do Socorro possuem quadra de esporte descoberta, enquanto que a escolas Tia Érica Strasser, Oton Gomes, Lauro Sodré, Antônio Gordo e Sebastião Barbosa, possuem quadra poliesportiva coberta.

A título ilustrativo temos:

Área de circulação suja – Oton Gomes

Parede suja – Lauro Sodré

Piso sujo – Antônio Gordo

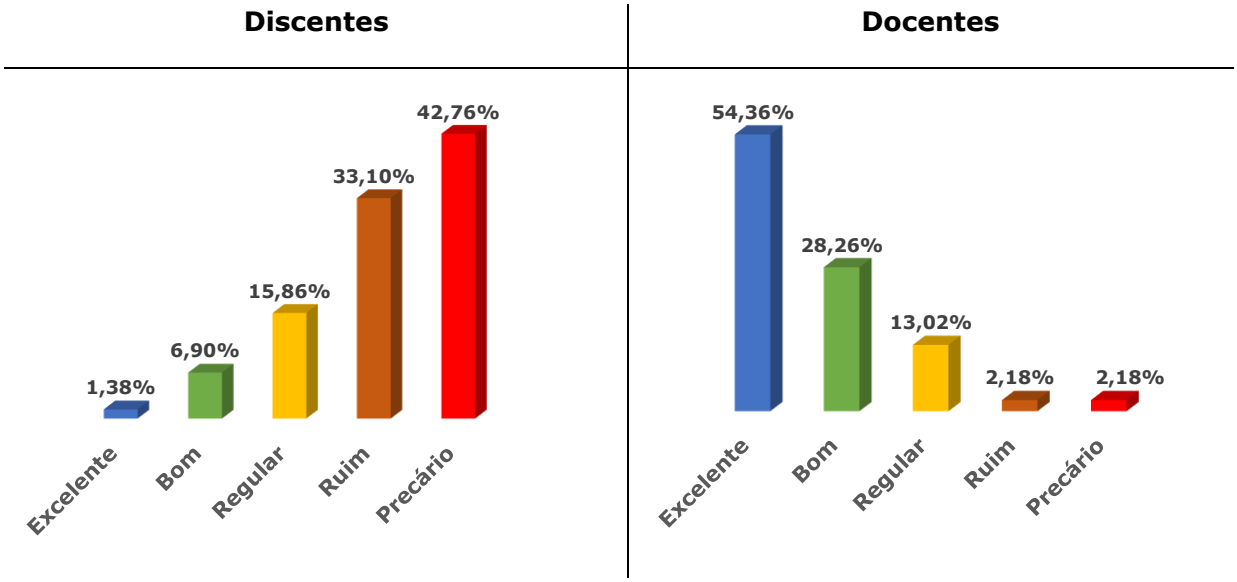
Piso sujo – Rosa do Socorro

Nas 9 (nove) escolas auditadas 160 alunos foram entrevistados, destes 145 se manifestaram conceituando, em percentuais diferenciados, as condições de limpeza da das quadras esportivas como: excelente 1,38%, bom 6,90%, regular 15,86%, ruim 33,10% e precário 42,76%. Registre-se que 15 alunos não responderam o questionário sobre este ambiente.

No mesmo sentido, o corpo docente entrevistado, em número de 46, em percentuais diferenciados, considerou as condições de limpeza das quadras de esportes das escolas auditadas como: excelente 54,36%, bom 28,26%, regular 13,02%, ruim 2,18% e precário 2,18%. Registre-se que todos os professores responderam o questionário no que se refere a este assunto, apresentando este ambiente em situação menos crítica em relação a percepção alunos.

Graficamente temos:

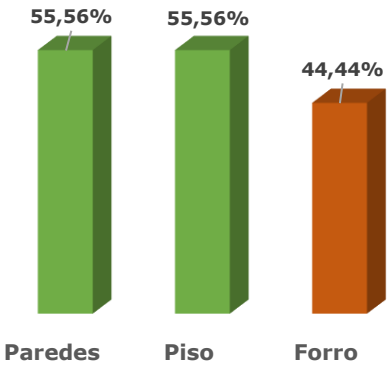
Percentual de discentes e docentes entrevistados que avaliaram as condições de higienização e limpeza das quadras de esportes.



7.1.9 Área interna

Para efeito de aplicação do Programa "TCM-PA nas Escolas" foi considerado 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

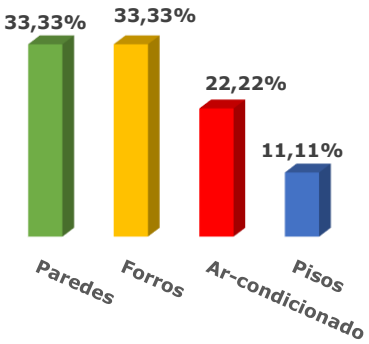


Parede e forro sujos – Oton Gomes

Piso sujo – Rosa do Socorro

Paredes sujas – Lauro Sodré

Salas dos Professores

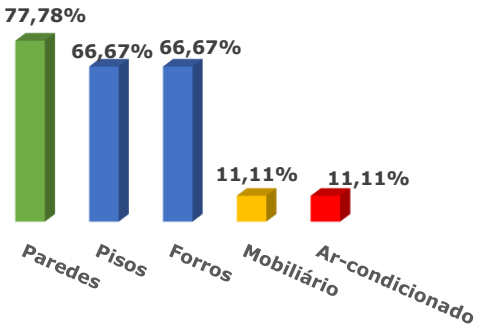


Parede, forro e ar condicionado sujos – Rosa do Socorro

Parede e piso sujos – Jandira Henderson

Paredes e piso sujos – Érica Strasser

Salas da Secretaria



Parede e forro – Érica Strasser

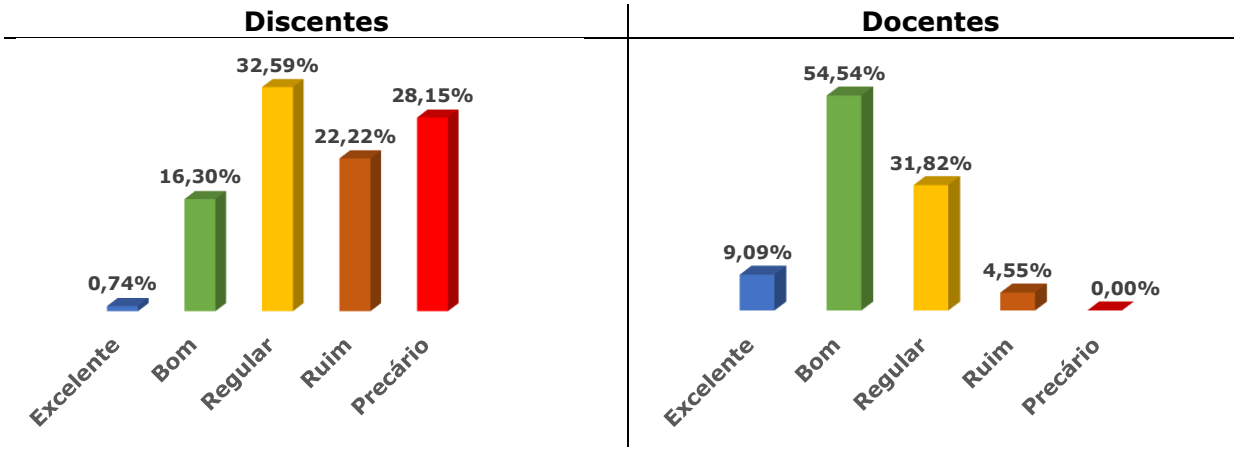
Parede e piso – Jandira Henderson

Parede e forro sujos – Lauro Sodré

Nas 9 (nove) escolas auditadas 160 alunos foram entrevistados, destes 135 se manifestaram conceituando, em percentuais diferenciados, as condições de higienização e limpeza da área interna como: excelente 0,74%, bom 16,30%, regular 32,59%, ruim 22,22% e precário 28,15%. Registre-se que 25 alunos não responderam o questionário sobre este ambiente.

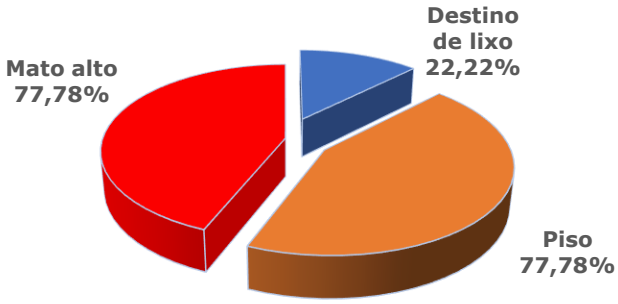
No mesmo sentido, o corpo docente entrevistado, em número de 46, em percentuais diferenciados, considerou as condições de higienização e limpeza da área interna como das escolas auditadas como: excelente 9,09%, bom 54,55%, regular 31,82%, ruim 4,55% e precário 0,00%. Registre-se que 2 professores não responderam o questionário no que se refere a este assunto, apresentando situação menos crítica, na percepção destes, em comparação aos alunos. Graficamente temos:

Percentual de discentes e docentes entrevistados que avaliaram as condições de higienização e limpeza da área interna



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 4 itens: piso, capinação, equipamentos/mobiliários 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 77,78% das unidades escolares auditadas apresentaram sujeira no piso a exceção das escolas Jandira Henderson e Lauro Sodré, 77,78% apresentam mato alto em suas áreas de extensão, indicando a necessidade de capinação e poda de plantas e árvores periodicamente, exceto nas escolas Oton Gomes da Silva e Lauro Sodré, e 22,22% delas apresentavam destinação inadequada de lixo, inclusive foram encontradas concentrações de lixo em locais inadequados, nas escolas Antônio de Oliveira Gordo e Santa Luzia.

A título ilustrativo temos:

Mato alto – Érica Strasser

Sujeira em **pisos e paredes** – Oton Gomes

Mato Alto – Jandira Henderson

Sujeira / Água represada – Lauro Sodré

Mato Alto – Antônio de Oliveira Gordo

Sujeira / Água represada – Bento Lima

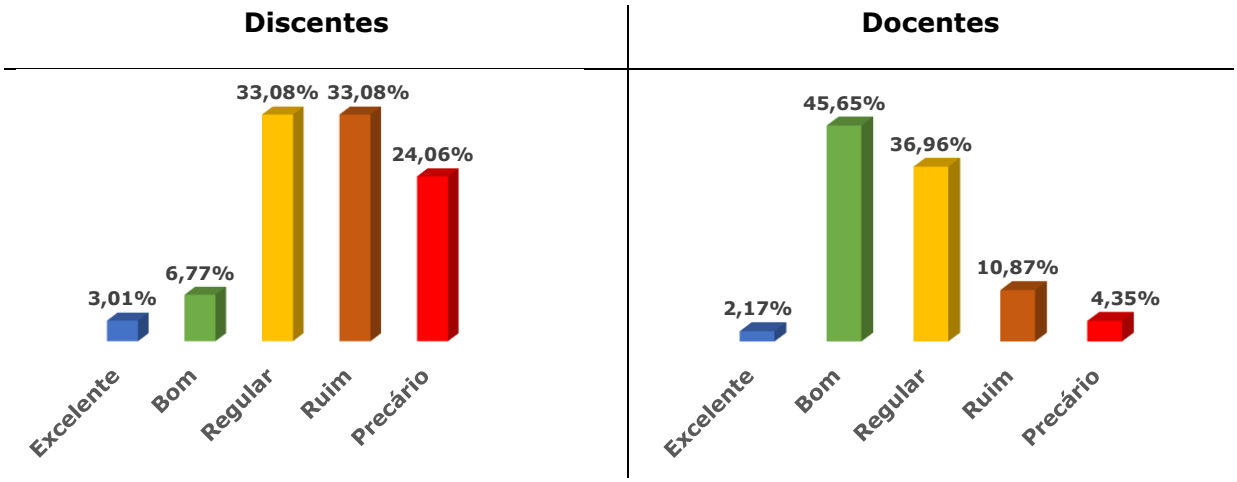
Mato alto – Rosa do Socorro

Mato alto – Santa Luzia

Nas 9 (nove) escolas auditadas 160 alunos foram entrevistados, destes 133 se manifestaram conceituando, em percentuais diferenciados, as condições de limpeza e higienização da área externa das escolas auditadas como: excelente 3,01%, bom 6,77%, regular 33,08%, ruim 33,08% e precário 24,06%. Registre-se que 27 alunos não responderam o questionário sobre este ambiente.

No mesmo sentido, o corpo docente entrevistado, em número de 46, em percentuais diferenciados, considerou as condições de limpeza e higienização da área externa das escolas auditadas como: excelente 2,17%, bom 45,65%, regular 36,96%, ruim 10,87% e precário 4,35%. Registre-se que todos os professores responderam o questionário no que se refere a este assunto, apresentando situação menos crítica, na percepção destes, em comparação aos alunos. Graficamente temos:

Percentual de discentes e docentes entrevistados que avaliaram as condições de higienização e limpeza da área externa

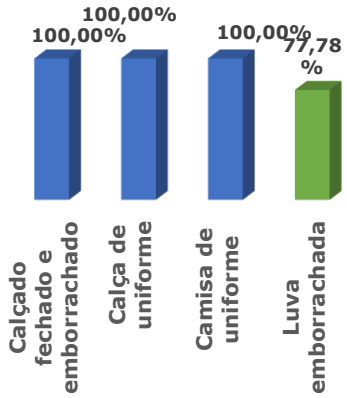


7.2 Uniformes e EPI´s dos Agentes de Serviços Gerais – ASG's

A execução diária dos serviços de limpeza e higienização das unidades municipais de ensino de Mojú fica a cargo dos Agentes de Serviços Gerais – ASG's lotados em cada unidade escoloar e ao entrevista-los 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

Geral



Por escola

Unidade Escolar	Não utiliza			
	Calçado fechado e emborrachado	Calça de uniforme	Camisa de Uniforme	Luva Embor-rachada
Érica Strasser	x	x	x	x
Oton Gomes	x	x	x	x
Jandira	x	x	x	-
Lauro Sodré	x	x	x	x
Antônio	x	x	x	x
Rosa do	x	x	x	-
Bento Lima	X	x	x	x
Santa Luzia	x	x	x	x
Sebastião	x	x	x	x

Depreende-se do demonstrativo acima a utilização tão somente de luvas emborrachadas, logo se não há utilização de uniformes e EPI's, consequentemente, 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, em algumas ocasiões adquirem apenas luvas emborrachadas para utilização no serviço, por outro lado, não ocorre a aquisição ou repasse por parte da SEMED dos outros 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 – Rosa do Socorro

ASG – Lauro Sodré

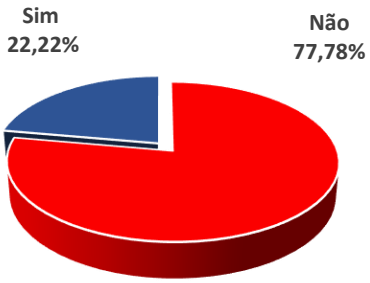
ASG – Oton Gomes

7.3 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

Geral

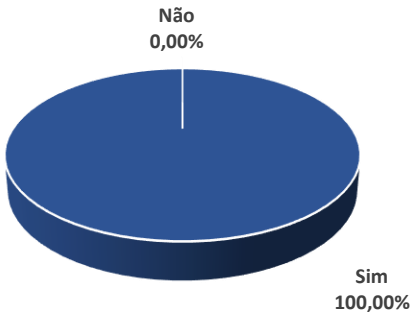


Por escola

Unidade Escolar	É realizada a capacitação dos ASG's	
	Sim	Não
Érica Strasser	-	x
Oton Gomes	-	x
Jandira Henderson	-	x
Lauro Sodré	x	-
Antônio Gordo	x	-
Rosa do Socorro	-	x
Bento Lima	-	x
Santa Luzia	-	x
Sebastião Barbosa	-	x

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

Geral



Por escola

Unidade Escolar	É realizada capacitação aos ASG's		
	Sim	Não	N/R
Érica Strasser	x	-	
Oton Gomes	x	-	
Jandira Henderson	x	-	
Lauro Sodré	x	-	
Antônio Gordo	x	-	
Rosa do Socorro	x	-	
Bento Lima	X	-	
Santa Luzia	x	-	
Sebastião Barbosa	x	-	

Com base nas constatações efetuadas "in loco" e nos dois demonstrativos acima apresentados, que são divergentes, quanto aos percentuais e quanto as unidades escolares, a equipe técnica conclui que inexiste capacitações com vistas a habilitar os ASG's para a desempenho de suas atividades na área específica de serviços gerais, o que ocorrem são palestras destinadas a todos os agentes de serviços gerais, inclusive os que trabalham como merendeiros, na manipulação de alimentos, onde são explanados assuntos referentes ao compromisso profissional e relacionamentos interpessoais, portanto, não especificamente voltadas ao trabalho de limpeza e higienização nas escolas. Ressalte-se que a própria SEMED as fls. 181 a 211 do Processo nº 201802492-00, vol. 01, corrobora com essa informação ao destacar a realização da Jornada Pedagógica, no ano de 2017.

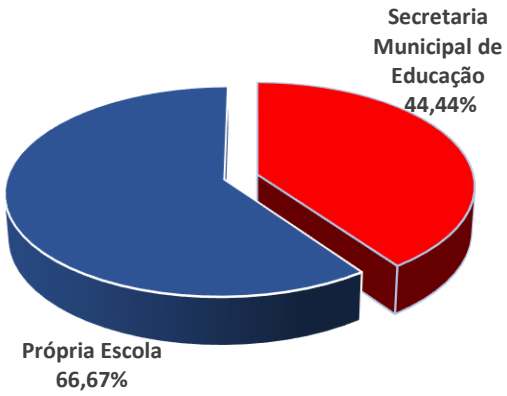
7.4 Material de limpeza.

7.4.1 Aquisição de Material de Limpeza

Foi levantado junto a direção das unidades escolares que a SEMED é a responsável pela aquisição dos materiais de limpeza e higienização, bem como pela distribuição mensal da requisição deste matérias, restando aos diretores e/ou coordenadores das escolas, independentemente da localização da mesma, ir a secretaria retirar a requisição autorizando o recebimento do produto e se dirigir até o comercio local para fazer a retirada dos produtos e, quando necessário, complementar o quantitativo, e essa complementação tem sua origem financeira em recursos captados pelas escolas através de exploração de atividades assemelhadas a comércio (Cantinas, Reprografia, Festas Juninas e Doação de Servidores).

Responsável pela aquisição de material de limpeza e higiene, segundo a Direção

Geral



Por escola

Unidade Escolar	Responsável pela aquisição de material de limpeza	
	Própria escola	Secretaria Municipal de educação
Érica Strasser	x	-
Oton Gomes	-	x
Jandira Henderson	-	x
Lauro Sodré	-	x
Antônio Gordo	-	x
Rosa do Socorro	x	-
Bento Lima	x	-
Santa Luzia	x	-
Sebastião Barbosa	x	-

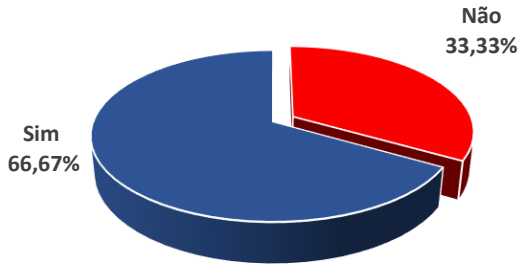
Ao oficializar a SEMED para que ela se manifestasse sobre o assunto a mesma às fls. 212 do Processo 201802492-00 informou que a aquisição e feita pelo setor de almoxarifado e a distribuição do material de limpeza às escolas é efetuada por meio da entrega de requisições aos respectivos gestores das unidades de ensino a cada quinzena ou em períodos semanais quando solicitado pelo diretor ou coordenador do polo.

7.4.2 Suficiência e adequação dos produtos utilizados na limpeza dos ambientes

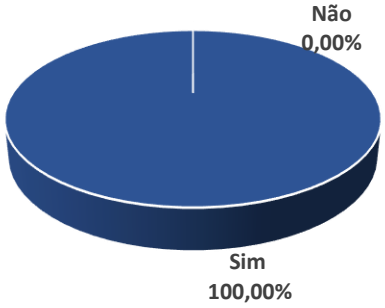
Ao questionar os ASG's quanto a suficiência e adequação dos produtos utilizados nos serviços de limpeza e higiene obteve-se o seguinte resultado:

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

Quanto a suficiência



Quanto à adequação



Do gráfico acima depreende-se que apesar de 66,67% dos ASG's terem se manifestado pela suficiência do material de limpeza existente em suas respectivas escolas, os gestores quando questionados a respeito dos principais problemas que interferem na realização de um serviço de limpeza satisfatório em suas unidades de ensino elegeram a quantidade insuficiente de ASG's lotados em cada unidade como principal problema, e em segundo a quantidade insuficiente de material de limpeza destinado ao serviço. Esta manifestação dos gestores vai ao encontro da constatação efetuada pela equipe de auditoria deste TCM, que constatou as condições insatisfatórias de higienização e limpeza observadas nos ambientes das unidades de ensino auditadas decorrentes da insuficiência de materiais de limpeza disponibilizados aos ASG's para realização diária de suas atividades.

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 Visitada, segundo os ASG's

Quanto a suficiência

Unidade Escolar	Suficiência de Material	
	Sim	Não
Érica Strasser	x	-
Oton Gomes	-	x
Jandira Henderson	x	-
Lauro Sodré	x	-
Antônio Gordo	-	x
Rosa do Socorro	x	-
Bento Lima	x	-
Santa Luzia	x	-
Sebastião Barbosa	-	x

Quanto à adequação

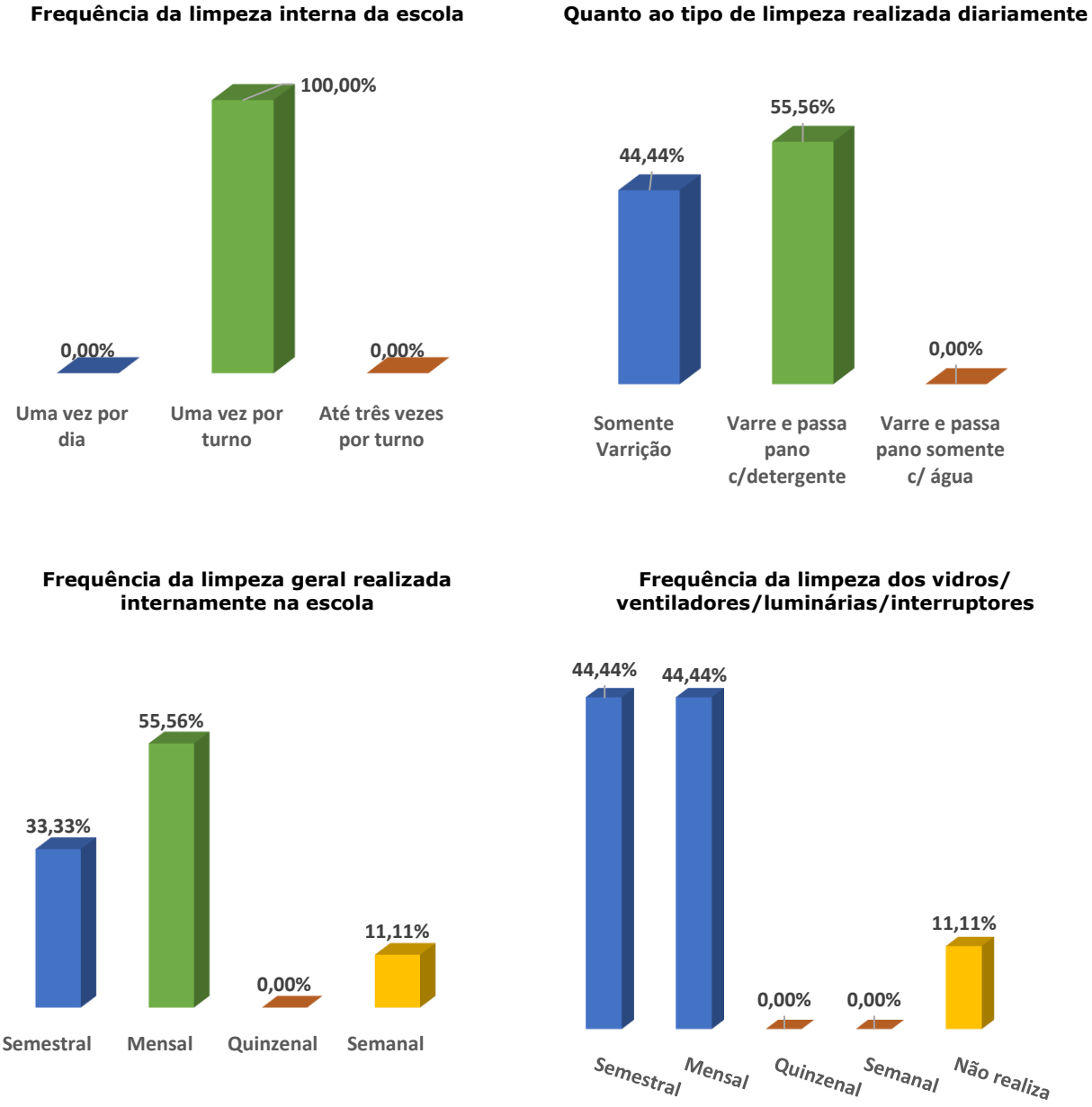
Unidade Escolar	Adequação de Material	
	Sim	Não
Érica Strasser	x	-
Oton Gomes	x	-
Jandira Henderson	x	-
Lauro Sodré	x	-
Antônio Gordo	x	-
Rosa do Socorro	x	-
Bento Lima	X	-
Santa Luzia	x	-
Sebastião Barbosa	x	-

7.5 Frequência e tipo de limpeza realizada nas Unidades Escolares

7.5.1 Frequência e o tipo de limpeza realizada internamente nas escolas

Foi informado pelos ASG's que a escola internamente recebe os seguintes cuidados com limpeza e higienização:

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

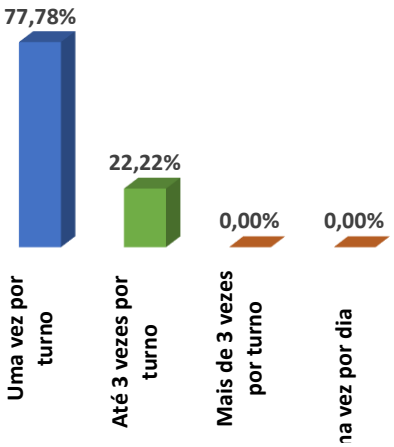


7.5.2 Frequência e o tipo de limpeza realizada nos banheiros escolares

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)

Geral

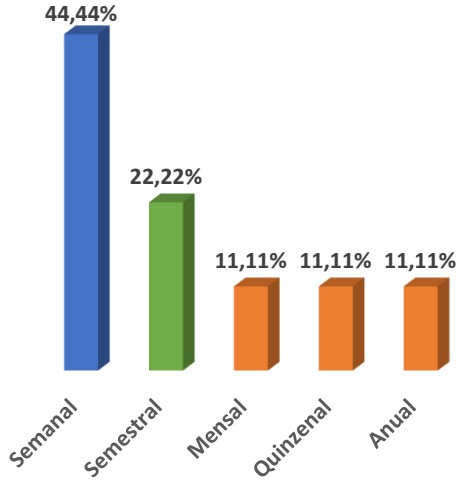


Por escola

Unidade escolar	Frequência da limpeza dos banheiros		
	Uma vez por turno	Até 3 vezes por turno	Outras
Érica Strasser	-	x	-
Oton Gomes	-	x	-
Jandira Henderson	x	-	-
Lauro Sodré	x	-	-
Antônio Gordo	x	-	-
Rosa do Socorro	x	-	-
Bento Lima	x	-	-
Santa Luzia	X	-	-
Sebastião Barbosa	x	-	-

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

Geral



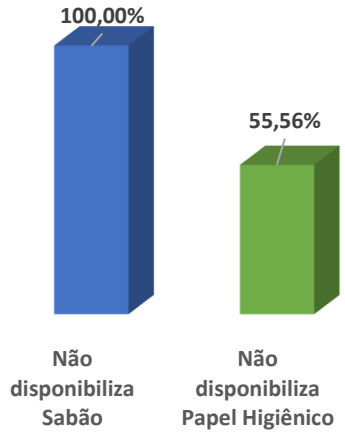
Por escola

Unidade escolar	Frequência da limpeza geral/pesada dos banheiros				
	Semanal	Quinzenal	Mensal	Semestral	Anual
Érica Strasser				x	
Oton Gomes					x
Jandira Henderson				x	
Lauro Sodré		x			
Antônio Gordo	x				
Rosa do Socorro	x				
Bento Lima	x				
Santa Luzia	x				
Sebastião Barbosa			x		

Quando questionados sobre abastecimento e reabastecimento de papel higiênico e sabão nos banheiros, **100,00%** dos ASG's responderam que não é realizado abastecimento de papel higiênico no próprio banheiro, o mesmo é disponibilizado na secretaria ou copa, e entregue pelos secretária ou merendeiros, e apenas quando solicitados pelos alunos. E, quanto ao sabão este item não é disponibilizado.

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

Geral



Por escola

Unidade escolar	Não disponibilização nos banheiros	
	Papel Higiênico	Sabão
Érica Strasser	x	x
Oton Gomes	x	x
Jandira Henderson		x
Lauro Sodré	x	x
Antônio Gordo	x	x
Rosa do Socorro	x	x
Bento Lima		x
Santa Luzia		x
Sebastião Barbosa		x

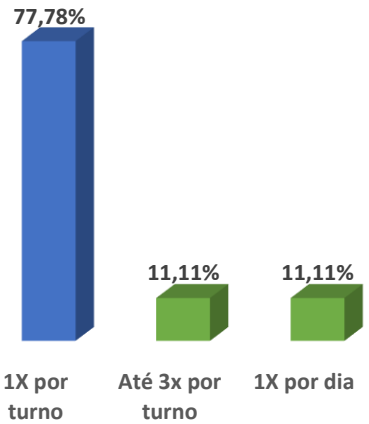
Segundo alguns diretores de escola, o papel higiênico não é disponibilizado nos em 55,56% dos banheiros das unidades escolares auditadas. No que se refere ao abastecimento e reabastecimento de sabão, 100,00% dos ASG's responderam que não é disponibilizado sabão nos banheiros para higienização das mãos.

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.

A fim de evidenciar as prováveis condições de vulnerabilidade e exposição dos alunos a doenças decorrentes de contato e contaminação em virtude da utilização dos banheiros questionou-se os ASG's sobre 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

Geral



Por escola

Unidade escolar	Frequência da remoção do lixo dos banheiros		
	1X p/ turno	Até 3 X p/ turno	1 X P/ dia
Érica Strasser	x		
Oton Gomes		x	
Jandira Henderson	x		
Lauro Sodré	x		
Antônio Gordo	x		
Rosa do Socorro	x		
Bento Lima			x
Santa Luzia	x		
Sebastião Barbosa	x		

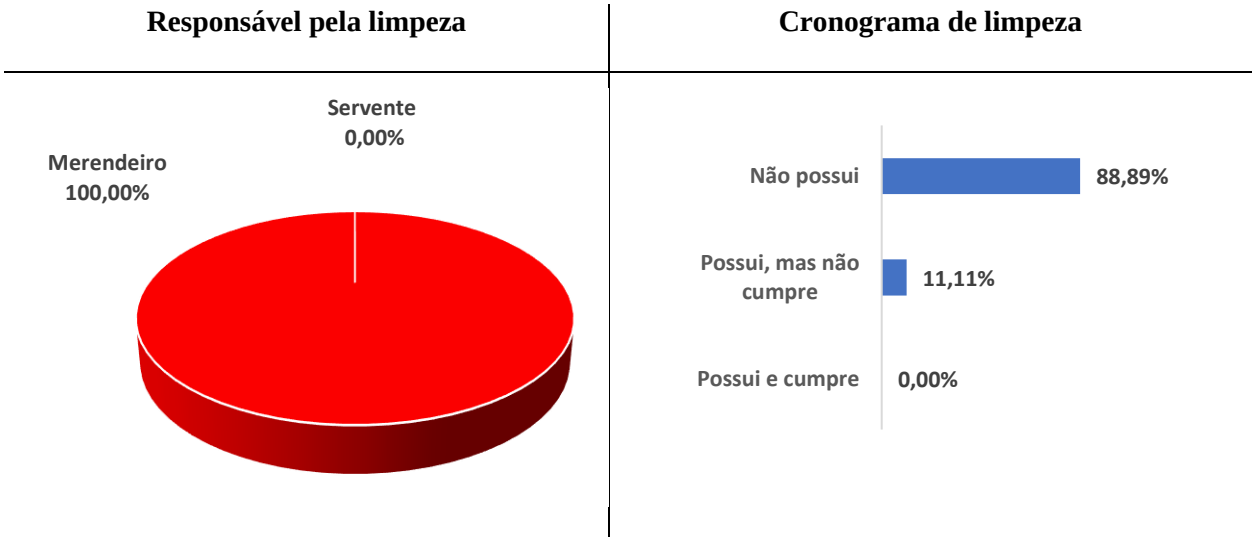
Outro dado importante constatado pela equipe de auditoria refere-se à frequência de remoção do lixo dos banheiros, vez que os ASG's responderam que a retirada de lixo ocorre 1 vez por turno na escola Tia Érica Strasser, Jandira Henderson, Lauro Sodré, Antônio de Oliveira Gordo, Rosa do ocorre, Santa Luzia e Sebastião Barbosa, até 3 vezes por turno na escola Oton Gomes e, 1vez por dia na escola Bento Lima. Está equipe de auditores alerta que a remoção do lixo dos banheiros está intimamente ligada a vulnerabilidade e disseminação de doenças decorrentes de contato o que nos leva a sugerir que as escolas auditadas aprimorem esse serviço de limpeza, principalmente a escola Bento Lima que remove o lixo apenas uma vez por dia, quantidade insuficiente, se considerarmos o número de alunos e a quantidade de vezes que estes utilizam os banheiros.

7.5.3 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 100,00% que é realizada pelos próprios merendeiros e não pelos serventes.

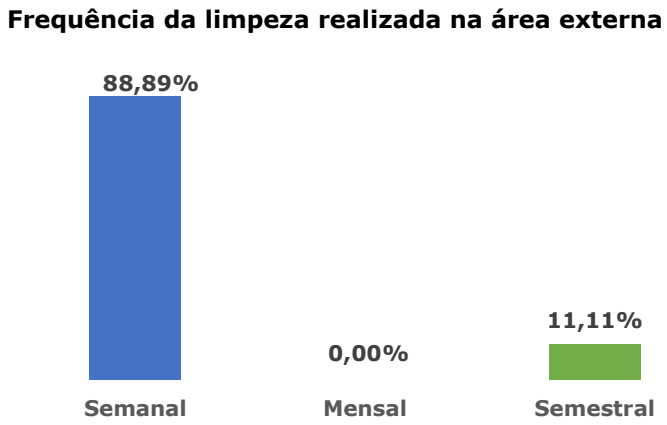
No que pertine à existência de cronograma de limpeza da cozinha e despensa de alimentos, informamos em sequência:

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



7.5.4 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 a 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 88,89% das unidades semanalmente, e em 11,11% semestralmente.

7.6 Cronograma de realização dos serviços de limpeza e higienização das escolas.

Foi informado por (66,67%) dos diretores a inexistência de um cronograma de realização dos serviços de limpeza e higienização das escolas.

Todavia, a SEMED às fls. 212 do Processo nº201802492-00, vol. 001, declara que inexiste cronograma específico e as limpezas são executadas de acordo com as demandas de solicitações que chegam até a diretoria administrativa.

7.7 Fiscalização, Controle e Orientação dos serviços de limpeza e higienização nas escolas

7.7.1 Fiscalização dos serviços de limpeza e higienização nas escolas

Ao serem questionados sobre o responsável pela fiscalização desses serviços os diretores informaram que é o servidor da própria escola que realiza esta função, conforme demonstrado a seguir:

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

Geral

Por escola

Unidade Escolar	Responsável pela fiscalização	
	Servidor da própria escola	Não há supervisor
Érica Strasser	x	
Oton Gomes	x	
Jandira Henderson	x	
Lauro Sodré	x	
Antônio Gordo	x	
Rosa do Socorro	x	
Bento Lima	x	
Santa Luzia		x
Sebastião Barbosa	x	

Faz-se imprescindível informar que a unidade Santa Luzia informou que não há uma pessoa específica para fiscalizar, mas que a equipe gestora acompanha a realização os serviços.

A SEMED as fls. 04 do Processo 201802584-00 informa que no Município de Moju a supervisão e o controle, diários dos serviços de limpeza e higienização fica a cargo da equipe gestora (Diretor e Vice-diretor) da própria escola.

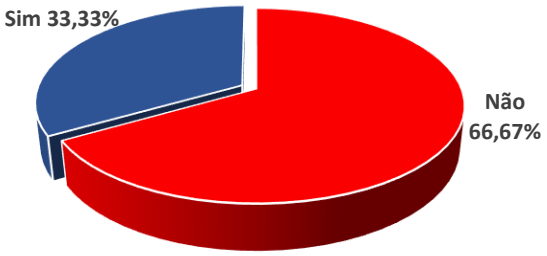
A equipe de auditores evidenciou a inexistência de normativos indicando o que e como esses serviços devem ser executados e, observou, ainda, a falta de supervisão e controle por parte dos gestores (escolar e da SEMED) quanto às condições de limpeza e higienização das escolas municipais.

7.7.2 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

Geral



Por escola

Unidade Escolar	Existe controle e orientação sobre o serviço de limpeza	
	Sim	Não
Érica Strasser		x
Oton Gomes		x
Jandira Henderson	x	
Lauro Sodré	x	
Antônio Gordo		x
Rosa do Socorro	x	
Bento Lima	x	
Santa Luzia	x	
Sebastião Barbosa	x	

Quando indagados sobre o mesmo tema a Direção das unidades escolares se manifestou conforme segue:

Existência de controle e orientação dos serviços de limpeza e higienização escolar, segundo a direção escolar

Geral

Escola

Unidade Escolar	Existência de Controle e Orientação	
	Sim	Não
Érica Strasser	x	
Oton Gomes	x	
Jandira Henderson	x	
Lauro Sodré	x	
Antônio Gordo	x	
Rosa do Socorro	x	
Bento Lima	x	
Santa Luzia	x	
Sebastião Barbosa	x	

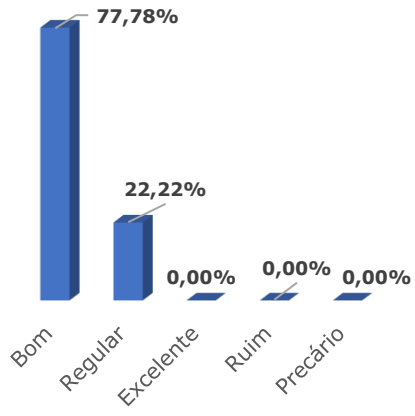
Registre-se que a equipe de auditoria observou, durante a auditoria realizada, que inexiste controle de qualidade dos serviços de higiene e limpeza realizados na área interna e externa das U.E's, e que essa ausência decorre da inexistência de instrumentos de avaliação por parte da gestão escolar ou mesmo,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

7.7.3 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

Geral



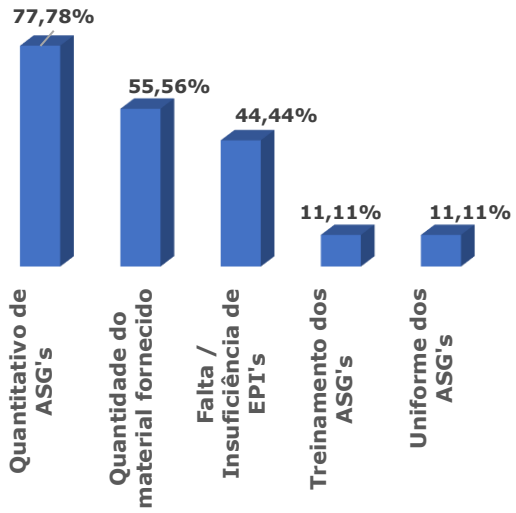
Por escola

Unidade Escolar	Conceitos				
	Excelente	Bom	Regular	Ruim	Precário
Érica Strasser	-	-	x	-	-
Oton Gomes	-	x	-	-	-
Jandira Henderson	-	x	-	-	-
Lauro Sodré	-	x	-	-	-
Antônio Gordo	-	x	-	-	-
Rosa do Socorro	-	x	-	-	-
Bento Lima	-	-	x	-	-
Santa Luzia	-	x	-	-	-
Sebastião Barbosa	-	x	-	-	-

Visando levantar aspectos quanto a satisfação em relação aos serviços limpeza e higienização realizados nas unidades escolares, a equipe de auditoria por meio de 10 itens: quantitativo de ASG'S, quantidade do material fornecido, qualidade do material fornecido,

uniforme dos ASG's, reposição de ASG's/Serventes, 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



Manter a escola limpa é fruto da colaboração de todos e os dados acima apresentados, 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.

7.8 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES:

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

1. Adquirir e distribuir as Unidades Escolares produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) e determinar o abastecimento e reposição diária nos banheiros dos docentes, discentes e servidores;
2. Assegurar diariamente a coleta e seleção dos resíduos de acordo com a sua classificação, bem como a remoção de inservíveis do ambiente escolar;
3. Adquirir, instalar e realizar manutenção periódica dos bebedouros, bem como realizar a manutenção periódica de seus filtros;
4. Prover, periodicamente, os agentes de serviços gerais/serventes de uniformes, utensílios e equipamentos de proteção individual – EPI's;
5. Promover, periodicamente, cursos de capacitação aos ASG's, voltados ao aperfeiçoamento e melhoramento das suas habilidades e desenvolvimento profissional e assegurar a sua participação nos cursos de capacitação;

6. Assegurar a aquisição 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;
7. Entregar, em cada unidade escolar, os materiais e produtos de limpeza em quantidade e qualidade adequados à higienização dos ambientes escolares;
8. Garantir que a direção das Unidades Escolares realize a distribuição de materiais e produtos aos ASG´s, em quantidade e qualidade adequada à limpeza e higienização dos ambientes, considerando suas características, especificidades, extensão e número de dependências;
9. Supervisionar as instalações físicas, fluxo operacional, equipamentos, utensílios e as técnicas de limpeza e higienização das Unidades Escolares;
10. Determinar que a direção das Unidades Escolares realize a supervisão, acompanhamento e avaliação periódica dos ASG's, no que se refere a execução dos trabalhos de higienização e limpeza nos ambientes escolares e a adequada utilização de uniformes e EPI's;
11. 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.
12. Criar normativo municipal orientando e padronizando o serviço de higienização e limpeza nas Unidades Escolares, observando a peculiaridade, a periodicidade, a quantidade e a frequência de cada tipo de serviço e das condições do ambiente escolar;
13. Criar procedimento operacional padronizado – POP para as escolas, neste incluso entre outros: cronograma da limpeza dos ambientes escolares, escala de serviço dos ASGs normatizando as condutas necessárias para a execução do trabalho, a periodicidade e a frequência de cada tipo de serviço, bem como a utilização dos uniformes e EPI's, imprescindíveis à sua segurança;
14. Cumprir a Portaria nº 525/2017 – SEMED de 26/12/2017, que trata, entre outro, dos critérios de lotação de pessoal, mais especificamente os art. 13, que se referem a lotação de ASG's nas U.E's levando-se em conta o espaço físico/extensão da escola e o número de dependências existentes.

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 Moju 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 suas ações agregadas: PDDE-QUALIDADE (CAMPO), PDDE-MAIS EDUCAÇÃO, PDDE–QUALIDADE (ESCOLA SUSTENTÁVEL), PDEE–QUALIDADE (ESCOLA ACESSÍVEL), PDDEE/PDE repassados diretamente às Unidades Executoras (Conselhos Escolares[4]) das respectivas escolas, além dos recursos liberados 1(uma) Entidade Executora (Eex), a Prefeitura, responsável pelo recebimento dos recursos das escolas que não possuem CNPJ, mas que recebem recursos do PDDE via Prefeitura, conforme se constata no sitio do FNDE.

Os recursos federais oriundos do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e suas ações agregadas 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 no site do FNDE, no período de realização das visitas, não nos permitiu evidenciar o nível de inadimplência das unidades executoras. No entanto, a demonstração de liberação de recursos evidência que muitas unidades executoras, embora cadastradas para receber recursos em diversas ações agregadas do PDDE, não receberam, dando indício de que deve haver pendências de prestação de contas numa escala acentuada.

Em entrevistas com os membros dos conselhos escolares e gestores escolares, foi possível observar que existe, por parte dos responsáveis pela diretoria dos conselhos escolares, uma série de dúvidas quanto a execução e prestação de contas dos recursos do PDDE que culmina com a inadimplência dos mesmos. Citada inadimplência exige por parte de todos

[4] 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.

esforços substanciais para redução desse cenário, em busca de resultados positivos das ações de regularização de pendências.

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desenvolvimento Social do Município de Moju – SEMED, por meio do Ofício n° 022/2018 (Processo TCM/PA nº201802492-00, vol. 002, fls. 89) encaminha um demonstrativo dos recursos recebidos pelas 22 (vinte e duas) unidades escolares do município, no exercício 2017, que evidencia a existência, tão somente, de repasses relativos ao PDDE nas ações agregadas: PDDE Básico e Mais Educação na monta de R$183.540,00 (cento e oitenta e três mil, quinhentos e quarenta reais).

Todavia, 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 demais ações agregadas nas unidades escolares auditadas no Município de Moju, série histórica 2015, 2016 e 2017, as seguintes liberações:

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE BÁSICO:

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 em R$	2016 em R$	2017 em R$
CEEM ANTÔNIO DE OLIVEIRA GORDO	01.859.364/0001-94	27.530,00	0,00	15.240,00
CEEM LAURO SODRÉ	01.927.796/0001-95	8.100,00	0,00	0,00
CEEM SEBASTIÃO BARBOSA	01.913.048/0001-53	12.760,00	8.420,00	9.340,00
CEMBI OTON	11.404.377/0001-22	9.330,00	7.300,00	0,00
CEEM ROSA DO SOCORRO CARVALHO	02.159.823/0001-90	25.870,00	16.080,00	15.840,00
CEEM BENTO LIMA DE OLIVEIRA	18.559.753/0001-05	4.200,00	2.680,00	3.060,00
CEEM TIA ERICA STRESSER	01.931.938/0001-98	18.820,00	12.100,00	10.080,00
CEEM SANTA LUZIA	01.918.356/0001-71	6.280,00	3.980,00	3.700,00
CEEM JANDIRA HENDERSON	01.936.371/0001-42	14.860,00	9.180,00	0,00
TOTAL		**127.750,00**	**59.740,00**	**57.260,00**

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE-QUALIDADE (CAMPO):

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 em R$	2016 em R$	2017 em R$
CEEM SEBASTIÃO BARBOSA	01.913.048/0001-53	0,00	7.500,00	0,00
CEEM ROSA DO SOCORRO	02.159.823/0001-90	0,00	7.500,00	0,00
CEEM SANTA LUZIA	01.918.356/0001-71	0,00	6.500,00	0,00
TOTAL		**0,00**	**21.500,00**	**0,00**

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE- MAIS EDUCAÇÃO:

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 em R$	2016 em R$	2017 em R$
CEEM ANTONIO DE OLIVEIRA GORDO	01.859.364/0001-94	0,00	9.007,43	0,00
CEEM SEBASTIÃO BARBOSA	01.913.048/0001-53	0,00	27.270,00	18.180,00
CEMBI OTON	11.404.377/0001-22	22.650,01	0,00	25.794,00
CEEM ROSA DO SOCORRO	02.159.823/0001-90	0,00	72.523,75	32.148,00
CEEM TIA ERICA STRESSER	01.931.938/0001-98	0,00	22.898,72	13.248,00
CEEM SANTA LUZIA	01.918.356/0001-71	0,00	5.324,40	17.175,00
CEEM JANDIRA HRNDERSON	01.936.371/0001-42	0,00	16.298,69	0,00
TOTAL		**22.650,01**	**153.322,99**	**106.545,00**

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE–QUALIDADE (ESCOLA SUSTENTÁVEL):

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 em R$	2016 em R$	2017 em R$
CEEM ANTONIO DE OLIVEIRA GORDO	01.859.364/0001-94	0,00	6.000,00	0,00
CEMBI OTON	11.404.377/0001-22	0,00	10.000,00	0,00
CEEM ROSA DO SOCORRO	02.159.823/0001-90	0,00	6.000,00	0,00
CEEM TIA ERICA STRESSER	01.931.938/0001-98	0,00	12.000,00	0,00
CEEM JANDIRA HRNDERSON	01.936.371/0001-42	0,00	10.000,00	0,00
TOTAL		**0,00**	**44.000,00**	**0,00**

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDEE–QUALIDADE (ESCOLA ACESSÍVEL):

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 em R$	2016 em R$	2017 em R$
CEMBI OTON	11.404.377/0001-22	0,00	10.000,0	0,00

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE/PDE:

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 em R$	2016 em R$	2017 em R$
CEEM ROSA DO SOCORRO	02.159.823/0001-90	8.750,00	8.750,00	0,00

LIBERAÇÃO DE RECURSOS DO PDDE PARA A PM DO MOJU (Escolas que não possuem unidade executora própria)

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015 em R$	2016 em R$	2017 em R$
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOJU	05.105.135/0001-35	158.070,00	91.680,00	97.060,00

Os demonstrativos abaixo foram elaborados com base nos dados levantados em consulta formulada no site do Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação-FNDE (www.fnde.gov.br) no dia 26.06.2018 e apresentam o volume de recursos por Programa e Ações Agregadas do PDDE, que, em função de inadimplência, deixaram de ingressar nos cofres das unidades executoras municipais de Moju, na série histórica (2015 a 2017):

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$
2015	668.620,00	630.360,00	38.260,00
2016	667.040,00	603.700,00	63.340,00
2017	694.800,00	477.100,00	217.700,00

2. PDDE – QUALIDADE

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO em R$	VLR. RECEBIDO em R$	DIFERENÇA em R$
2015	62.000,00	0,00	62.000,00
2016	0,00	0,00	0,00
2017	0,00	0,00	0,00

3. PDDE – ESTRUTURA

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO em R$	VLR. RECEBIDO em R$	DIFERENÇA em R$
2015	662.900,00	581.650,00	41.250,00
2016	69.100,00	69.100,00	0,00
2017	28.000,00	0,00	28.000,00

4. PDDE – MAIS EDUCAÇÃO

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO em R$	VLR. RECEBIDO em R$	DIFERENÇA em R$
2015	982.967,08	952.671,00	30,295,79
2016	1.119.060,00	1.119.060,00	0,00
2017	911.212,00	400.882,00	510.330,00

Com base nos dados acima é possível concluir que as escolas públicas municipais de Moju tiveram recursos retidos, na série histórica 2015 a 2017, na ordem de R$960.880,00 (novecentos e sessenta mil, oitocentos e oitenta reais). Embora às fls. 95 a 102 do Processo nº 201802492-00, vol. 02, a SEMED informe, por exercício, valores divergentes.

É imperioso esclarecer às UEX´s que a situação de inadimplência das prestações de contas deve-se principalmente, as 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[5], 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 assessórias 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 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

[5] 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.

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. 5°, bem como as relativas a recomposições de seus membros, devendo tais desembolsos ser registrados nas correspondentes prestações de contas."*

A situação de inadimplência quanto a prestação de contas dos recursos do PDDE, exige por parte de todos um esforço substancial para redução considerável desse cenário, em busca de resultados positivos das ações de regularização de pendências e 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 de 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.

8.1 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. Viabilizar a mudança da diretoria dos Conselhos Escolares com antecedência de pelo menos 90 (noventa) dias para evitar quebra de continuidade das atividades dos Conselhos;
2. Promover encontros técnicos dos responsáveis pelo acompanhamento da execução do PDDE e ações agregadas da Secretaria Municipal de Educação do Município de Moju com 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;
3. Capacitar os membros dos conselhos escolares das escolas da rede pública municipal de Moju quanto a Execução e Prestação de Contas dos Recursos do PDDE e Ações Agregadas;
4. 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.

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 no caso específico do Município de Moju, corresponde ao III e IV Ciclo, que equivale aos alunos do 6º (sexto) ao 9º (nono) ano que compõem a Rede Municipal de Ensino.

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 002/2018/NAOP/TCM-PA) a Jurisdicionada, que por meio do Processo nº 201802492-00, fl. 01, se manifesta sobre os demais itens, porém nada fala com relação quantificação do número de professores que ministram aulas aos alunos dos anos finais do ensino fundamental, 6º ao 9º ano.

Assim sendo, ressalte-se que, nas 9 escolas auditadas foram entrevistados 46 professores em efetivo serviço, das mais diferentes disciplinas e devido à ausência de manifestação da secretaria quanto ao quantitativo de docentes, conforme informado acima, que impossibilitou-nos, inclusive, de avaliar a suficiência desses profissionais, não foi possível aferir, oficialmente, a carência dos professores nas disciplinas curriculares do ensino fundamental adotado pela prefeitura municipal de Moju, nem tão pouco quantificar os tempos sem aula de cada disciplina por turma e por escola, entretanto por meio de aplicação de entrevista aos diretores e questionários aos alunos e professores, constatou-se o que segue:

Os diretores, por meio de entrevistas, quando questionados sobre a existência de disciplinas com tempo sem aula, relataram a inexistência de carência, exceto na escola Bento Lima de Oliveira, escola quilombola, que atende os alunos no sistema multiseriado, com um único professor, e este encontrava-se ausente no momento da auditoria, em virtude deste encontrar-se em gozo de licença saúde.

Ao serem ouvidos os alunos por meio de questionários, eles se manifestaram conforme gráfico a seguir:

Percentual dos discentes entrevistados das unidades escolares, por disciplina sem professor

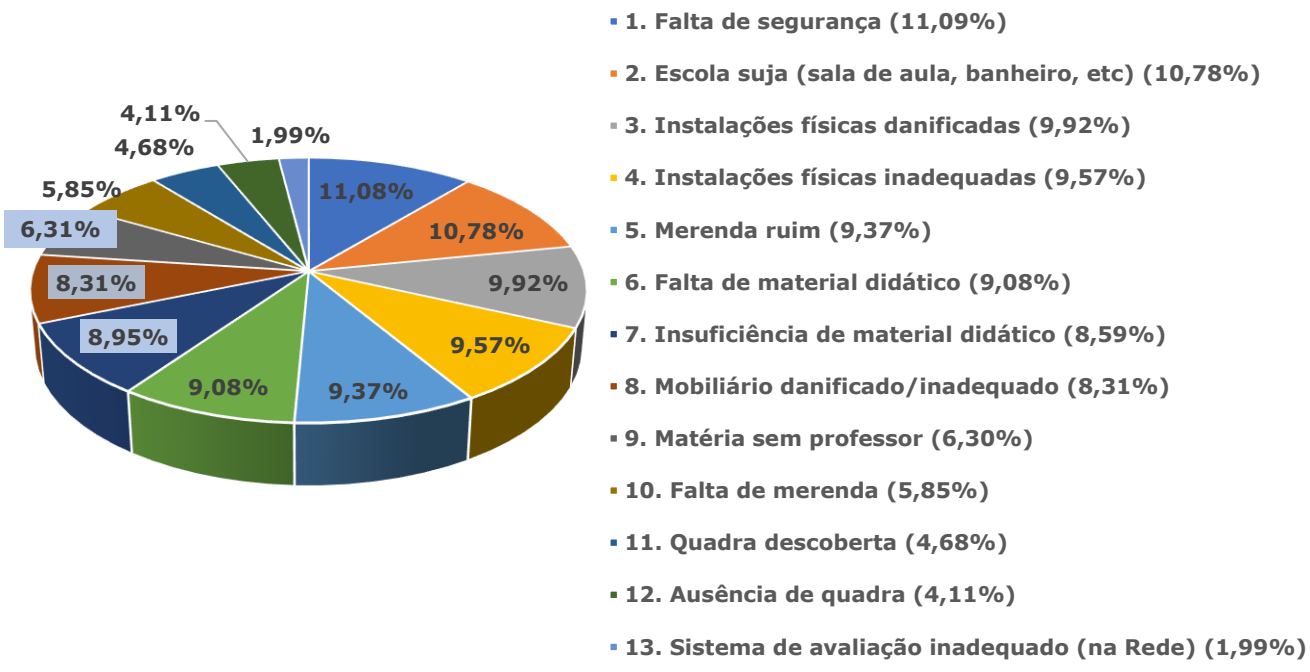
Disciplina sem professor/Unidade escolar	Tia Érica Strasser	Oton Gomes da Silva	Jandira Henderson	Lauro Sodré	Antônio de Oliveira Gordo	Santa Luzia	Rosa Socorro Carvalho
Língua Portuguesa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00%	2,94%
Geografia	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,88%
Ciências	0,00	0,00	16,67%	0,00	0,00	0,00	0,00

Estudos amazônicos	0,00	59,26%	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Língua Estrangeira	15,38%	0,00	16,67%	28,57%	73,68%	0,00	8,82%
Sociologia	30,77%	3,70%	33,33%	21,43%	5,26	0,00	11,76%
Educação Física	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14,71%
Matemática	0,00	0,00	0,00	21,43%	0,00	0,00	2,94%
História	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14,71%
Artes	7,69%	0,00	0,00	10,71%	0,00	0,00	20,59%
Filosofia	30,77%	0,00	33,33%	17,86%	5,26%	0,00	2,94%
Ensino Religioso	15,38%	37,04%	0,00	0,00	0,00	0,00	14,71%
Informática	0,00	0,00	0,00	0,00	15,79%	0,00	0,00

As alegações dos diretores e dos alunos apresentadas acima divergem entre si, e devido à ausência de manifestação da secretária à equipe de auditores com vistas a compreender essa divergência e verificar a existência de carência de professores para as séries finais do ensino fundamental informa que por ocasião da aplicação do questionário aos alunos, estes alegaram que as ausências dos docentes se deram principalmente, no início do ano letivo e em períodos esporádicos, mas não decorrentes de faltas e atestados médicos, justificando portanto os percentuais acima apresentados, que caracterizam carência de professores em sala de aula, só que no início do ano letivo.

Registre-se também, que no Estado do Pará, nos moldes da Resolução n° 001 de 05 de janeiro de 2010, Art. 26, as disciplinas filosofia e sociologia são trabalhadas como conteúdo da parte diversificada da matriz curricular do ensino fundamental, podendo ter sido esse o motivo do equívoco de alguns alunos que apontam carência de professor nessas disciplinas.

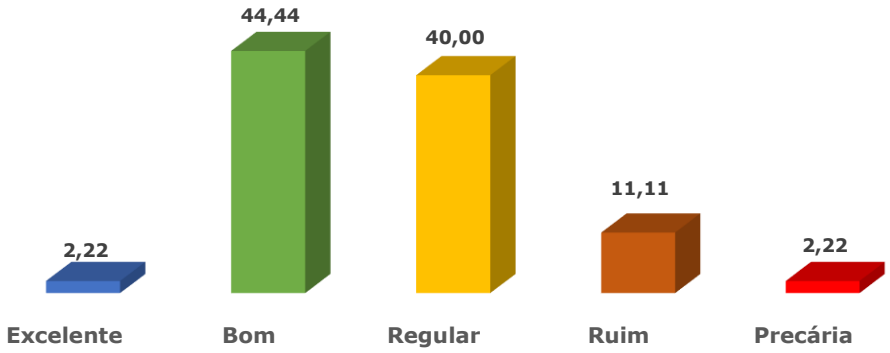
Registre-se ainda, que ao se levantar junto aos alunos os maiores problemas encontrados nas escolas a matéria sem professor assumiu um percentual de 6,30%, ocupando o 9º (nono) lugar num ranking de 13 variáveis, conforme segue:



9.2 Condições de Trabalho Sob a Ótica dos Docentes

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

Avaliação dos docentes quanto suas condições de trabalho

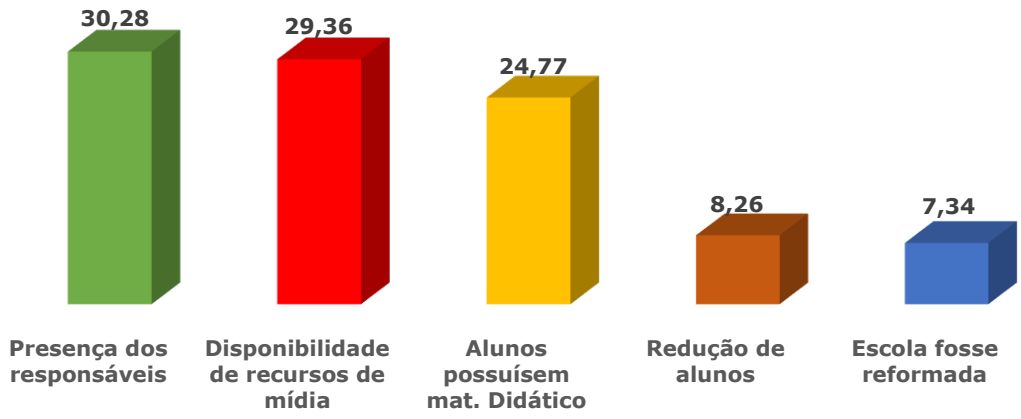


Verifica-se no gráfico acima que 53,33% dos professores classificaram as condições de trabalho nas unidades escolares como regular, ruim e precário tendo em vista a falta apoio/participação dos responsáveis dos alunos, a pouca disponibilidade dos recursos de mídia, a insuficiência de material didático, excesso de alunos por turma e falta de condições estruturais das escolas.

9.3 Possibilidades de melhoria nas condições de Trabalho dos Docentes

Considerando a conceituação dos professores, quanto as suas condições de trabalho, que conceituam, as escolas em que desenvolvem suas atividades, como: regular 40,00%, ruim 11,11% e precário 2,22%, questionou-se sobre o que seria necessário para que o trabalho dos docentes fosse melhor desenvolvido e para isso foram oferecidas 10 (dez) possíveis possibilidades de melhoria, quais sejam: se houvesse redução gradativa do número de alunos em sala de aula; a presença dos responsáveis pelos alunos fosse maior; disponibilidade de recursos de mídia; sistema de avaliação mais eficaz; os alunos fossem mais disciplinados; a escola fosse reformada; todos os alunos possuíssem material didático e paradidático; e se os materiais necessários para as aulas fossem de melhor qualidade, e as 5(cinco) sugestões de melhoria que mais se destacaram foram:

Percentual dos Docentes entrevistados, por melhoria nas condições de trabalho

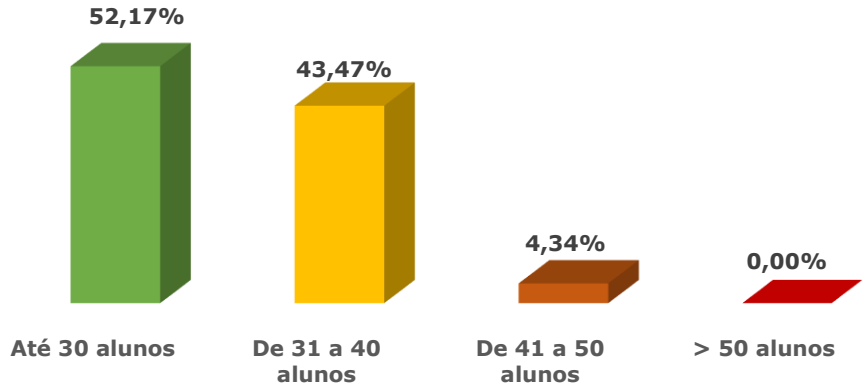


Vale registrar que nessa questão os professores entrevistados poderiam destacar várias impropriedades por ordem de prioridade, motivo pelo qual, o somatório dos percentuais revelados supera 100%.

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 n° 001, de 05 de janeiro de 2010, que em seu Art. 8º[6] dispõe requisitos qualitativos mínimos para o atendimento à demanda nas

[6] **Resolução n° 001, de 05 de janeiro de 2010 do Conselho Estadual De Educação do Estado do Pará.**
Art. 8º. 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:
- a) até 08 alunos por professor em classes que abriguem crianças de 0 a 1 ano;
- b) até 15 alunos por professor em classes que abriguem crianças de 1 a 3 anos;
- c) até 25 alunos por professor em classes de pré-escola e nos dois primeiros anos do Ensino Fundamental;
- d) até 35 alunos por professor em classes dos demais anos iniciais do Ensino Fundamental;
- e) 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:
- a) matrícula em turno compatível com a idade cronológica, respeitando, inclusive, o turno de trabalho do aluno;
- b) atendimento, preferencialmente, em escola pública próxima à residência do aluno;
- c) 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;
- d) inclusão do aluno com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento ou altas habilidades, sempre que possível, nas unidades escolares que tenham condições adequadas de acessibilidade;
- e) oferta de vagas àqueles com defasagem de idade/série na modalidade de ensino adequada;
- f) estabelecimento do número de alunos por sala de aula observando o índice de metragem de 1,20 m^2 por aluno em carteira individual, correspondendo, no mínimo, a 1,00 m^2 por aluno, exceção feita à Educação Infantil, para a qual recomenda-se a utilização de 1,5 m^2 por criança atendida em salas de atividades em área coberta;

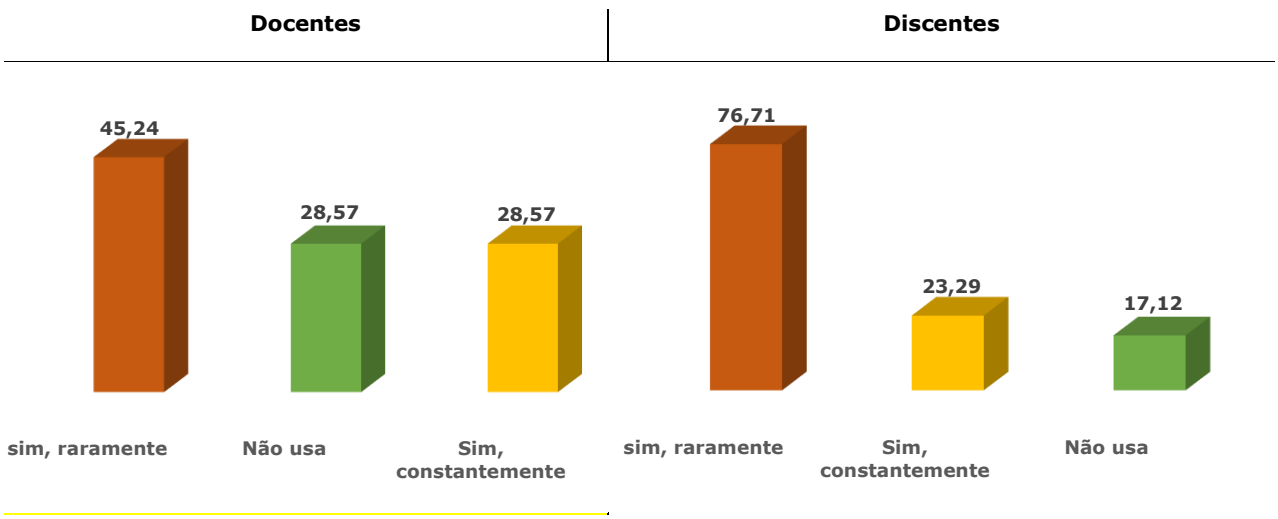
unidades escolares do Sistema Estadual de Ensino e estabelece, no tocante à relação professor-aluno, em até 40 alunos por professor em classes dos anos finais do Ensino Fundamental, do Ensino Médio e de Educação de Jovens e Adultos; e, no atendimento às demais demandas, o número de alunos por sala de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

Vê-se, portanto, no demonstrativo acima que 4,35% dos professores lecionam em turmas com mais de 40 alunos por turma, acima do limite estabelecido na legislação supracitada.

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. Eis os resultados:

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



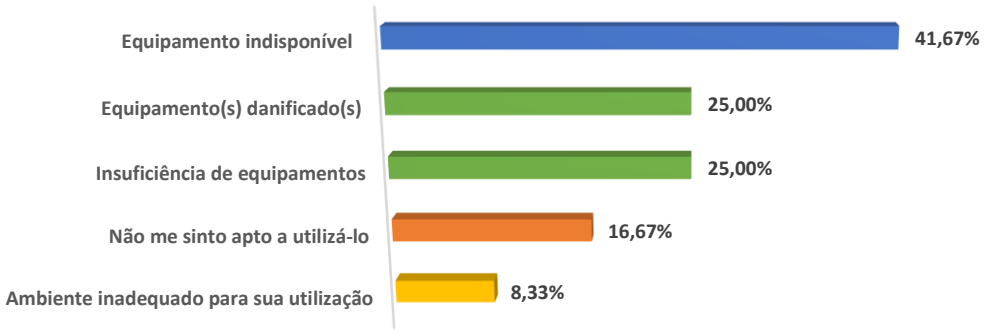
Verificou-se que para apenas 28,57% dos professores e 23,29% dos alunos o projetor de mídia é utilizado constantemente em sala de aula, evidenciando que a SEMED necessita de medidas que visem mudar essa realidade.

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

Considerando o percentual 28,57% dos professores e 17,12% dos alunos que alegaram a não utilização do projetor de mídia em sala de aula, a equipe de auditores operacionais realizou levantamentos a fim de conhecer as razões da não utilização e evidenciou o que segue abaixo:

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;

Percentual dos docentes entrevistados, quanto a não utilização 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 revelados acima.

Verificou-se que a baixa utilização do projetor de multimídia decorre da indisponibilidade, impropriedades e insuficiência dos equipamentos e inadequação do ambiente para utilização. Outrossim, merece destaque o percentual de 16,67% deles que não utilizam esses recursos por não se sentirem aptos, indicando a necessidade de medidas que visem a melhoria desse percentual, tanto pelos próprios professores, quanto pela gestão.

9.7 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES:

Ante ao exposto neste item, a equipe de auditoria considerando os critérios de materialidade, relevância e risco submete a consideração superior as determinações e recomendações a seguir apresentadas:

1. Adotar de providências no sentido de suprir as ausências do magistério municipal em sala de aula, conforme item 9.1 deste relatório;
2. Criar projetos que sensibilizem os pais e/ou responsáveis no sentido de participarem de reuniões sistemáticas promovidas pela escola com intuito de envolve-los no processo ensino aprendizagem.
3. Apresentar um diagnóstico sobre o número de alunos por turma nas escolas públicas municipais, demonstrando a relação adequada entre o número de alunos, professor e espaço físico disponível, nos moldes que dispõem a Resolução n° 001, de 05 de janeiro de 2010 do Conselho Estadual de Educação do Estado do Pará;
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.
5. Criar e implementar projetos pedagógicos que visem a integração e utilização dos laboratórios/sala de informática às disciplinas curriculares para os alunos do 6º (sexto) ao 9º (nono) ano.

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 conhece-las e tratá-las sob os mais variados pontos e abordagens, respeitando suas respectivas especificidades.

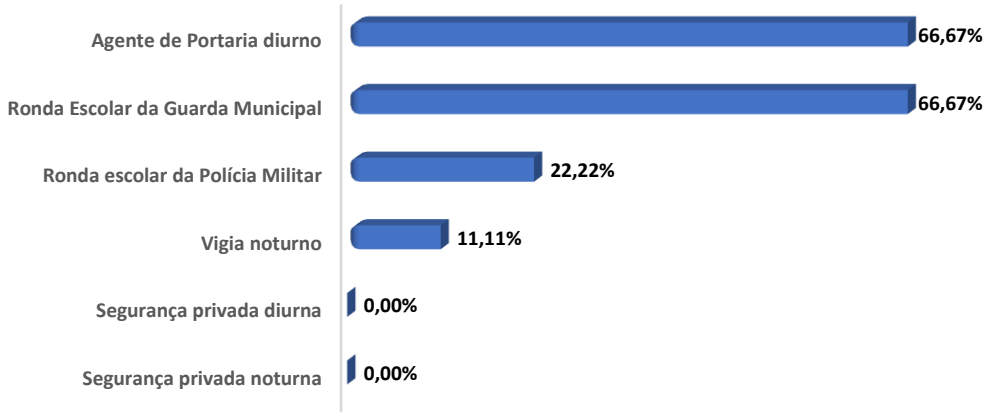
Baseado nesta linha de raciocínio, o programa "TCM-PA nas Escolas" visando a obtenção de padrões mínimos de segurança, indispensáveis ao bom desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem, mesmo tendo conhecimento dos vários pontos e abordagens que os estudiosos do assunto tratam o tema, se limita, 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 questionário 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 6 questões de múltiplas escolhas: 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:

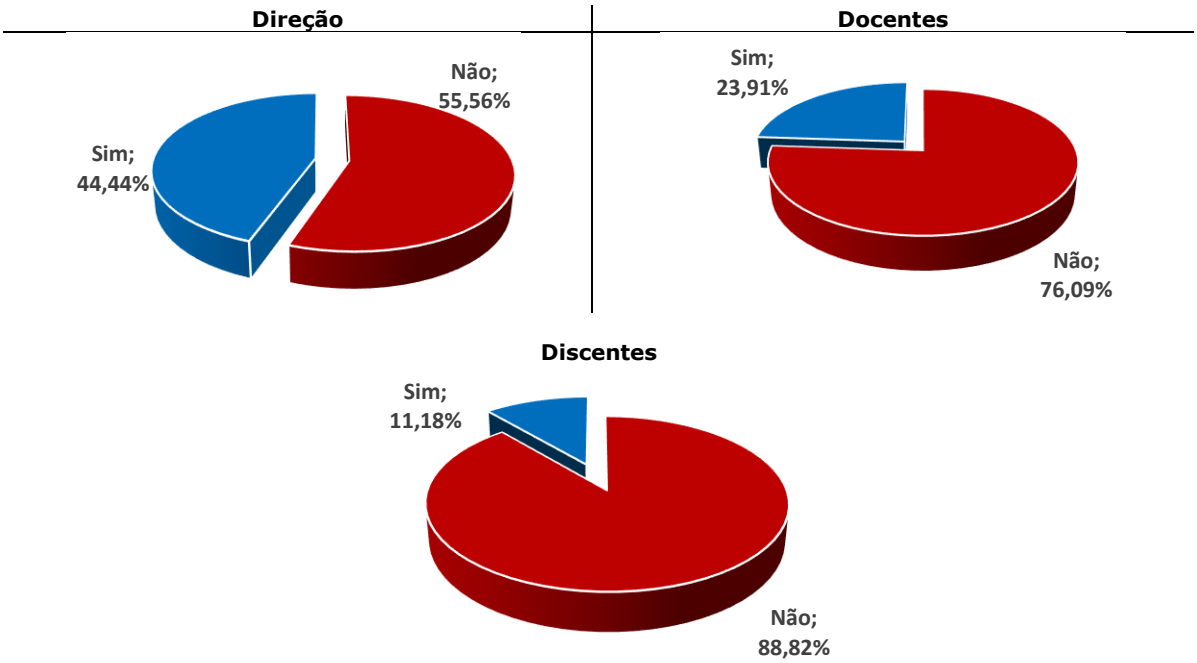
Percentual dos diretores entrevistado quanto a forma de atendimento da segurança escolar



10.2 Sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar

Foi perguntado ao corpo diretor, docente e discente qual era a 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 tanto a maioria dos diretores (55,56%), bem como professores (76,09%) e alunos (88,82%) não se sentem seguros no ambiente escolar.

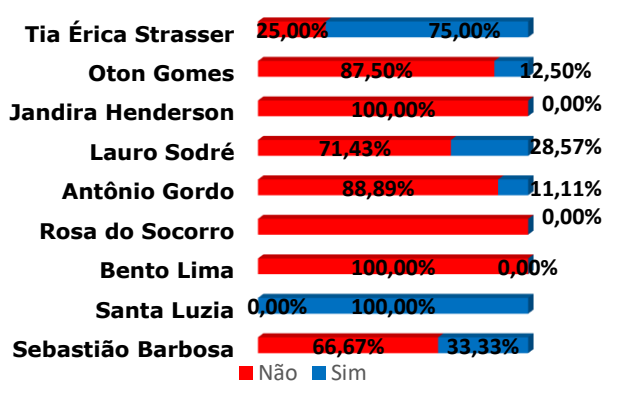
No intuído de dar mais transparência a esses percentuais, apresentaremos a seguir o sentimento de segurança por escola sob a ótica do diretor, professor e aluno.

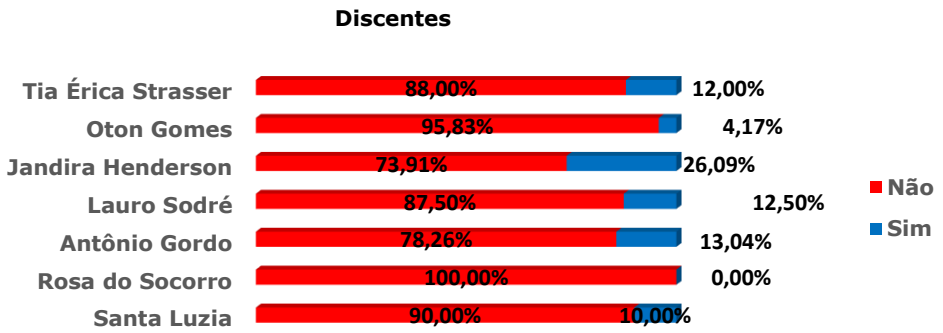
Percentual dos diretores, docentes e discentes entrevistados quanto ao sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar, por unidade escolar

Diretor

Unidade escolar/Escola segura	Não	Sim
Tia Érica Strasser		X
Oton Gomes	X	
Jandira Henderson	X	
Lauro Sodré		X
Antônio Gordo		X
Rosa do Socorro	X	
Bento Lima	X	
Santa Luzia	X	
Sebastião Barbosa		X

Docente

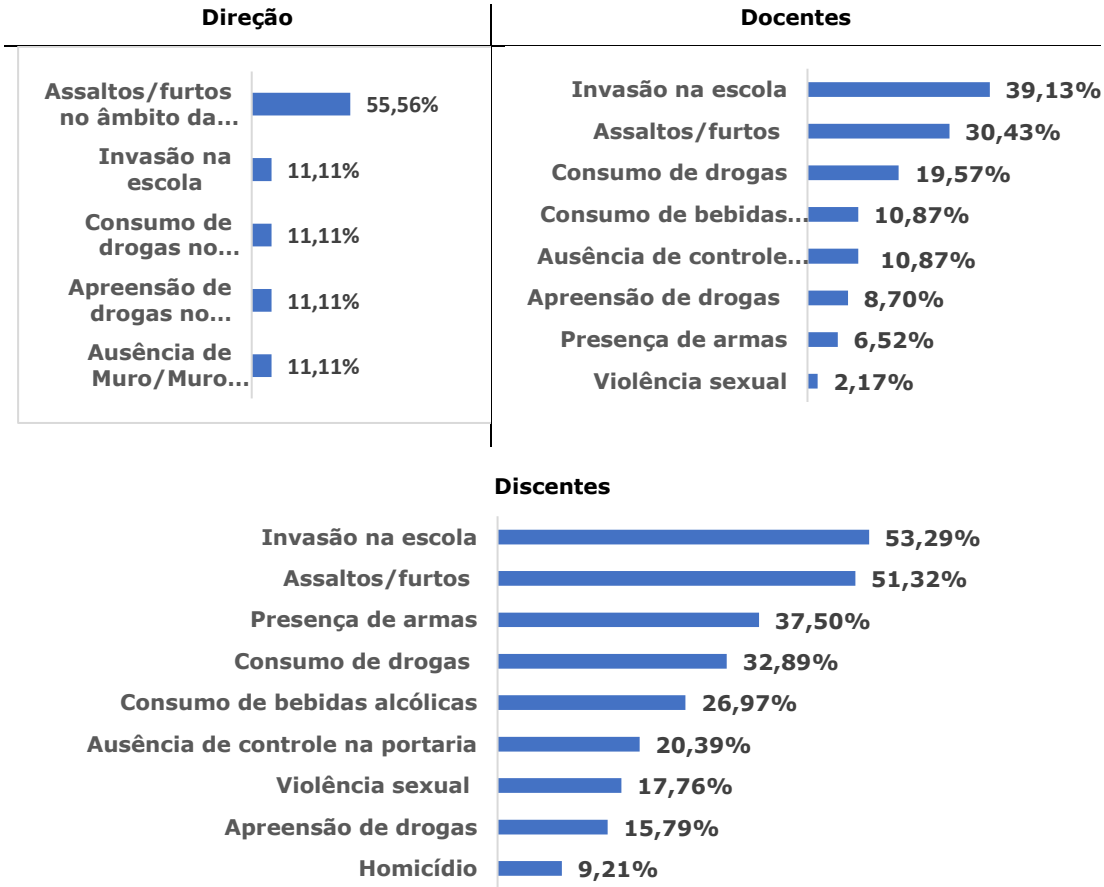




Vale registrar que nesta questão os entrevistados poderiam marcar mais de uma opção, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais revelados acima.

Considerando os altos 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 opção, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais revelados acima.

Dos gráficos acima apresentados a equipe de auditores operacionais depreende três percepções distintas, onde a gestão das unidades, diferentemente, dos professores e alunos

expressam um menor índice de insegurança, provavelmente seja em virtude da posição que ocupam e da forma de contratação.

Analisando-se a percepção dos docentes, conclui-se que o índice de insegurança se justifica sobretudo pela invasão nas unidades escolares, assaltos e furtos, pelo consumo de drogas e bebidas alcólicas e ausência do controle de portaria.

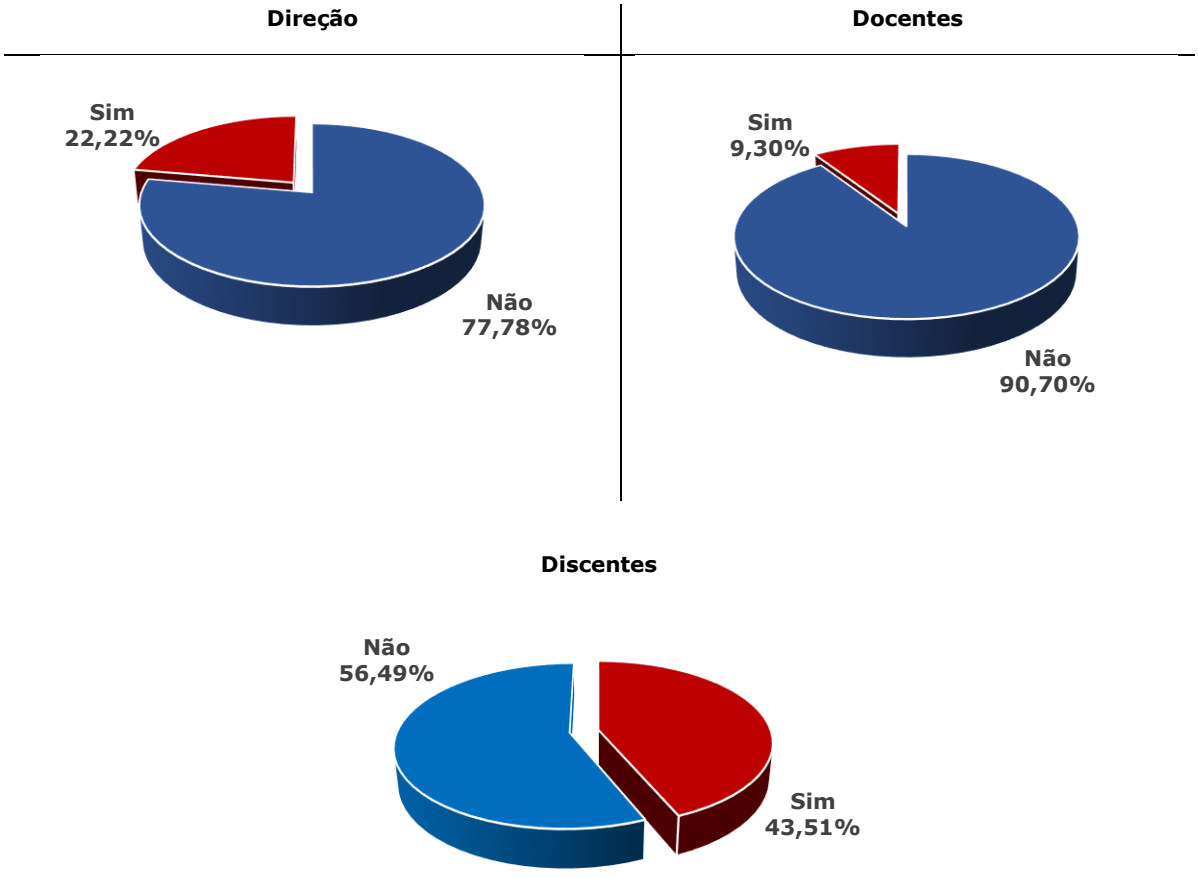
No que se refere a percepção dos alunos constatou-se que o sentimento de insegurança é quase que total, baseado principalmente, na invasão na escola, assaltos e furtos, presença de armas, no consumo de drogas e bebidas alcólicas, ausência de controle na portaria, e violência sexual. Inclusive, quanto a este último ítem, houve o relato de uma aluna da Escola Rosa do Socorro, referente aos atos de abuso sexual praticados, em tese, pelo motorista de transporte escolar que atende alunos deste estabelecimento de ensino.

Ante ao exposto, vê-se a necessidade urgente da gestão, em seus diferentes níveis, adotarem medidas eficazes no combate a violência, inclusive abuso sexual, acima expostos.

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:

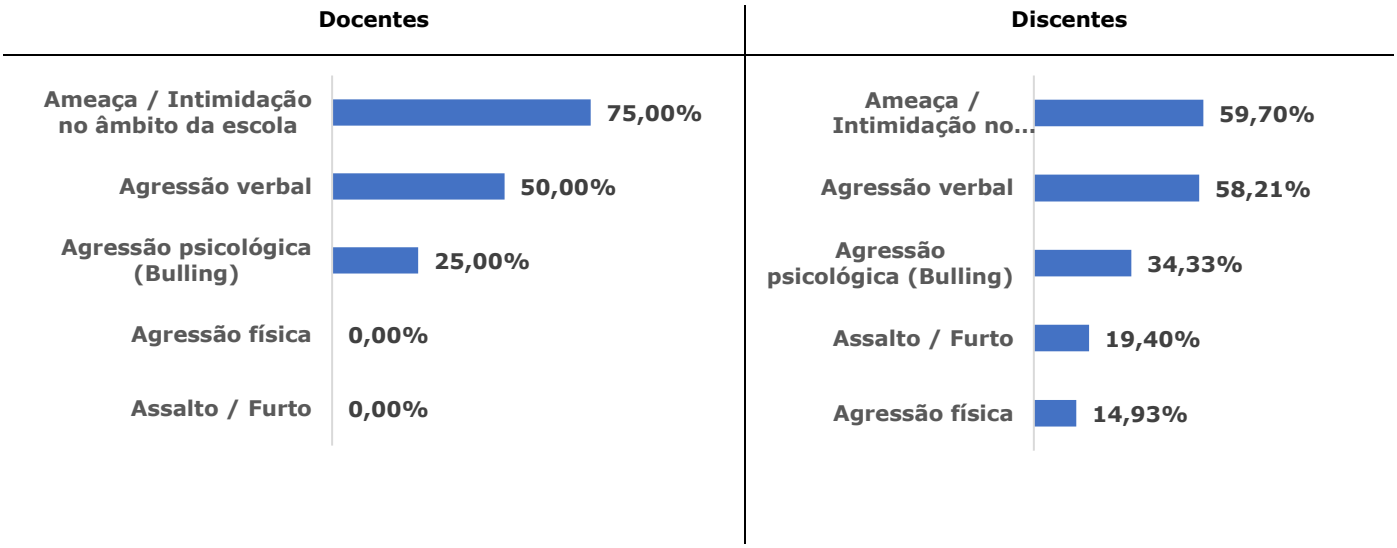
Percentual dos discentes, docentes e diretores entrevistados, por se já sofreu violência no âmbito escolar



O percentual de diretores que manifestaram ter sofrido algum tipo de violência foi de 22,22%, enquanto que para os docentes este valor diminui para 9,30%, e em relação aos alunos sobe para 43,51%.

E considerando estes percentuais de violência sofrida 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

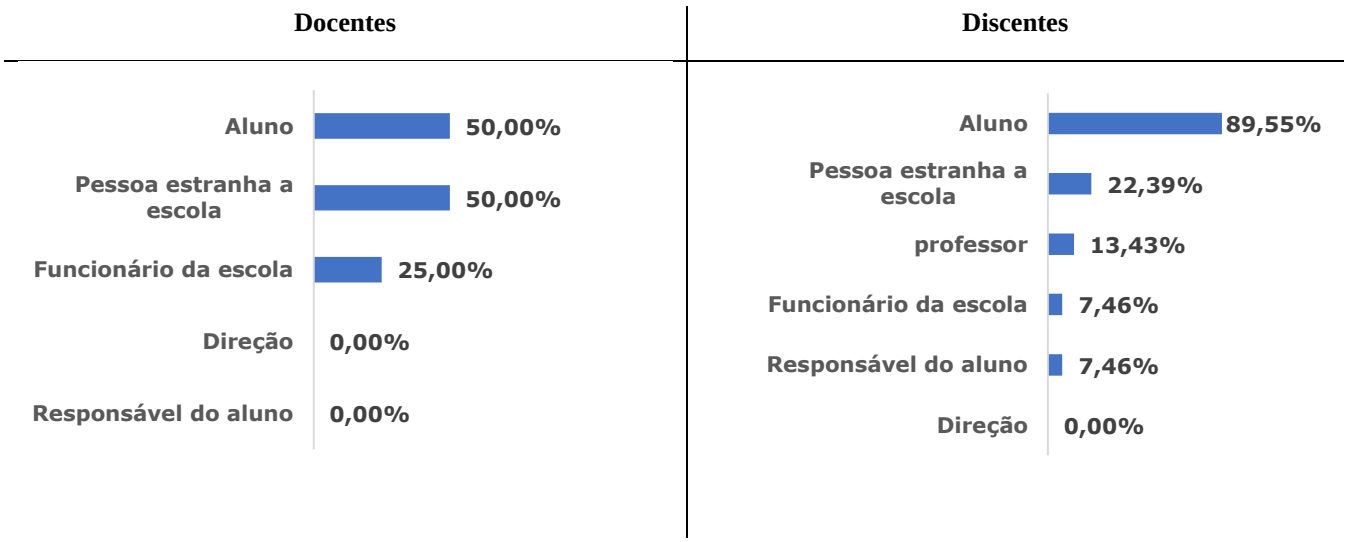


Vale registrar que nesta questão os entrevistados poderiam marcar mais de uma opção, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais revelados acima.

Evidenciou-se que na visão dos docentes e discentes, embora em percentuais distintos, ameaça e intimidação, agressão verbal e psicológica, obtiveram destaque, e no caso específico dos alunos, assaltos / furtos e agressão física também foram manifestados.

Procurou-se identificar também, quem seria o autor da agressão, por meio do questionamento: “Identifique quem o agrediu” e obteve-se:

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

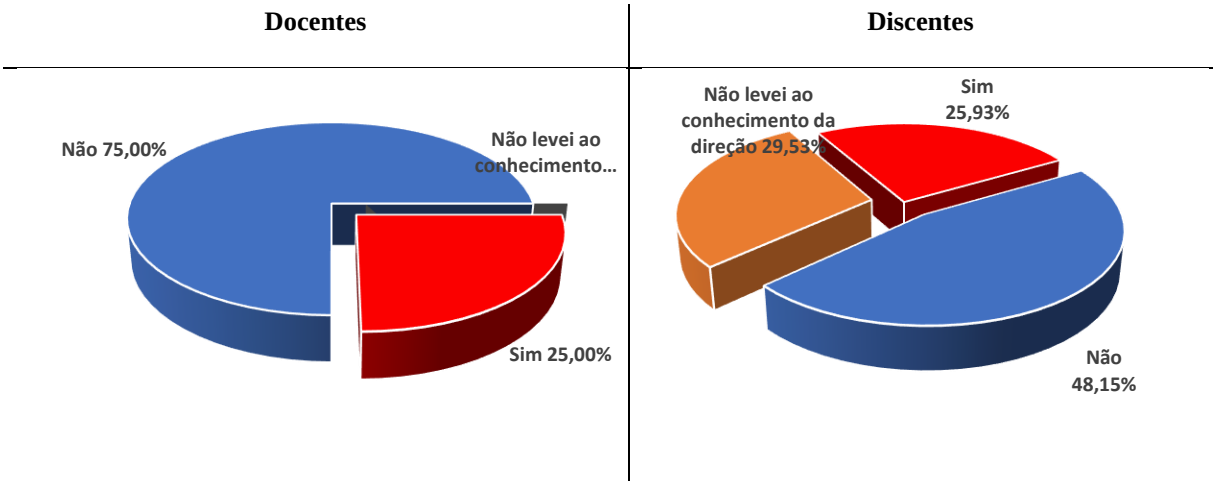


Vale registrar que nesta questão os entrevistados poderiam marcar mais de uma opção, justificando assim a superação de 100% no somatório dos percentuais revelados acima.

No que pertine a possíveis atos de violência ocorrido no âmbito das unidades escolares evidenciou-se tanto na visão dos docentes, quanto dos discentes que os dois maiores registros, embora em percentuais distintos, são ocasionados pelos alunos e por pessoas estranhas a escola.

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 docentes e discentes entrevistados, por identificação de providências



Os professores, em percentual de 25,00%, alegaram que levaram ao conhecimento da gestão os possíveis atos de violência sofridos, porém não tem retorno das demandas encaminhadas, enquanto que os alunos, em percentual de 25,93% manifestaram que levaram ao conhecimento da direção os fatos ocorridos.

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 sugere ao Pleno desta Corte de Contas que determine e/ou recomende a SEMED:

1. Criar ou realizar um melhor controle de portaria, com vistas a identificar e controlar as pessoas que adentram no âmbito escolar;
2. Providenciar capacitação para os agentes de portaria;
3. Estabelecer parceria entre a SEMED, a comunidade escolar, a guarda municipal e a polícia militar para a realização de palestras com intuito de orientar e promover a conscientização da comunidade escolar sobre o perigo do uso de entorpecentes e do álcool.

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 e álcool.
5. Intensificar o controle de acesso das pessoas nas escolas municipais, no intuito de inibir a ocorrência de furtos, sequestros, assaltos, tráfico de droga e vandalismos, inclusive realizando parcerias com a Policia Militar e/ou Guarda Municipal.
6. Inibir o uso de drogas, entorpecentes, consumo de bebidas alcoólicas, prática de Bullying e formação de grupos que contribuem para a disseminação de práticas discriminatórias e de vandalismo no ambiente escolar, por meio de medidas efetivas de prevenção e de educação, com a realização de palestras e campanhas de conscientização.

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. Proceder a manutenção das caixas d´água e/ou cisternas das unidades escolares;
2. Realizar, por meio de profissionais habilitados e devidamente registrados no órgão competente o (a):
   a) levantamento/diagnóstico das atuais condições estruturais das escolas, especificamente quanto: instalações elétricas e hidros sanitárias, estrutura física, segurança e climatização, de forma a minimizar os riscos relativos ao grau de exposição da comunidade escolar, visando a solução, a curto ou médio prazo, das impropriedades encontradas nas unidades escolares municipais;
   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.
3. Solicitar à CELPA um laudo do nível de tensão (voltagem) de fornecimento de energia elétrica das Escolas.
4. Prover, periodicamente, as unidades escolares de mobiliários em todos os ambientes escolares, capazes de garantir a reposição, sempre que necessária.
5. Implantar laboratórios de informática em todas as unidades municipais de ensino, com equipamentos de informática dimensionados 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. Providenciar conforme as normas vigentes, as adaptações necessárias para possibilitar o livre acesso de PcD (s) aos ambientes das escolas.

8. Melhorar as condições das estruturas de fechamento externo das escolas, como muros e portões, providenciando a manutenção periódica dessas estruturas;
9. 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 Moju 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 Moju, 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.

➢ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. Garantir que os gêneros alimentícios e o gás de cozinha necessários a preparação da merenda escolar sejam entregues nas escolas, seja pelo SMAE, seja pelos fornecedores, bem como garantir os recursos necessários para aquisição dos gêneros alimentícios e gás em quantidade suficiente para fazer a merenda escolar para todos os alunos;
2. Providenciar a elaboração do cardápio para todos os dias letivos do ano e garantir que contenham os nutrientes necessários a saúde dos alunos e sejam diferenciados por faixa etária, para que tenham boa aceitação pelos alunos do ensino fundamental;
3. 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 SMAE possam ser produzidas dentro do cronograma;
4. Suprir a cozinha de equipamentos e utensílios adequados e suficientes para o processamento dos alimentos e distribuição da alimentação escolar aos alunos;
5. 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;
6. Determinar que o SMAE 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.
7. 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 SMAE, evitando o desabastecimento e consequente falta ou insuficiência de merenda para os alunos, o desperdício de alimentos fora da validade, bem como a possibilidade de desvios dos gêneros;
8. 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;
9. 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 SMAE as escolas;
10. Disponibilizar servidor para todas as escolas, que trabalhem ***exclusivamente*** no acompanhamento, fiscalização e controle da execução dos serviços alimentação escolar;
11. Determinar que as unidades escolares utilizem o cronograma de higienização do setor de alimentação a ser elaborado e disponibilizado pelo SMAE as escolas;

12. 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 SMAE.
13. Realizar periodicamente supervisão e controle dos serviços de alimentação escolar oferecido pelas escolas públicas municipais por meio de visitas técnicas periódicas das nutricionais do SMAE as escolas, providenciando a solução das impropriedades apontadas na supervisão e nos respectivos relatórios.
14. Elaborar o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), individualizado por Escola;
15. 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 SMAE, 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;
16. 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.
17. 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;
18. 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;
19. 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. Adquirir e distribuir as Unidades Escolares produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) e determinar o abastecimento e reposição diária nos banheiros dos docentes, discentes e servidores;
2. Assegurar diariamente a coleta e seleção dos resíduos de acordo com a sua classificação, bem como a remoção de inservíveis do ambiente escolar;
3. Adquirir, instalar e realizar manutenção periódica dos bebedouros, bem como realizar a manutenção periódica de seus filtros;
4. Prover, periodicamente, os agentes de serviços gerais/serventes de uniformes, utensílios e equipamentos de proteção individual – EPI’s;

5. Promover, periodicamente, cursos de capacitação aos ASG's, voltados ao aperfeiçoamento e melhoramento das suas habilidades e desenvolvimento profissional e assegurar a sua participação nos cursos de capacitação;
6. Assegurar a aquisição 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;
7. Entregar, em cada unidade escolar, os materiais e produtos de limpeza em quantidade e qualidade adequados à higienização dos ambientes escolares;
8. Garantir que a direção das Unidades Escolares realize a distribuição de materiais e produtos aos ASG´s, em quantidade e qualidade adequada à limpeza e higienização dos ambientes, considerando suas características, especificidades, extensão e número de dependências;
9. Supervisionar as instalações físicas, fluxo operacional, equipamentos, utensílios e as técnicas de limpeza e higienização das Unidades Escolares;
10. Determinar que a direção das Unidades Escolares realize a supervisão, acompanhamento e avaliação periódica dos ASG's, no que se refere a execução dos trabalhos de higienização e limpeza nos ambientes escolares e a adequada utilização de uniformes e EPI's;
11. 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.
12. Criar normativo municipal orientando e padronizando o serviço de higienização e limpeza nas Unidades Escolares, observando a peculiaridade, a periodicidade, a quantidade e a frequência de cada tipo de serviço e das condições do ambiente escolar;
13. Criar procedimento operacional padronizado – POP para as escolas, neste incluso entre outros: cronograma da limpeza dos ambientes escolares, escala de serviço dos ASGs normatizando as condutas necessárias para a execução do trabalho, a periodicidade e a frequência de cada tipo de serviço, bem como a utilização dos uniformes e EPI's, imprescindíveis à sua segurança;
14. Cumprir a Portaria nº 525/2017 – SEMED de 26/12/2017, que trata, entre outro, dos critérios de lotação de pessoal, mais especificamente os art. 13, que se referem a lotação de ASG's nas U.E's levando-se em conta o espaço físico/extensão da escola e o número de dependências existentes.

➢ RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES

1. Viabilizar a mudança da diretoria dos Conselhos Escolares com antecedência de pelo menos 90 (noventa) dias para evitar quebra de continuidade das atividades dos Conselhos;
2. Promover encontros técnicos dos responsáveis pelo acompanhamento da execução do PDDE e ações agregadas da Secretaria Municipal de Educação do Município de Moju com 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;
3. Capacitar os membros dos conselhos escolares das escolas da rede pública municipal de Moju quanto a Execução e Prestação de Contas dos Recursos do PDDE e Ações Agregadas;
4. 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.

➢ CARÊNCIA E CONDIÇÕES DE TRABALHO DOS PROFESSORES

1. Adoção de providências no sentido de suprir as ausências do magistério municipal em sala de aula, conforme item 9.1 deste relatório;
2. Criar projetos que sensibilizem os pais e/ou responsáveis no sentido de participarem de reuniões sistemáticas promovidas pela escola com intuito de envolve-los no processo ensino aprendizagem.
3. Apresentar um diagnóstico sobre o número de alunos por turma nas escolas públicas municipais, demonstrando a relação adequada entre o número de alunos, professor e espaço físico disponível, nos moldes que dispõem a Resolução n° 001, de 05 de janeiro de 2010 do Conselho Estadual de Educação do Estado do Pará;
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.
5. Criar e implementar projetos pedagógicos que visem a integração e utilização dos laboratórios/sala de informática às disciplinas curriculares para os alunos do 6º (sexto) ao 9º (nono) ano.

➢ SEGURANÇA E POSSÍVEIS ATOS DE VIOLÊNCIA NO AMBIENTE ESCOLAR

1. Criar ou realizar um melhor controle de portaria, com vistas a identificar e controlar as pessoas que adentram no âmbito escolar;
2. Providenciar capacitação para os agentes de portaria;
3. Estabelecer parceria entre a SEMED, a comunidade escolar, a guarda municipal e a polícia militar para a realização de palestras com intuito de orientar e promover a conscientização da comunidade escolar sobre o perigo do uso de entorpecentes e do álcool.
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 e álcool.
5. Intensificar o controle de acesso das pessoas nas escolas municipais, no intuito de inibir a ocorrência de furtos, sequestros, assaltos, tráfico de droga e vandalismos, inclusive realizando parcerias com a Policia Militar e/ou Guarda Municipal.
6. Inibir o uso de drogas, entorpecentes, consumo de bebidas alcoólicas, prática de Bullying e formação de grupos que contribuem para a disseminação de práticas discriminatórias e de vandalismo no ambiente escolar, por meio de medidas efetivas de prevenção e de educação, com a realização de palestras e campanhas de conscientização.

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 Tia Érica

12. 2 Escola Municipal Oton Gomes da Silva

12. 3 Escola Municipal Jandira Henderson e Silva

12. 4 Escola Municipal Lauro Sodré

12. 5 Escola Municipal Antônio Oliveira Gordo

12. 6 Escola Municipal Profa. Rosa do Socorro Carvalho

12. 7 Escola Municipal Bento Lima de Oliveira

12. 8 Escola Municipal Santa Luzia

12. 9 Escola Municipal Sebastião Barbosa de Lima

É o Relatório

Belém (PA), 06 de setembro de 2018.

EVERALDO LINO ALVES
Analista de Controle Externo
Mat:500000781

LUIS OTÁVIO GADELHA BARBOSA
Analista de Controle Externo
Mat. 500000806

MARCELO DA MOTA BARATO
Analista de Controle Externo
Mat. 500000628

PIO X SAMPAIO LEITE JUNIOR
Chefe de Divisão
Mat. 500000728

ROSEMARY BALDUÍNA DE SOUZA LOPES
Coordenadora da Equipe de Auditoria
Assessor de Gabinete
Mat. 500000656

MÁRIO AUGUSTO MEDINA VIANA
Coordenador do NAOP
Mat. 500000310

ANEXO 1

Unidade Escolar: TIA ERIKA STRASSER

Município: MOJU

Data da Visita: 19/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação e uso de ventiladores.

2 – SALAS DE AULA

Revestimento danificado

Porta danificada

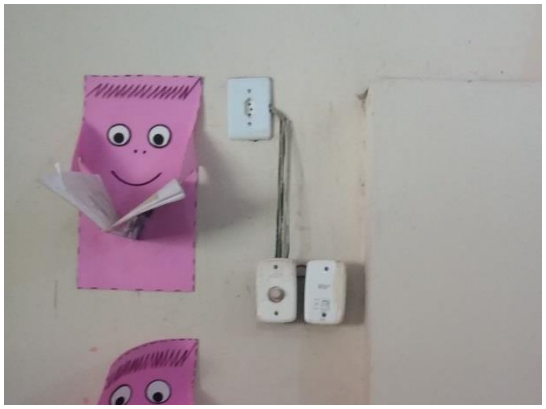
Infiltrações

Lâmpadas queimadas

Fiações expostas

Ventilador danificado/ausente

3 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA



Fiações expostas

Mobiliário inadequado

Lâmpadas ausentes

4 – BANHEIROS

Infiltrações

Vazamentos

Problemas com chuveiro

5 – REFEITÓRIO

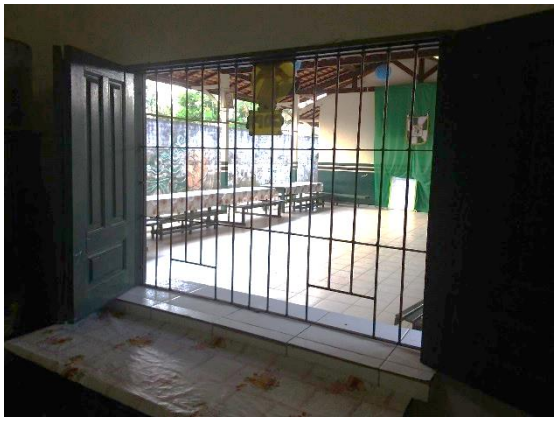
Instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação direta com o refeitório

Ventilador ausente

6 – COZINHA

|Fiação exposta e existência de ventilador

Botijão de gás no ambiente interno



Tela de proteção nas aberturas externas ausentes

Forro danificado

Vazamentos

Restrição/limitação de acesso para PcD

Outras observações: Extintores inexistente e ventilação insuficiente.

7 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Revestimentos danificados/queda de reboco/ Pintura desgastada

Janelas danificadas/ Infiltrações

Armazenamento de botijão de gás

Mobiliário danificado

Outras observações: Exaustor ausente e ventilação insuficiente.

8 – QUADRA ESPORTIVA

Tabelas/aro de basquete danificadas

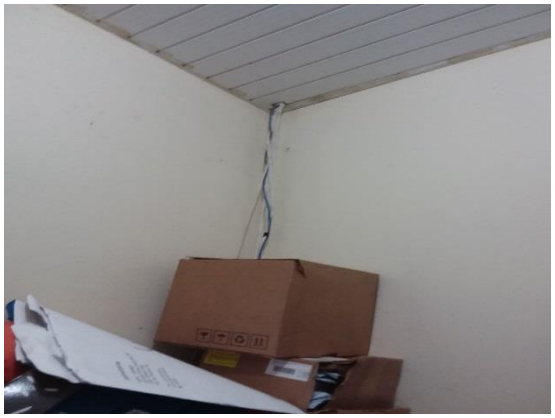
Traves do futsal/handebol danificado

9 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

Revestimentos danificados/Pintura desgastada

Lâmpadas queimadas/ausentes

Forro danificado



Fiações expostas

10 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Necessidade de poda de árvore

Pintura desgastada/ausente

Restrição/limitação de acesso para PcD

Necessidade de capinação

11 – SEGURANÇA

Cerca elétrica e concertina ausentes e não possui sistema de combate a incêndio e CFTV.

ANEXO 2

Unidade Escolar: OTON GOMES DA SILVA

Município: MOJU

Data da Visita: 20/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação, uso de ventiladores e ar condicionado.

2 – SALAS DE AULA

Pintura desgastada/danificada

Porta danificada

Lâmpadas queimadas

Forro danificado

Fiações expostas

Ventiladores danificados

3 – LABORATÓRIO/SALA DE INFORMÁTICA

Não há laboratório de informática.

4 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA

Pintura danificada

Ar-condicionado danificado
Fiação exposta

5 – BANHEIROS

Janelas e/ou portas danificadas/ausentes

Vazamentos

Problemas com vaso(s) sanitário(s)

Lâmpadas queimadas / ausentes

Problemas com torneiras/lavatório(s)

Equipamentos inadequados para PcD

6 – REFEITÓRIO

Piso danificado

Pintura danificada

Fiações expostas

Instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação direto com o refeitório

Mobiliário inadequado

Lâmpadas queimadas
Ventiladores ausentes

7 – COZINHA

Janelas danificadas

Fiações expostas

Mobiliário danificado/inadequado

Botijão de gás no ambiente interno

Tela de proteção nas aberturas externas ausente

Forro danificado
Existência de ventiladores

Outras observações: Extintores inexistente,ventilação insuficiente e exaustor ausente.

8 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Pintura danificada

Lâmpadas queimadas

Espaço reduzido

Armazenamento de botijão de gás

Outras observações: Exaustor ausente e iluminação insuficiente.

9 – QUADRA ESPORTIVA

Pintura / marcação de linha desgastadas

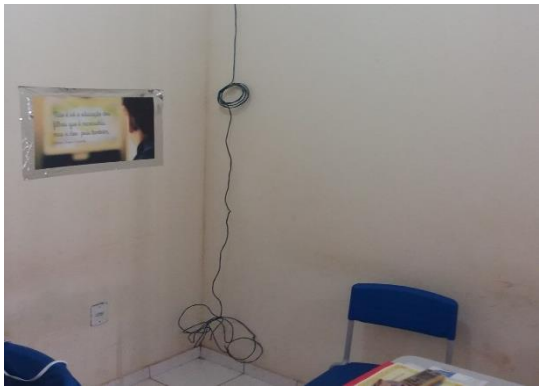
Tabelas/aro de basquete inexistente

Traves do futsal/handebol danificado

Outras observações: Grades danificadas ao redor da quadra,podendo ocasionar risco aos alunos,vestiário masculino e feminino desativado.

10 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

Lâmpadas ausentes



Fiações expostas/improvisadas

Ar-condicionado danificado

Janelas danificadas

Outras observações: Iluminação e ventilação insuficiente.

11 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Piso desgastado

Pintura desgastada

Fiações expostas/improvisadas
Lâmpadas ausentes

12 – SEGURANÇA

Cerca elétrica e concertina ausentes e não possui sistema de gravação e combate a incêndio.

ANEXO 3

Unidade Escolar: JANDIRA HENDERSON E SILVA

Município: MOJU

Data da Visita: 20/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação, uso de ventiladores e ar condicionado.

2 – SALAS DE AULA

Revestimentos danificados/queda de reboco

Piso danificado

Pintura danificada

Fiações expostas

Lâmpadas queimadas

Ventilador danificado

3 – LABORATÓRIO/SALA DE INFORMÁTICA

Obras em execução

4 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA

Obras em execução

5 – BANHEIROS

Pintura desgastada

Lâmpadas queimadas

6 – REFEITÓRIO

Lâmpadas queimadas

Ventilador ausente

7 – COZINHA

Infiltrações

Botijão de gás no ambiente interno

Tela de proteção nas aberturas externas ausente

Espaço reduzido

Existência de ventiladores

Outras observações: Extintores inexistente e exaustor ausente.

8 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Pintura desgastada

Mobiliário inadequado

Outras observações: Exaustor ausente e ventilação insuficiente.

9 – QUADRA ESPORTIVA

Quadra descoberta

Pintura / marcação de linha desgastadas

Tabelas/aro de basquete inexistente

Postes e/ou rede de vôlei inexistente

10 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

Revestimentos danificados

Pintura danificada

Restrição/limitação de acesso para PcD

Fiações expostas

11 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Pintura danificada/ausente

Lâmpadas queimadas / ausentes

Fiação exposta

12 – SEGURANÇA

Cerca elétrica e concertina ausentes e não possui sistema de gravação e combate a incêndio.

13 – Observações:

ANEXO 4

Unidade Escolar: LAURO SODRÉ

Município: MOJU

Data da Visita: 21/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação, uso de ventiladores e ar condicionado.

2 – SALAS DE AULA

Piso danificado

Lâmpadas queimadas / ausentes

Fiações expostas/improvisadas

Mobiliário danificado/inadequado

3 – LABORATÓRIO/SALA DE INFORMÁTICA

Não há laboratório de informática.

4 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA

5 – BANHEIROS

Pintura danificada

Janelas e portas danificadas/ausentes

Lâmpadas ausentes

Problemas com torneiras/lavatório(s)

6 – REFEITÓRIO

Lâmpadas ausentes

Espaço reduzido

Ventilador danificado

7 – COZINHA

Lâmpadas queimadas
Existência de ventiladores

Botijão de gás no ambiente interno
Fiações expostas

Tela de proteção nas aberturas externas ausente

Outras observações: Extintores inexistente, exaustor ausente e ventilação insuficiente.

8 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Lâmpadas queimadas, janelas ausentes
Iluminação insuficiente

Fiações expostas/improvisadas

Tela de proteção nas aberturas externas ausente

Outra observação: Exaustor ausente

9 – QUADRA ESPORTIVA

Tabelas/aro de basquete, postes de vôlei inexistente ou danificado

Pintura/marcação de linhas inexistentes ou danificadas

Grade danificada , vestiário feminino e masculino desativado.

10 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

Pintura danificada

Lâmpadas ausentes

Rachaduras

Fiações expostas

11 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Necessidade de poda de árvore

Revestimentos danificados/queda de reboco

Pintura danificada

Necessidade de capinação

Forro danificado

Lâmpadas ausentes

Fiações expostas

12 – SEGURANÇA

Cerca danificada

Cerca elétrica e concertina ausentes e não possui sistema de gravação e combate a incêndio.

13 – Observações:

ANEXO 5

Unidade Escolar: ANTONIO OLIVEIRA GORDO

Município: MOJU

Data da Visita: 21/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação, uso de ventiladores e ar condicionados.

2 – SALAS DE AULA

Pintura danificada

Infiltrações

Lâmpadas queimadas

Fiações expostas/improvisadas

Mobiliário danificado

Ventilador danificado

3 – LABORATÓRIO/SALA DE INFORMÁTICA

Desativado a 10 meses.

4 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA

Fiações expostas

Mobiliário danificado/inadequado

Lâmpadas ausentes

5 – BANHEIROS

Revestimentos danificados

Portas ausentes

Lâmpadas ausentes

6 – REFEITÓRIO

7 – COZINHA

Revestimentos danificados/queda de reboco

Lâmpadas ausentes

Fiações expostas
Existência de ventiladores

Botijão de gás no ambiente interno

Restrição/limitação de acesso para PcD

Tela de proteção nas aberturas externas inadequada/danificada/ausente

Outras observações: Exaustor ausente, ventilação insuficiente e Extintores inexistente

8 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Revestimentos danificados

Janelas e tela de proteção ausentes

Lâmpadas queimadas

Fiações expostas

Mobiliário danificado ou inadequado e exaustor ausente.

9 – QUADRA ESPORTIVA

Pintura / marcação de linhas desgastadas

Tabelas/aro de basquete danificado

Piso danificado

Vestiários sendo utilizados como depósitos

Drenagem

10 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

Piso danificado/ pintura desgastada

Fiações expostas

Ar-condicionado/ventilador danificado/ausente

11 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Lâmpadas queimadas / ausentes

12 – SEGURANÇA

Cerca elétrica e concertina ausentes e não possui sistema de gravação e combate a incêndio.

13 – Observações:

ANEXO 6

Unidade Escolar: ROSA DO SOCORRO CARVALHO

Município: MOJU

Data da Visita: 22/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação, uso de ventiladores e ar condicionado.

2 – SALAS DE AULA

Piso danificado

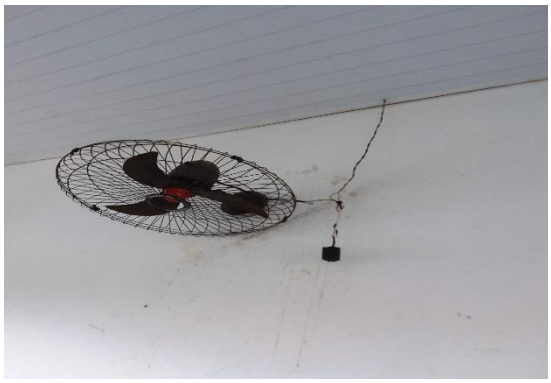
Pintura desgastada

Portas danificadas

Infiltrações

Lâmpadas queimadas

Forro danificado



Fiações expostas

Mobiliário danificado/inadequado

Ventilador danificado

3 – LABORATÓRIO/SALA DE INFORMÁTICA

Não há laboratório de informática.

4 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA

Não há biblioteca.

5 – BANHEIROS

Pintura danificada

Portas danificadas/ausentes

Problemas com chuveiro(s)

Lâmpadas queimadas / ausentes

6 – REFEITÓRIO

Pintura danificada

Fiações expostas/improvisadas

Lâmpadas queimadas

Ventilador ausente

7 – COZINHA

Botijão de gás no ambiente interno

Tela de proteção nas aberturas externas ausente

Restrição/limitação de acesso para PcD

Existência de ventiladores

Outras observações: Exaustor ausente e extintores inexistente.

8 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Revestimento danificado
Pintura danificada / Fiações expostas

Portas danificadas

Mobiliário danificado/inadequado

Outras observações: Exaustor ausente e ventilação insuficiente.

9 – QUADRA ESPORTIVA

Quadra descoberta
Piso danificado

Pintura / marcação de linha desgastadas

Tabelas/aro de basquete inexistente

Traves do futsal/handebol danificado

Outra observação: Poste e rede de vôlei inexistente.

10 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

Pintura danificada

Lâmpadas queimadas / ausentes

Fiações expostas/improvisadas

11 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Necessidade de poda de árvore

Pintura danificada

Necessidade de capinação

Lâmpadas ausentes

Fiações expostas

12 – SEGURANÇA

Muro baixo

Cerca elétrica e concertina ausentes e não possui sistema de combate a incêndio.

13 – Observações:

ANEXO 7

Unidade Escolar: BENTO LIMA DE OLIVEIRA

Município: MOJU

Data da Visita: 22/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação e uso de ventiladores.

2 – SALAS DE AULA

Revestimentos danificados/queda de reboco
Diversas infiltrações

Piso danificado

Pintura danificada

Janelas ou portas danificadas/ausentes

Forro ausente

Restrição/limitação de acesso ao PcD

Diversas rachaduras

Fiações expostas
Ventiladores ausentes
Lâmpadas queimadas

Mobiliário danificado/inadequado

3 – LABORATÓRIO/SALA DE INFORMÁTICA

Não há laboratório de informática.

4 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA

Não há biblioteca.

5 – BANHEIROS

Piso danificado

Pintura danificada
Diversas rachaduras

Rachaduras

Problemas com vaso (s) sanitário (s)

Lâmpadas ausentes
Fiações expostas

Forro ausente

Problemas com torneiras/lavatório (s)

Equipamentos inadequados para PcD

Outras observações: Iluminação insuficiente e restrições a PcD.

6 – REFEITÓRIO

Não há refeitório.

7 – COZINHA

Não há cozinha.

8 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Não há depósito.

9 – QUADRA ESPORTIVA

Não há quadra esportiva.

10 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

Não há área administrativa.

11 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Revestimentos danificados

Piso danificado

Pintura danificada

Rachaduras

Infiltrações

Necessidade de capinação

Forro ausente Lâmpadas ausentes

Restrição/limitação de acesso ao PcD
Fiações expostas/improvisadas

12 – SEGURANÇA

Não possui controle de portaria, não há estrutura de fechamento externo, cerca elétrica e concertina ausentes, não possui sistema de combate a incêndio.

13 – Observações:

ANEXO 8

Unidade Escolar: SANTA LUZIA

Município: MOJU

Data da Visita: 22/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação e uso de ventiladores.

2 – SALAS DE AULA

Lâmpadas ausentes

3 – LABORATÓRIO/SALA DE INFORMÁTICA

Não há laboratório de informática.

4 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA

Não há biblioteca.

5 – BANHEIROS

Problemas com vaso (s) sanitário (s)

Lâmpadas queimadas

6 – REFEITÓRIO

Não há refeitório.

7 – COZINHA

Botijão de gás no ambiente interno e tela de proteção nas aberturas externas ausentes.

Outras observações: Extintores inexistente e exaustor ausente.

8 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Não há depósito.

9 – QUADRA ESPORTIVA

Não há quadra esportiva.

10 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

11 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Necessidade de capinação

Lâmpadas queimadas

Lâmpadas queimadas

12 – SEGURANÇA

Não há estrutura de fechamento externo, não possui controle de portaria, cerca elétrica e concertina ausentes, não possui sistema de combate a incêndio.

13 – Observações:

ANEXO 9

Unidade Escolar: SEBASTIÃO BARBOSA

Município: MOJU

Data da Visita: 23/03/2018

CONDIÇÃO ESTRUTURAL DA UNIDADE ESCOLAR POR AMBIENTE

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS DA UNIDADE ESCOLAR

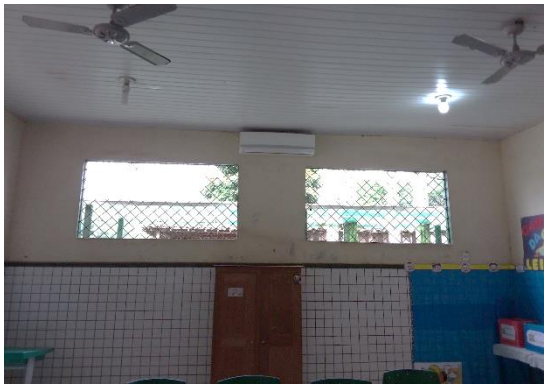
A escola necessita de revisão e ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação, uso de ventiladores e ar condicionados.

2 – SALAS DE AULA

Piso danificado

Rachaduras

Infiltrações

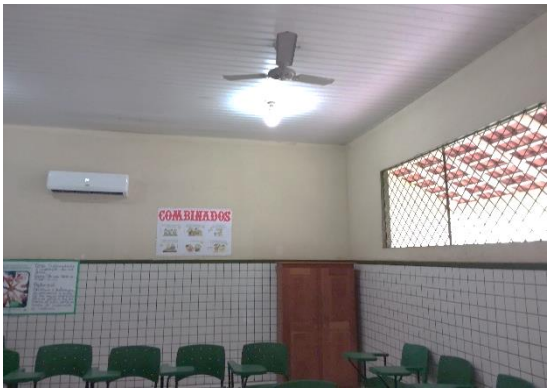


Lâmpadas queimadas

Forro danificado

Fiações expostas

Mobiliário danificado



Ventilador danificado

3 – LABORATÓRIO/SALA DE INFORMÁTICA

Não há laboratório de informática.

4 – BIBLIOTECA / SALA DE LEITURA

Não há biblioteca.

5 – BANHEIROS

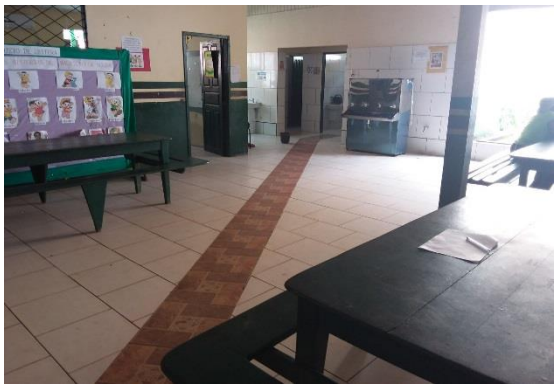
Portas ausentes

Problemas com vaso (s) sanitário (s)

Lâmpadas ausentes

Problemas com torneiras (s) lavatório (s)

6 – REFEITÓRIO



Instalações sanitárias e/ou vestiários em comunicação direta com refeitório

Lâmpadas queimadas

Ventilador ausente

7 – COZINHA

Fiações expostas
Existência de ventiladores

Botijão de gás no ambiente interno

Tela de proteção nas aberturas externas ausente

Outras observações: Extintores inexistente e exaustor ausente.

8 – DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Pintura danificada e Infiltrações

Janelas ausentes

Mobiliário inadequado
Espaço reduzido

Outras observações: Exaustor ausente e ventilação insuficiente.

9 – QUADRA ESPORTIVA

10 – ÁREA ADMINISTRATIVA (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros)

Pintura danificada

Janela danificada

Fiações expostas/improvisadas

Mobiliário danificado/inadequado

11 – ÁREA EXTERNA / CIRCULAÇÕES (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas)

Piso danificado / ausente

Pintura danificada

Fiações expostas

Lâmpadas queimadas / ausentes

12 – SEGURANÇA

Cerca elétrica e concertina ausentes e não possui sistema de combate a incêndio.

13 – Observações: