

TCMPA NAS ESCOLAS

POR UMA EDUCAÇÃO
DE QUALIDADE

RELATÓRIO 2018

TRABALHO REALIZADO EM 5 ESCOLAS DE
ALTAMIRA



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 ALTAMIRA - PARÁ**

EQUIPE DE AUDITORIA:

ROSEMARY BALDUÍNA DE SOUZA LOPES
ASSESSORA DE GABINETE
COORDENADOR DA EQUIPE DE AUDITORIA

ANA CRISTINA SANTOS SODRÉ
ANALISTA DE CONTROLE EXTERNO

DIRSON MEDEIROS DA SILVA NETO
ANALISTA DE CONTROLE EXTERNO

PAULO ROBERTO SILVA SOUSA
ANALISTA DE CONTROLE EXTERNO

SAULO MARCELO LIMA AFLALO
ASSESSOR TÉCNICO

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

Processo nº: 201902425-00

Conselheiro Relator: Cesar Colares

Unidade: Secretaria Municipal de Educação de Altamira (SEMED)

Ato originário: Portaria nº 0335/2018-TCM/PA

Designação da equipe: Portaria nº 0335/2018-TCM/PA, de 25 de abril de 2018, publicada no Diário Oficial do Estado – DOE, nº 317, em 14 de maio de 2018

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

Período de realização da auditoria: maio/2018.

Equipe de auditoria: Rosemary Balduina de Souza Lopes (Coordenadora da equipe de auditoria), Ana Cristina Santos Sodré, Dirson Medeiros da Silva Neto, Paulo Roberto Silva Sousa, Saulo Marcelo Lima Aflalo.

AGRADECIMENTOS

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

Neste norte, queremos aqui registrar agradecimentos ao Exmº Prefeito Municipal de Altamira Sr. Domingos Juvenil Nunes de Sousa a Ilma. Sra. Suely Silva Rodrigues, Secretária Municipal de Educação a época da execução da auditoria, e aos gestores escolares, pela receptividade, cordialidade e substancial colaboração dispensada à esta Equipe de auditores, bem como pelo apoio, presteza e cooperação dos servidores da Secretaria Municipal de Educação e das Escolas auditadas, no atendimento das solicitações necessárias ao desenvolvimento das técnicas de diagnóstico, tornando possível a troca de experiências e a incorporação de novas práticas.

Na oportunidade, agradecemos antecipadamente ao atual Secretário Municipal de Educação de Altamira, Ilmo. Sr. Roni Emerson Heck, pela continuidade desse atendimento, bem como pelo cumprimento das determinações e recomendações contidas no presente relatório, em observância aos princípios da impessoalidade e continuidade que regem a administração pública.

Cabe agradecer o imprescindível apoio recebido do então Conselheiro Presidente desta Corte de Contas, Exmº Sr. Luis Daniel Lavareda Reis Júnior, responsável pela implantação deste Programa, bem como do atual Conselheiro Presidente, Exmº Sr. Francisco Sérgio Belich de Souza Leão e da Exmº Sr. Sebastião Cezar Leão Colares, responsável pela relatoria do Município de Altamira, exercício de 2018, bem como dos demais Conselheiros desta Egrégia Corte.

Sumário

1. INTRODUÇÃO	7
2. APRESENTAÇÃO	7
3. METODOLOGIA	10
4. CONCEITO ALCANÇADO PELAS ESCOLAS AUDITADAS PELO TCM	11
5. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADES ESCOLARES:	12
5.1 Sistema Elétrico das Unidades Escolares Auditadas.....	12
5.2 Ambientes Avaliados.....	13
5.2.1 Salas de Aula.....	13
5.2.2 Laboratório/Sala de Informática	20
a) Existência do Laboratório/Sala de informática.....	21
b) Equipamentos existentes e disponíveis nos Laboratórios/Salas de informática.....	22
c) Manutenção dos equipamentos dos Laboratórios/Salas de informática	24
5.2.3 Biblioteca.....	24
5.2.4 Banheiros	27
5.2.5 Refeitório.....	30
5.2.6 Cozinha.....	33
5.2.7 Despensa / Depósito de alimentos.....	38
5.2.8 Quadra de Esportes.....	39
5.2.9 Área Interna	41
5.2.10 Áreas Externas / Circulação.....	45
5.2.11 Estruturas de Fechamento Externo	49
5.2.12 Sistema de Combate a Incêndio	51
5.3 Considerações acerca das condições estruturais das unidades escolares auditadas.	52
5.4 Determinações e Recomendações.....	53
6. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	55
6.1 Recursos Financeiros	55
6.2 Alimentação Servida nas Unidades Escolares	56
6.2.1 Elaboração dos Cardápios da Alimentação Escolar	56
6.2.2 Forma e distribuição de Gêneros Alimentícios às Escolas Públicas Municipais	60
6.2.3 Fornecimento de Alimentação e Cumprimento dos Cardápios nas Escolas Públicas Municipais	62
6.2.4. Tipos de Alimentação servidas nas Unidades Escolares	62
6.2.5 Frequência do Consumo de Alimentos nas Unidades Escolares	64
6.2.6 Divulgação dos Cardápios nas Unidades Escolares	68
6.2.7 Quantidade de Alimentação Servida nas Escolas.....	69
6.2.8 Qualidade da alimentação servida nas escolas	69
6.2.9 Registro de Informações referentes a alimentação servida nas Escolas.....	71
6.3 Recebimento e Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios	72

6.3.1 Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios na Unidade Escolar	73
6.4 - Equipamentos e Utensílios necessários ao serviço de Alimentação Escolar	73
6.4.1 Inexistência, manutenção e substituição de Equipamentos e Utensílios	73
6.4.2 Higiene e Conservação dos Equipamentos e Utensílios	75
6.5 Manipuladores de Alimentos.....	75
6.5.1 Quantidade de Manipuladores de Alimentos	75
6.5.2 Capacitação do Manipulador de Alimentos.....	76
6.5.3 Saúde do Manipulador de Alimentos	77
6.5.4 Uniformes e EPI's.....	77
6.6 Controle Integrado de Vetores e Pragas	79
6.7 Higienização do Reservatório de Água.....	80
6.8 Determinações e Recomendações.....	81
7. SERVIÇOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES	83
7.1 Avaliação individualizada dos ambientes escolares	83
7.1.1 Salas de aula.....	84
7.1.2 Banheiros	87
7.1.3 Refeitório.....	90
7.1.4 Cozinha.....	92
7.1.5 Depósito de Gêneros Alimentícios	95
7.1.6 Área interna.....	97
7.1.7 Área Externa.....	99
7.2 Servidores de Apoio / Serventes.....	101
7.2.1 Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPI's	101
7.2.2 Capacitações para os Agentes de Serviços Gerais – ASG's.....	102
7.2.3 Quantidade de Servidores de Apoio / Servente	102
7.3 Material de limpeza fornecido e utilizado nas Unidades Escolares	103
7.4 Cronograma de realização dos serviços de limpeza e higienização das escolas.....	104
7.5 Fiscalização, Controle e Orientação dos serviços de limpeza e higienização nas escolas.....	105
7.6 Determinações E Recomendações:.....	106
8. RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES:.....	108
8.1 Determinações E Recomendações:	112
9. PROPOSTA DE ENCAMINHAMENTO	114
10. ANEXOS	118
10. 1 EMEF Artur Teixeira	118
10. 2 EMEF Deodoro da Fonseca.....	118
10. 3 EMEF Dom Clemente Geiger	118
10. 4 EMEF Florêncio Filho	118
10. 5 EMEF Prof. Antônio Gondim Lins	118

10. 6 EMEF Saint Clair Passarinho.....	118
10. 7 EMEF Santa Benedita	118
10. 8 EMEF Ulisses Guimarães.....	118

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 Altamira-Pará.

Primeiramente, vale registrar que o Município de Altamira possui 36 (trinta e seis) escolas que oferecem o ensino fundamental do 6º ano 9º ano, foco desse Programa, dessas, 29 unidades escolares estão localizadas na zona urbana e as 7 restantes encontram-se na zona rural, conforme se verifica às fls. 02 a 168 do vol. 007 e fls. 01 a 104 do vol. 008 do Processo nº 201803753-00, entretanto, considerando os critérios técnicos pré-estabelecidos foram auditadas 8 (oito) 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 0335/2018-TCM, é composta por servidores do Núcleo de Auditoria Operacional - NAOP, Núcleo de Fiscalização de Obras Públicas – NUFOP e da 2ª Controladoria, responsável pela análise das contas e relatoria do Município de Altamira relativo ao exercício financeiro de 2018, devidamente identificados no início e final deste relatório.

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

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

2. APRESENTAÇÃO

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

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

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 impropriedades constatadas pela equipe de auditoria nas unidades escolares, propiciando aos respectivos gestores ações imediatas, visando corrigir com rapidez as impropriedades constatadas por este Tribunal, contribuindo assim para a melhoria da qualidade de ensino e estimulando a permanência e continuidade dos estudos dos alunos do 6º ao 9º anos, matriculados nas escolas municipais.

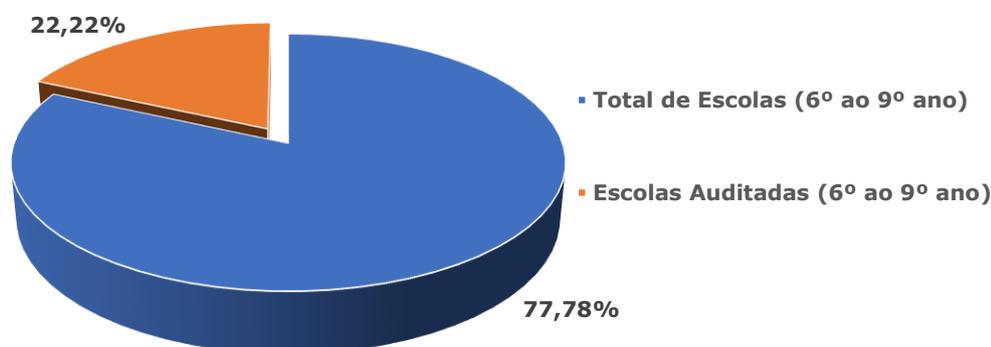
O programa prevê a continuidade de suas ações ao longo dos anos e da gestão, sendo esse um de seus fundamentos. As escolas são auditadas durante o exercício, e nos anos subsequentes as unidades escolares listadas para monitoramento são novamente auditadas, enquanto outras escolas são selecionadas para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

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

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

A Equipe de Auditoria ao executar o Programa TCM-PA nas escolas, no Município de Altamira, auditou 8 (oito) escolas municipais que ofertam os anos finais do ensino fundamental, correspondendo a 22,22% (vinte e dois inteiros e vinte e dois décimos por cento) de um universo de 36 (trinta e seis) que oferecem o ensino fundamental nos anos finais, conforme se verifica às fls. 02 a 168 do vol. 007 e fls. 01 a 104 do vol. 008 do Processo nº 201803753-00

Percentual de Escolas Municipais Públicas dos Anos Finais do Ensino Fundamental auditadas no Município de Altamira



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

RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS AUDITADAS EM ALTAMIRA

CÓD. INEP	NOME DA ESCOLA	Zona	Nº DE ALUNOS 6º/9º ANO	SISTEMA DE ENSINO	DISTRITOS / BAIRROS	Nº DE ENTREVISTADOS	
						Nº ALUNOS	Nº PROFES- SORES
15140417	EMEF Artur Teixeira	Urbana	571	Regular	Jardim Altamira	41	10
15104982	EMEF Deodoro da Fonseca	Urbana	329	Regular	Centro	28	7
15104990	EMEF Dom Clemente Geiger	Urbana	536	Regular	Brasília	39	15
15587487	EMEF Florêncio Filho *	Urbana	263	Regular	Ruc Jatobá	28	5
15105024	EMEF Prof. Antônio Gondim Lins	Urbana	222	Regular	Centro	23	5
15105059	EMEF Saint Clair Passarinho	Urbana	533	Regular	Sudam II	43	11
15169782	EMEF Santa Benedita	Urbana	475	Regular	Nova Altamira	32	9
15584380	EMEF Ulisses Guimarães	Urbana	454	Regular	Jardim Independente I	36	4
TOTAL			3.383			270	66

* A EMEF Florêncio Filho, também é nominada como Ruc Jatobá, conforme se constatou na placa de identificação da escola, onde consta o nome: Reassentamento Urbano Coletivo – RUC Jatobá, devido ao remanejamento de parte da população impactada pela usina de Belo Monte.

* Registre-se que a equipe de auditores não foi informada quanto o total de professores que atendem no Município de Altamira, inclusive os que atuam nos anos finais do ensino fundamental (6º ao 9º ano) foco desta auditoria, embora tenha solicitado presencialmente, a quando da auditoria “in loco” e também por meio do ofício 005/2018/NAOP/TCM-PA.

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 permitiriam a avaliação da gestão das 8 unidades escolares auditadas, no que se refere a infraestrutura física, hidráulica e elétrica, aos serviços de alimentação, limpeza e higienização e, segurança, contribuindo para a obtenção de evidências relevantes que serão apresentadas neste relatório e posteriormente acompanhadas por esta Corte de Contas.

Durante a execução do programa e de acordo com os critérios preestabelecidos para a avaliação, optou-se por uma abordagem metodológica que mesclou aspectos quantitativos e qualitativos, envolvendo além das técnicas de auditoria, a realização de palestras e a utilização de formulários do *google doc* e planilhas eletrônicas (*Word-Excel*) criadas especificamente para cadastrar, armazenar e gerar dados estatísticos, paralelamente à utilização em caráter experimental, do Sistema Informatizado de Auditoria Operacional, recentemente desenvolvido pelos técnicos da área de tecnologia da informação desta corte de contas.

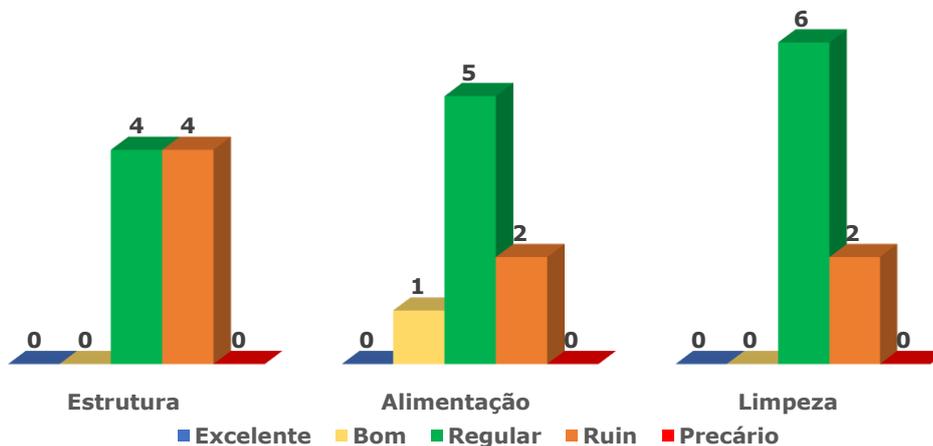
Nessas planilhas são inseridas todas as informações levantadas por meio de entrevistas (direção, coordenação pedagógica, merendeira, apoio operacional/agente de serviços gerais e porteiro), aplicação de questionários estruturados ao corpo docente e discente e *checklist's* de verificação da estrutura 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 8 (oito) 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 escolas auditadas pelo TCM no Município de Altamira



A seguir a relação das escolas auditadas e seus conceitos:

UNIDADES ESCOLARES	ESTRUTURA	ALIMENTAÇÃO	LIMPEZA
EMEF Artur Teixeira	REGULAR	REGULAR	RUIM
EMEF Deodoro da Fonseca	REGULAR	REGULAR	REGULAR
EMEF Dom Clemente Geiger	RUIM	REGULAR	REGULAR
EMEF Florêncio Filho	REGULAR	REGULAR	REGULAR
EMEF Prof. Antônio Gondim Lins	REGULAR	REGULAR	RUIM
EMEF Saint Clair Passarinho	RUIM	RUIM	REGULAR
EMEF Santa Benedita	RUIM	BOM	REGULAR
EMEF Ulisses Guimarães	RUIM	RUIM	REGULAR

Importante se faz ressaltar:

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

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

5. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADES ESCOLARES:

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

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

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

Nesse sentido, os engenheiros do Núcleo de Fiscalização de Obras Públicas – NUFOP, objetivando 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, coletam, registram, analisam e apresentam de forma sintética e por ambiente, as condições estruturais das unidades escolares auditadas. Importante se faz registrar, que este relatório conterà anexos que individualizarão cada uma das escolas auditadas.

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

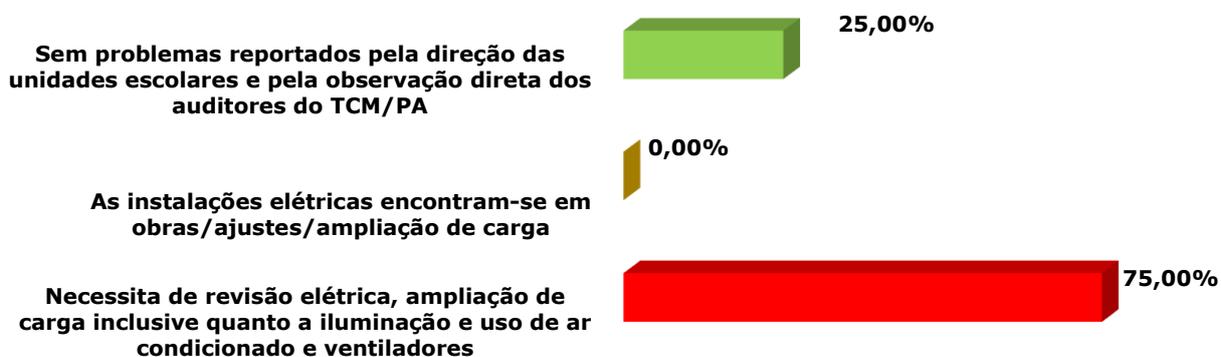
5.1 Sistema Elétrico das Unidades Escolares Auditadas

A NBR-5410, com validade a partir de 31/03/2003, é a norma que estipula as condições adequadas para o funcionamento usual e seguro das instalações elétricas de edificações qualquer que seja seu uso (residencial, comercial, público, industrial, de serviços, agropecuário, hortigranjeiro, etc.), incluindo as pré-fabricadas. No geral, esta norma estabelece as condições a que devem satisfazer as instalações elétricas a fim de garantir a segurança de pessoas e animais, o funcionamento adequado da instalação e conservação dos bens. Ter uma instalação baseada nas normas é assegurar o bom funcionamento, a conservação dos bens e principalmente a segurança.

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

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

Condições do Sistema Elétrico das Escolas Auditadas pelo TCM, no período de 06 a 12 de maio de 2018



Constatou-se que 75% das unidades escolares auditadas, (Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Santa Benedita e Ulisses Guimarães) necessitam de revisão nas instalações elétricas, bem como ampliação da carga, devido aos problemas detectados de oscilações na energia elétrica, indicando a existência de subdimensionamentos ou sobrecarga de circuitos e conseqüentemente a necessidade de realizar um balanceamento de carga.

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, conseqüentemente, problemas de saúde, além de influenciar diretamente no desempenho dos alunos e atuação dos professores.

5.2 Ambientes Avaliados

5.2.1 Salas de Aula

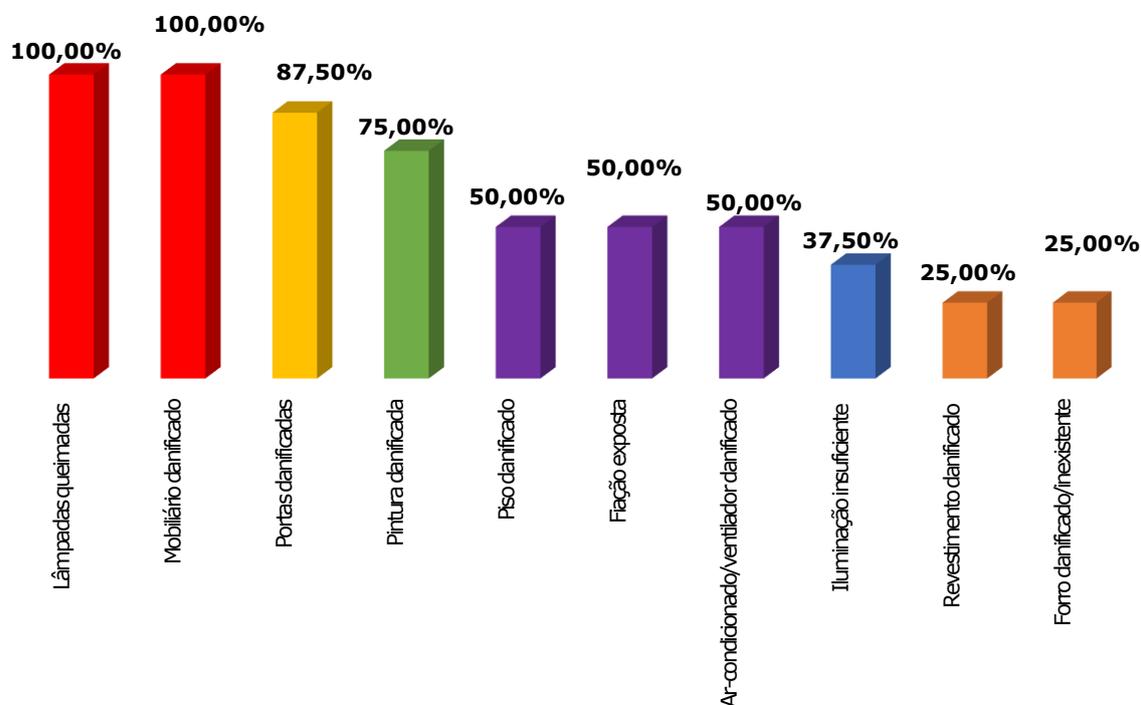
Ambiente no qual se dá início ao processo de ensino-aprendizagem, daí ser considerado o principal ambiente de uma escola e por essa razão é necessário que seja um

ambiente agradável, climatizado e com boa iluminação, dispendo de cadeiras que atendam os padrões ergonômicos, compatíveis com a idade e o desenvolvimento dos educandos, devendo dispor de equipamentos audiovisuais e de informática que permitam ao professor utilizar recursos e materiais inovadores, atendendo as condições mínimas necessárias ao processo de construção do conhecimento.

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

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

Impropriedades observadas nas condições estruturais nas salas de aulas das escolas Auditadas.



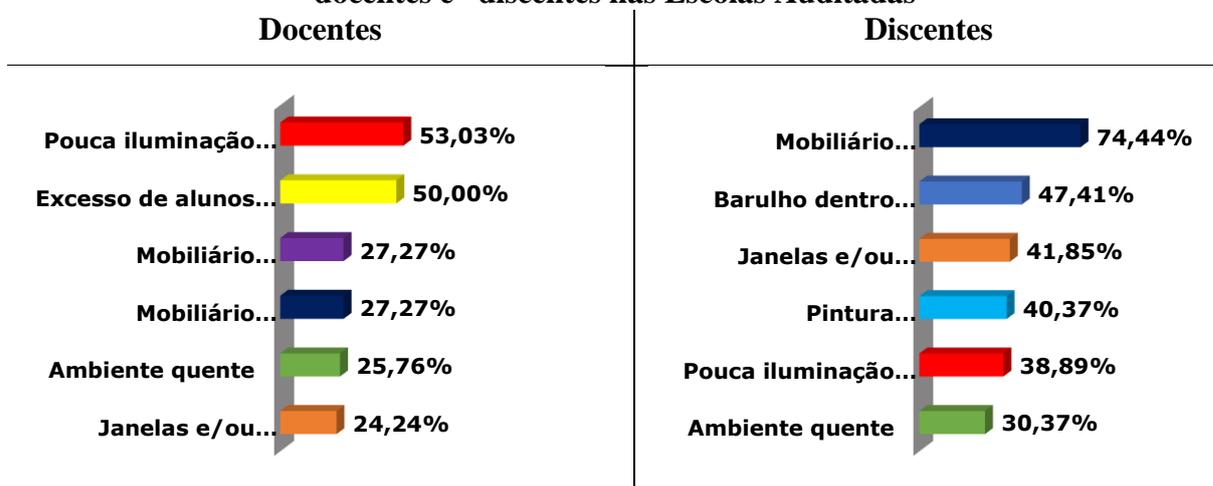
Com vistas a dar mais transparência as informações apresentaremos a seguir as impropriedades individualizando-as por unidade escolar:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Lâmpadas queimadas	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Mobiliário danificado	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Portas danificadas	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho e Ulisses Guimarães
Pintura danificada	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Piso danificado	Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita
Fiação exposta	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Prof. Antônio Gondim Lins e Saint Clair Passarinho
Ar-condicionado/ventilador danificado	Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Saint Clair Passarinho e Ulisses Guimarães
Iluminação insuficiente	Artur Teixeira, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita
Revestimento danificado	Prof. Antônio Gondim Lins e Saint Clair Passarinho
Forro danificado	Prof. Antônio Gondim Lins e Saint Clair Passarinho

Na avaliação da equipe de auditoria lâmpadas queimadas e mobiliário danificado alcançaram 100% de frequência nas salas de aula das escolas auditadas, seguidas por portas danificadas com 87,50%, pintura danificada em 75% das unidades de ensino, piso danificado, fiação exposta e ar condicionado/ventilador danificado 50%, iluminação insuficiente 37,50%, revestimentos danificados e forro danificado/inexistente 25,00% das escolas.

A percepção dos docentes e discentes em relação as salas de aula foram levantadas nos questionários aplicados, onde foram apresentadas 12 (doze) impropriedades de múltipla escolha: excesso de alunos em sala de aula, ambiente quente, janelas e/ou portas danificadas/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 estes pudessem evidenciar quais seriam as ocorrências mais significativas. Abaixo demonstra-se percentualmente os resultados:

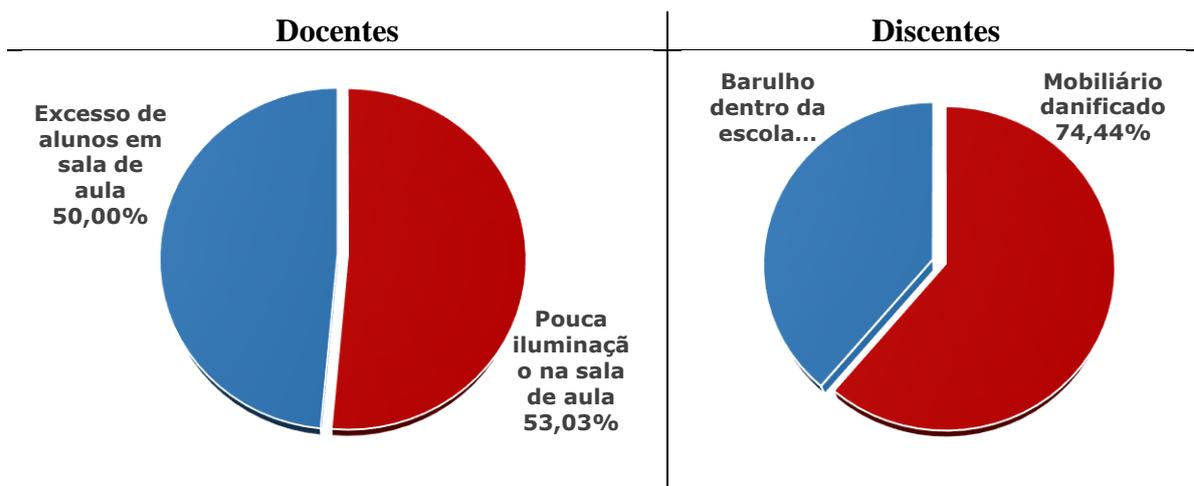
As 6 (seis) maiores impropriedades encontradas na sala de aula na percepção dos docentes e discentes nas Escolas Auditadas



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

Os 2 (dois) principais fatores de insatisfação nas perspectivas dos 66 docentes e 270 discentes entrevistados podem ser graficamente visualizados como segue:

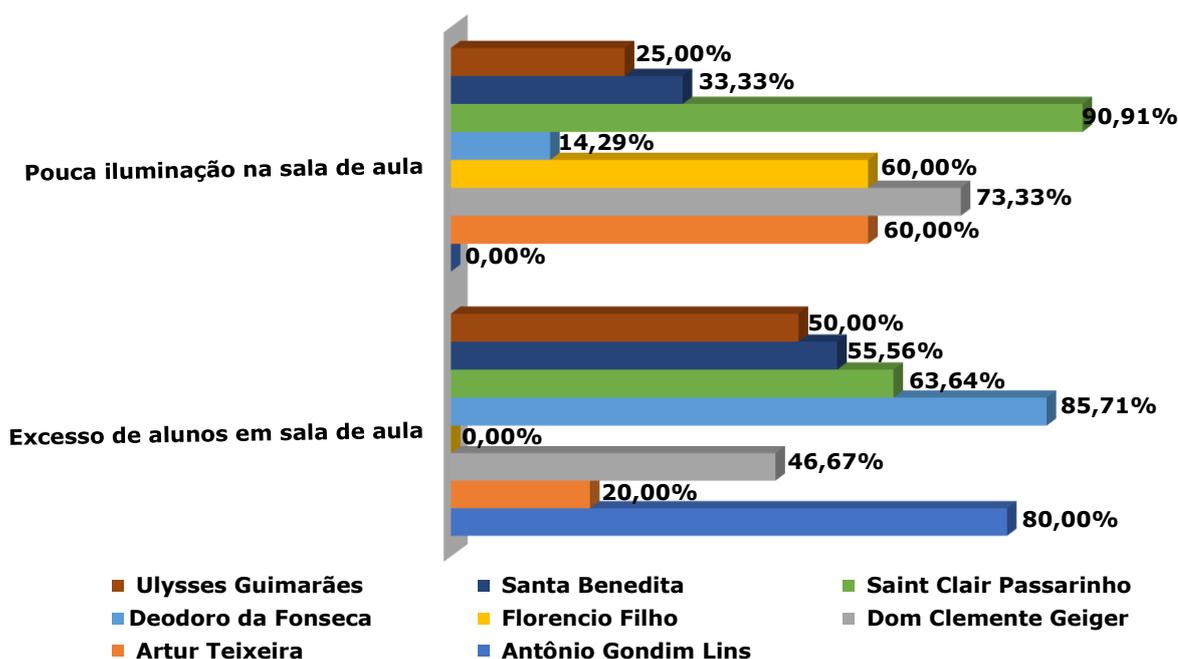
Percepção dos docentes e discentes entrevistados, quanto aos dois principais fatores de insatisfação detectadas nas salas de aulas das escolas auditadas pelo TCM, de 06 a 12 de maio de 2018



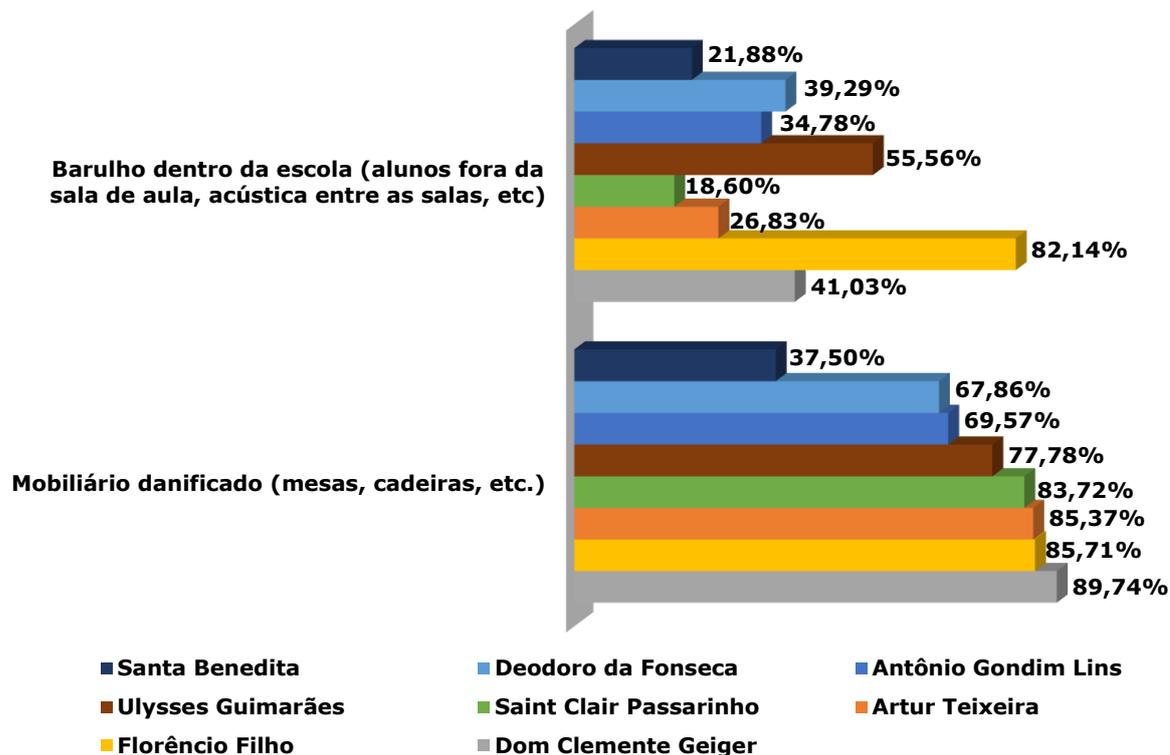
Ao individualizar as maiores impropriedades detectadas por escola constatou-se que em todas as unidades elas estão presentes, embora em percentuais diferenciados.

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

Maiores problemas nas salas de aula na percepção dos docentes entrevistados

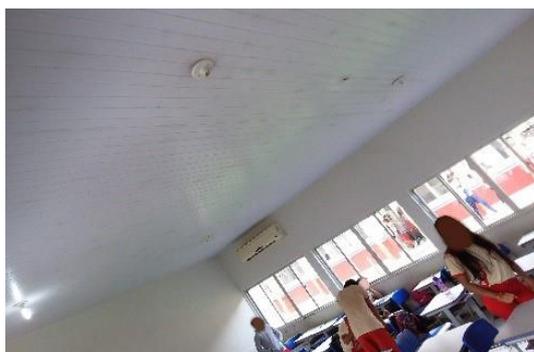


Maiores problemas nas salas de aula na percepção dos discentes entrevistados



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

1) Pouca iluminação nas salas de aula



Saint Clair Passarinho



Dom Clemente Geiger



Florêncio Filho



Artur Teixeira

2) Mobiliário danificado



Dom Clemente Geiger



Artur Teixeira

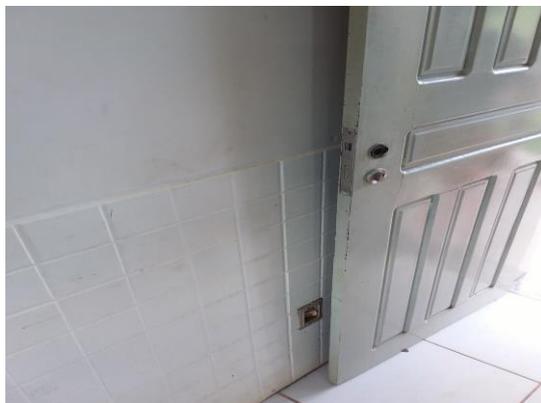


Saint Clair Passarinho



Ulisses Guimarães

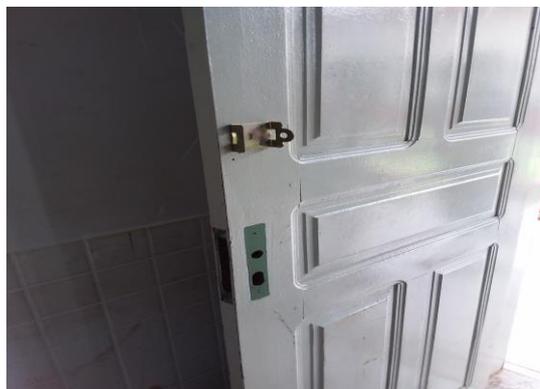
3) Janelas e Portas danificadas



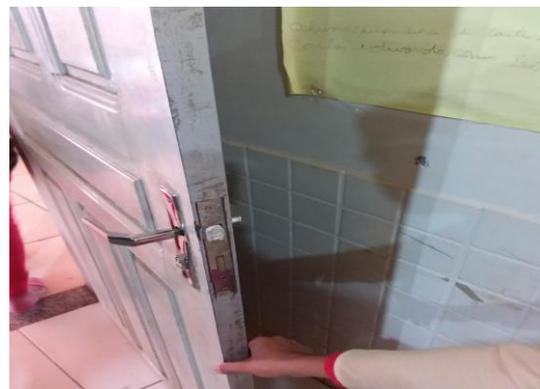
Artur Teixeira



Dom Clemente Geiger



Saint Clair Passarinho



Ulisses Guimarães

4) Pintura Danificada



Deodoro da Fonseca



Dom Clemente Geiger



Prof. Antônio Gondim Lins



Saint Clair Passarinho

5) Piso Danificado



Santa Benedita



Prof. Antônio Gondim Lins

6) Fiação Exposta



Deodoro da Fonseca



Artur Teixeira

7) Ar-condicionado/ventilador danificado



Ulisses Guimarães



Dom Clemente Geiger

8) Revestimento danificado



Saint Clair Passarinho

9) Forro danificado



Prof. Antônio Gondim Lins

5.2.2 Laboratório/Sala de Informática

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

Para isso é imprescindível que os computadores possuam acesso à internet, com uma boa velocidade, capaz de propiciar conforto e agilidade. Esse ambiente necessita de

professor regente, o qual deve estar à disposição para auxiliar os alunos e resolver problemas que venham a ocorrer durante a utilização do computador.

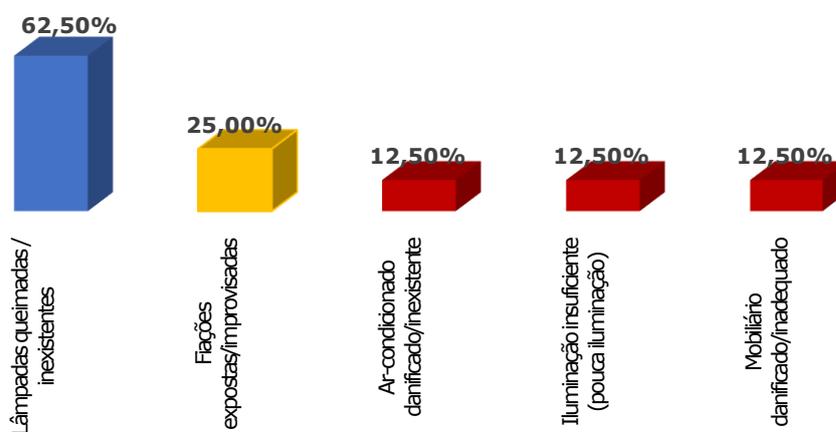
Registre-se que todos os alunos devem ter direito de utilizar o laboratório/sala de informática e, por ser um ambiente de uso coletivo deve possuir regras de utilização estipuladas em conjunto com a equipe pedagógica e administrativa.

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

a) Existência do Laboratório/Sala de informática

Registre-se que todas as escolas auditadas possuem laboratório/sala de informática e, as maiores e mais significativas ocorrências encontradas nesses ambientes podem ser graficamente visualizadas como seguem:

Impropriedades constatadas nas condições estruturais dos laboratórios/salas de informática das escolas auditadas pelo TCM/PA

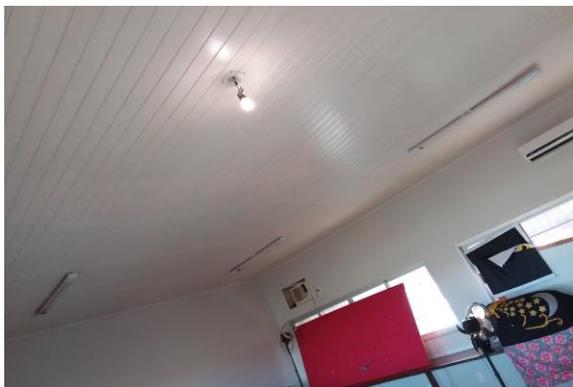


Individualizando as impropriedades por escola teríamos:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Arthur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Clemente Geiger, Saint Clair Passarinho, Ulisses Guimarães,
Fiações expostas / improvisadas	Clemente Geiger, Saint Clair Passarinho
Ar-condicionado danificado / inexistente	Arthur Teixeira
Mobiliário danificado/inadequado	Saint Clair Passarinho
Iluminação insuficiente (pouca iluminação)	Arthur Teixeira

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das principais impropriedades detectadas nos Laboratórios / salas de informática das 08 escolas auditadas que possuem esse ambiente:

1) Lâmpadas Queimadas



Artur Teixeira



Dom Clemete Geisger

2) Fiações expostas/improvisadas



Saint Clair Passarinho



Deodoro da Fonseca

3) Ar condicionado com defeito e Mobiliário danificado



Artur Teixeira



Saint Clair Passarinho

b) Equipamentos existentes e disponíveis nos Laboratórios/Salas de informática

Os auditores do TCM analisaram os equipamentos existentes no laboratório/sala de informática das escolas auditadas e constataram:

Quantidade de equipamentos de informática existentes no laboratório/sala de informática por unidade escolar

Equipamentos existentes / Escolas	Arthur Teixeira	Deodoro da Fonseca	Clemente Geiger	Florêncio filho	Prof. Antônio Gondim Lins	Saint Clair Passarinho	Santa Benedita	Ulisses Guimarães
CPU (estação de trabalho)	10	05	11	14	18	06	0	09
Monitor (terminal de trabalho)	10	17	11	14	17	15	0	14
Teclado	10	16	13	14	18	15	0	14
Mouse	10	16	11	12	18	15	0	14
Estabilizador	10	09	04	7	0	09	0	06
Impressora	0	01	01	0	01	01	0	01
Outros	0	0	0	0	04	0	0	01
Roteador/Modem	01	02	01	0	0	01	01	01

Quantidade de computadores existentes no laboratório / sala de informática com acesso à internet por unidade escolar

Equipamentos existentes/Escolas	Arthur Teixeira	Deodoro da Fonseca	Clemente Geiger	Florêncio filho	Prof. Antônio Gondim Lins	Saint Clair Passarinho	Santa Benedita	Ulisses Guimarães
Com acesso à internet	0	13	08	0	0	0	0	03
Sem acesso à internet	10	0	01	0	0	0	0	09

Quantidade de equipamentos de informática existentes no laboratório/sala de informática com defeito por unidade escolar

Equipamentos existentes/Escolas	Arthur Teixeira	Deodoro da Fonseca	Clemente Geiger	Florêncio filho	Prof. Antônio Gondim Lins	Saint Clair Passarinho	Santa Benedita	Ulisses Guimarães
CPU (estação de trabalho)	0	01	03	0	05	02	0	02
Monitor (terminal de trabalho)	0	0	02	0	03	0	0	0
Teclado	0	0	04	0	01	0	0	0
Mouse	0	01	02	0	0	0	0	0
Estabilizador	0	0	0	0	06	02	0	01
Impressora	0	0	0	0	0	01	0	0
Outros	0	0	0	0	0	0	0	0
Roteador/Modem	0	01	0	0	0	01	0	01

c) Manutenção dos equipamentos dos Laboratórios/Salas de informática

Ao serem questionados sobre a realização de manutenções, 25,00% dos gestores escolares informaram a inexistência de manutenções preventivas periódicas nos equipamentos de informática, sendo realizada tão somente a manutenção corretiva, quando já há a necessidade de reparos e 12,50% deles responderam que é realizada uma vez por ano, o restante não se manifestou sobre o assunto.

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

5.2.3 Biblioteca

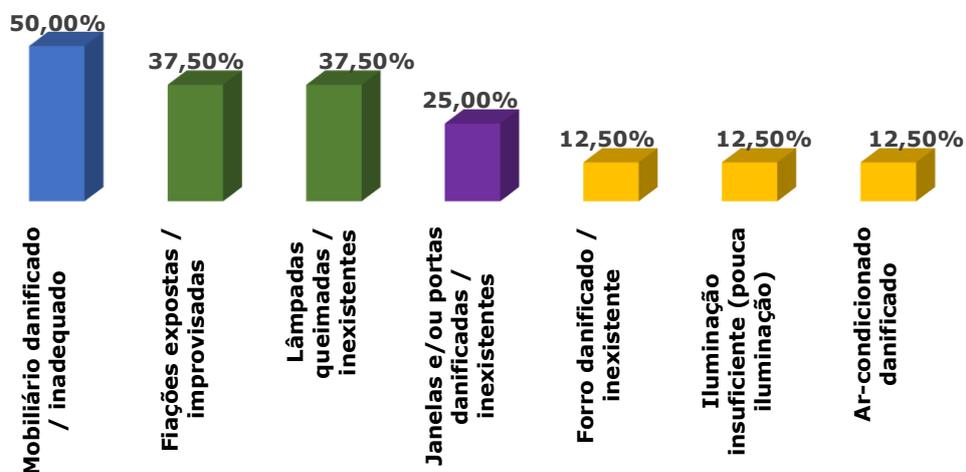
A biblioteca escolar é um ambiente de estudo, considerado uma extensão da sala de aula, e sua função é favorecer o desenvolvimento curricular; estimular a criatividade, o espírito crítico e a construção do conhecimento, contribuindo para a formação integral do indivíduo, capacitando-o a viver em um mundo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

Registre-se que todas as escolas auditadas possuem bibliotecas e/ou salas de leituras e, as maiores e mais significativas ocorrências encontradas nesses ambientes podem ser graficamente visualizadas como segue:

Impropriedades mais significativas encontradas nas condições estruturais nas bibliotecas/salas de leitura das escolas auditadas.



Individualizando as impropriedades por escola teríamos:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Mobiliário danificado/inadequado	Arthur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Santa Benedita, Ulisses Guimarães.
Fiações expostas/improvisadas	Deodoro da Fonseca, Santa Benedita, Ulisses Guimarães.
Lâmpadas queimadas / inexistentes	Arthur Teixeira, Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins.
Janelas e/ou portas danificadas /inexistentes	Saint Clair Passarinho e Clemente Geiger.
Forro danificado/inexistente	Prof. Antônio Gondim Lins.
Iluminação insuficiente	Arthur Teixeira.
Ar-condicionado danificado	Saint Clair Passarinho.

Para fins ilustrativos apresenta-se a seguir algumas fotos das impropriedades detectadas nas bibliotecas / sala de leitura das oito escolas auditadas que possuem esse ambiente:

1) Mobiliário inadequado

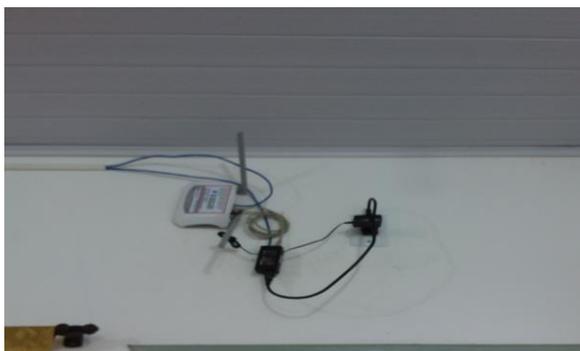


Artur Teixeira



Deodoro da Fonseca

2) Fiações expostas/improvisadas



Santa Benedita

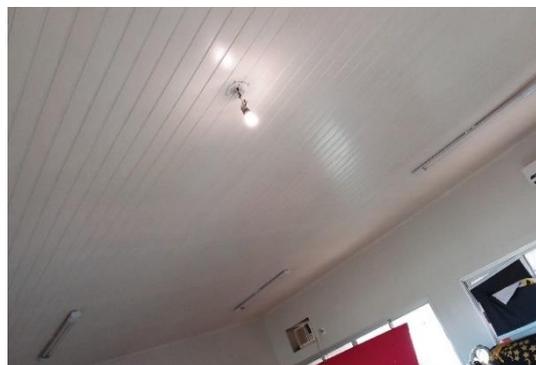


Ulisses Guimarães

3) Lâmpadas queimadas



Clemente Geiger



Artur Teixeira

4) Janelas inexistentes/ porta com defeito



Saint Clair passarinho



Clemente Geiger

5) Forro danificado e iluminação insuficiente



PROF Antônio Gondim Lins



Artur Teixeira

6) Ar-condicionado danificado



Saint Clair Passarinho

5.2.4 Banheiros

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

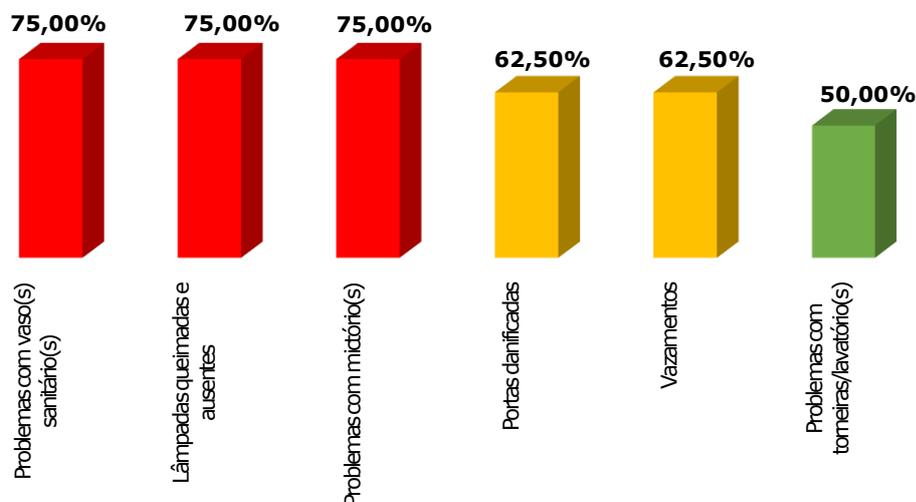
As instalações hidráulicas e sanitárias das Unidades Escolares devem ter a capacidade de garantir a distribuição da água e o esgotamento dos dejetos. Portanto, torna-se imprescindível a manutenção dessas instalações para o bom funcionamento dos equipamentos hidráulicos e sanitários como vaso sanitário,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

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

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

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

Impropriedades nas condições estruturais observadas nos banheiros das escolas auditadas

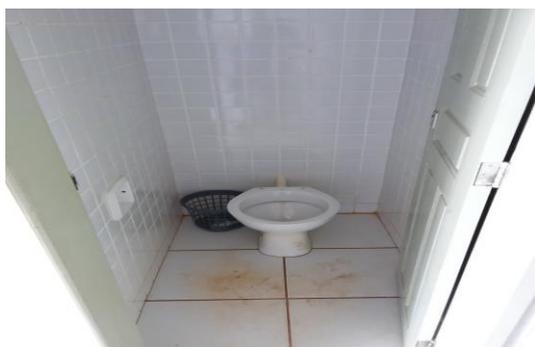


Apresenta-se a seguir as principais impropriedades encontradas em cada Unidade Escolar auditada pelo TCM:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Problemas com vaso(s) sanitário(s)	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins e Saint Clair Passarinho
Lâmpadas queimadas e ausentes	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Problemas com mictório(s)	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Portas danificadas	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho e Ulisses Guimarães
Vazamentos	Artur Teixeira, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Problemas com torneiras / lavatório(s)	Artur Teixeira, Florêncio Filho, Saint Clair Passarinho e Ulisses Guimarães

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

1) Problemas com o vaso sanitário



Artur Teixeira

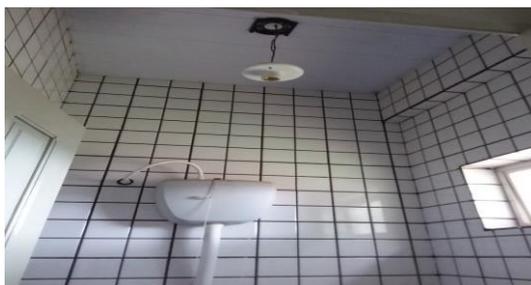


Deodoro da Fonseca



Dom Clemente Geiger

2) Lâmpadas queimadas e ausentes



Saint Clair Passarinho



Santa Benedita



Ulisses Guimarães

3) Problemas com mictórios



Artur Teixeira



Deodoro da Fonseca

4) Portas danificadas



Dom Clemente Geiger



Prof. Antônio Gondim Lins

5) Vazamentos



Florêncio Filho



Santa Benedita

6) Problemas com torneiras/lavatório(s)



Ulisses Guimarães

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

5.2.5 Refeitório

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

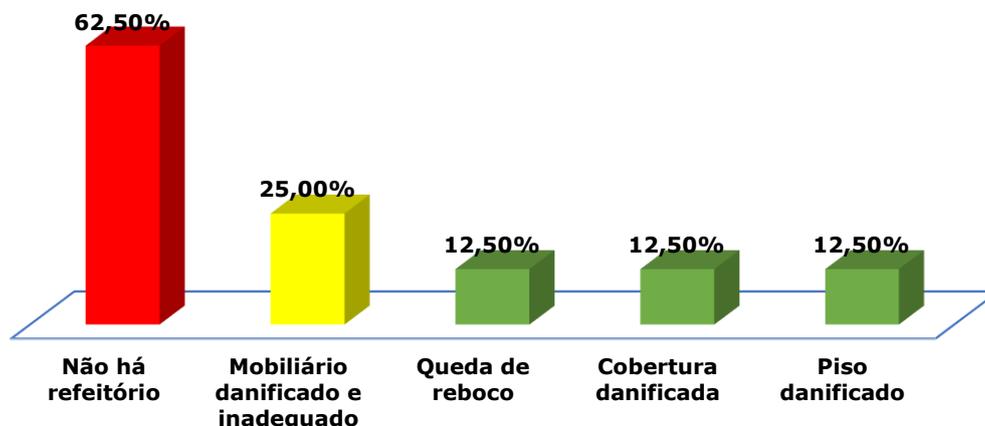
O refeitório deve ser instalado em local apropriado com comunicação direta com a cozinha e deve ser afastado das instalações sanitárias e de locais insalubres ou perigosos. Deve possuir uma área adequada ao número de turmas/alunos existentes na escola, dimensionado de forma que as mesas e cadeiras (ou bancos) tenham o espaçamento correto entre si, 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. Deve também, possuir pias individuais ou coletivas instaladas nas suas proximidades ou nele próprio.

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 observadas nas condições estruturais dos refeitórios das escolas auditadas pelo TCM/PA



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

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Não há refeitório	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Mobiliário danificado e inadequado	Artur Teixeira e Florêncio Filho
Queda de reboco	Prof. Antônio Gondim Lins
Cobertura danificada	Prof. Antônio Gondim Lins
Piso danificado	Florêncio Filho

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

1) Queda de reboco



Prof. Antônio Gondim Lins

2) Mobiliário danificado



Artur Teixeira

3) Cobertura danificada



Prof. Antônio Gondim Lins

O refeitório nas escolas deve ter capacidade de atender os alunos que consomem a merenda escolar, no tempo estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, que neste caso concreto foi fixado em 15 minutos e de acordo com o cronograma estabelecido pela escola.

Para auferir a capacidade de atendimento do refeitório das escolas auditadas, foi primeiramente, verificado o número de lugares existentes no refeitório das escolas. A equipe de auditoria solicitou que os alunos sentassem em uma mesa fez a contagem do número de

alunos, e posteriormente, multiplicou pelo número de mesas existentes no refeitório, para obter o total de lugares.

Abaixo demonstra-se, com base no critério acima especificado, o número de lugares existentes no refeitório das escolas auditadas que possuem este ambiente.

Número de lugares nos refeitórios nas Escolas Municipais auditadas

ESCOLAS	Nº lugares Refeitório	Nº de alunos no turno de maior frequência
EMEF Artur Teixeira	32	310
EMEF Prof. Antônio Gondim Lins	36	126
EMEF Florência Filho	*	*

Fonte: Processo 201803753-00/SEMED

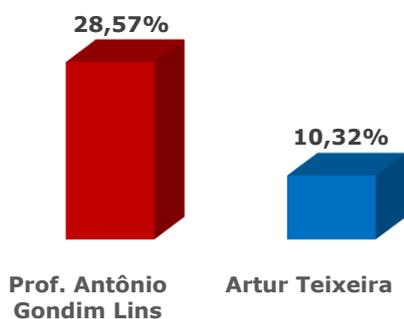
* Registre-se que a EMEF Florência Filho embora possua refeitório este tem seu mobiliário apropriado a Educação Infantil.

Em seguida foi medido o percentual máximo de atendimento no refeitório das 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 extraído do Processo nº 201803753-00, conforme acima e o tempo de 15 minutos informado pela direção como fixado pela SEMED para consumo da merenda escolar, constata-se que as Escolas Artur Teixeira e Prof. Antônio Gondim Lins apresentaram um percentual de atendimento no refeitório aos alunos, no turno de maior frequência, abaixo de 30% (trinta por cento), conforme verifica-se no gráfico abaixo:

Percentual máximo de atendimento do refeitório nas escolas municipais auditadas



5.2.6 Cozinha

A Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA descreve que a estrutura física da cozinha deve ser projetada de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a

facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso a cozinha deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

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

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

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

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

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

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.

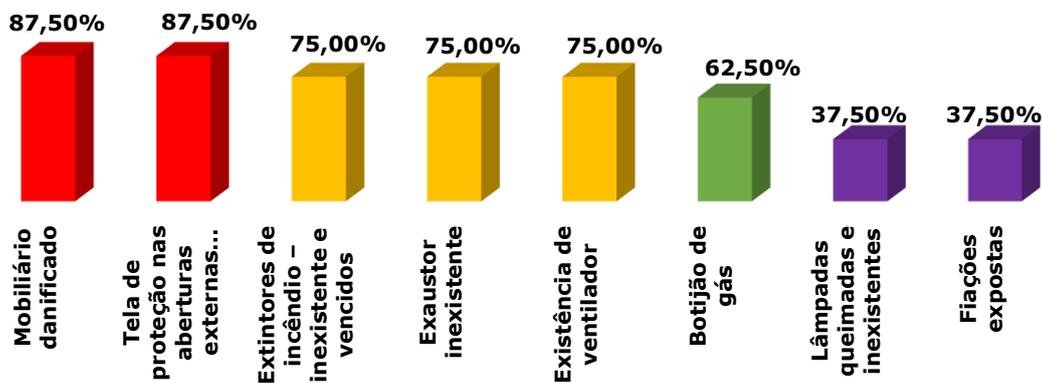
Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

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 observadas nas condições estruturais das cozinhas das escolas auditadas.



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Mobiliário danificado	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Tela de proteção nas aberturas externas inexistentes	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita
Extintores de incêndio – in-existent e vencidos	Artur Teixeira, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita
Exaustor inexistente	Artur Teixeira, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita
Existência de ventiladores	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Botijão de gás	Deodoro da Fonseca, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita
Lâmpadas queimadas e in-existent	Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins e Saint Clair Passarinho
Fiações expostas	Dom Clemente Geiger, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita

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

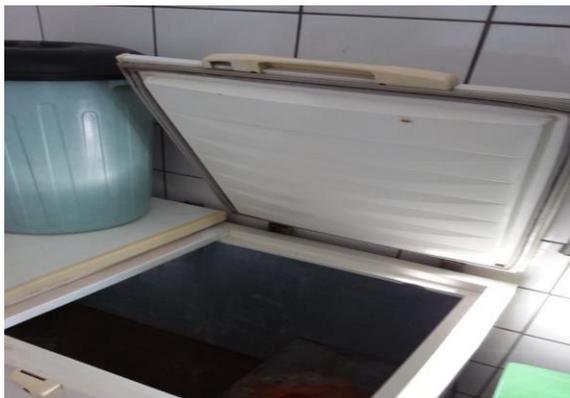
1) Mobiliário danificado



Ulisses Guimarães



Deodoro da Fonseca



Prof. Antônio Gondim



Dom Clemente Geiger

2) Tela de proteção nas aberturas externas inexistentes



Artur Teixeira



Florêncio Filho



Santa Benedita



Saint Clair Passarinho

3) Extintores inexistentes e vencidos



Artur Teixeira

4) Existência de ventiladores



Deodoro da Fonseca



Dom Clemente Geiger

5) Botijão de gás no ambiente interno



Florêncio Filho



Santa Benedita

6) Lâmpadas queimadas e inexistentes



Prof. Antônio Gondim Lins



Saint Clair Passarinho

7) Fiações expostas



Santa Benedita

5.2.7 Despensa / Depósito de alimentos

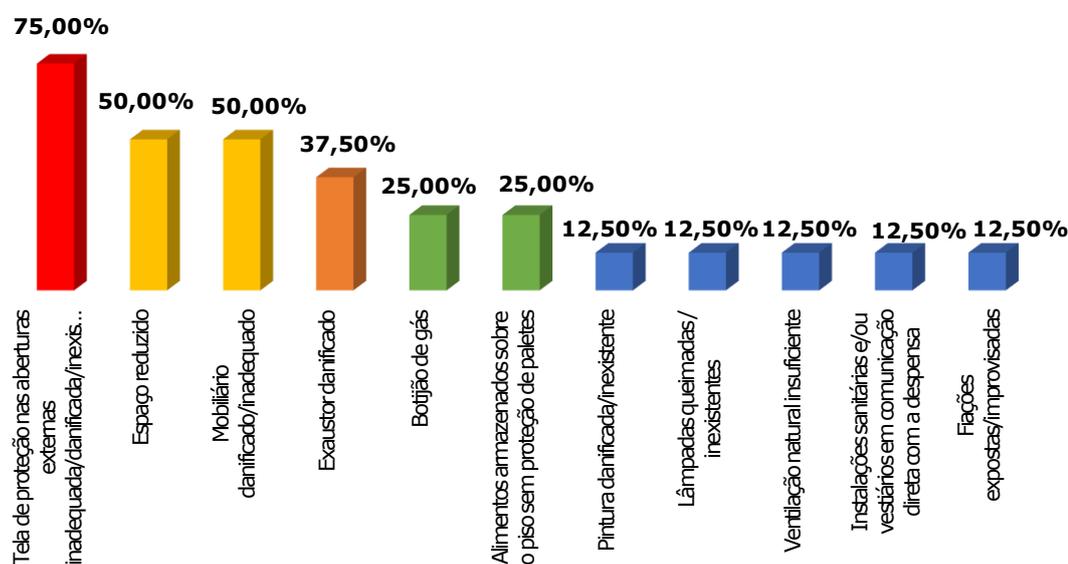
As mesmas regras estabelecidas pela Resolução nº 216/2004 da ANVISA para a estrutura física das cozinhas devem ser consideradas para as despensas de alimentos das Unidades Escolares.

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 climatização que somadas as condições de edificações/instalações (espaço físico, contemplando o estado das paredes, o material dos pisos, janelas protegidas por telas milimetradas, teto e as instalações elétricas e hidráulicas, presença de exaustores, prateleiras abertas e estrados) podem garantir e/ou minimizar os riscos de contaminação e a possível perda de alimentos.

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

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

Impropriedades observadas nas condições estruturais das despensas/depósitos de alimentos das escolas auditadas



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.

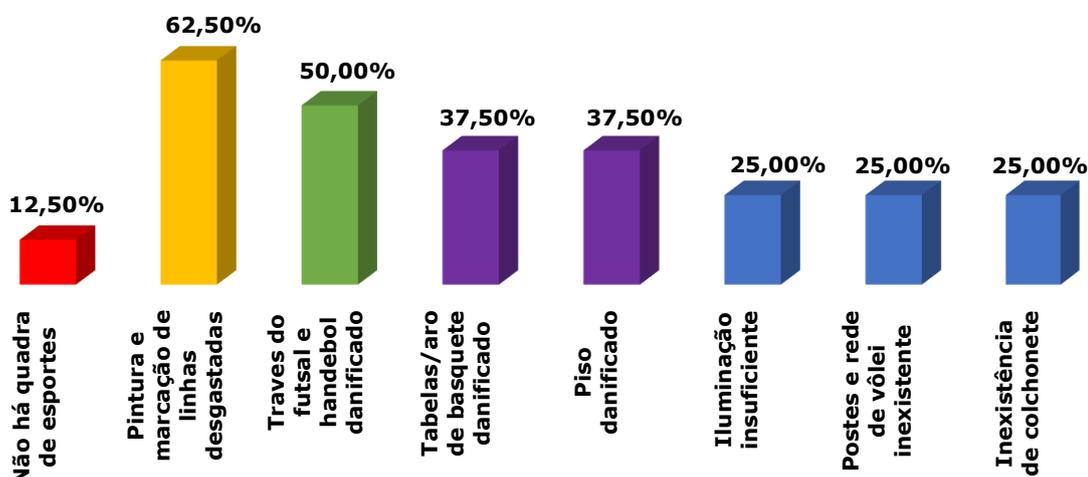
A quadra esportiva é o espaço físico onde são desenvolvidas as atividades físicas nas escolas. A cobertura, o revestimento e o nivelamento do piso, a iluminação, as instalações elétricas e os equipamentos esportivos devem estar sempre em bom estado de conservação.

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 das atividades a serem desenvolvidas.

A equipe de auditoria para avaliar as condições estruturais da quadra de esportes nas diferentes unidades escolares utilizou um checklist com 20 (vinte) impropriedades de múltipla escolha, a saber: iluminação insuficiente/inadequada, drenagem, fiações expostas/improvisadas, acesso a Quadra sem cobertura, lâmpadas queimadas, postes de vôlei inexistente, cobertura danificada, tabelas/aro de basquete inexistente/danificado, quadra descoberta, pintura/marcação de linha desgastadas, traves do futsal/handebol inexistente/danificado, piso danificado/inadequado, inexistência de bola de vôlei, as bolas utilizadas são antigas e encontram-se danificadas, inexistência de colchonete, inexistência de cones, inexistência de bola de futsal, utilização de apenas 1 bola na prática de esportes, outras ocorrências e obras em execução. As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas quadras esportivas das escolas auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

Principais impropriedades constatadas nas condições estruturais das quadras esportivas das escolas auditadas pelo TCM

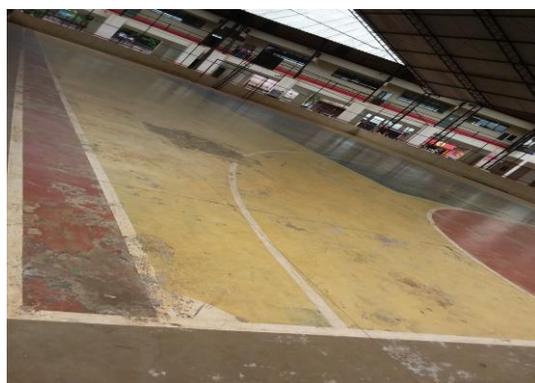


Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Não há quadra de esportes	Ulisses Guimarães
Pintura e marcação de linhas desgastadas	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins e Saint Clair Passarinho
Traves de futsal e handebol danificado	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho e Prof. Antônio Gondim Lins
Tabelas / aros de basquete danificado	Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins e Saint Clair Passarinho
Piso danificado	Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho e Prof. Antônio Gondim Lins
Iluminação insuficiente	Dom Clemente Geiger e Prof. Antônio Gondim Lins
Postes e rede de vôlei inexistentes	Florêncio Filho e Saint Clair Passarinho
Inexistência de colchonete	Florêncio Filho e Saint Clair Passarinho

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

1) Pintura e marcação de linhas desgastadas



Dom Clemente Geiger



Prof. Antônio Gondim Lins

2) Traves de futsal e handebol danificado



Prof. Antônio Gondim Lins



Deodoro da Fonseca

3) Tabelas/aro de basquete danificado



Saint Clair Passarinho

4) Piso danificado



Florêncio Filho

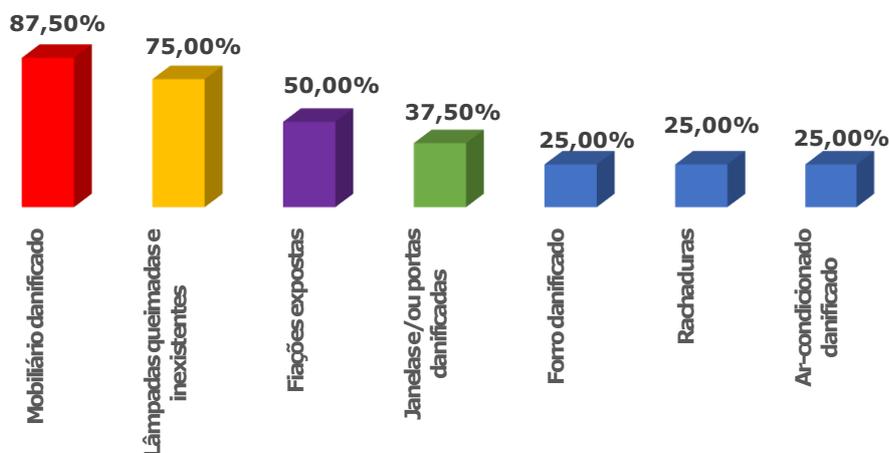
5.2.9 Área Interna

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

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

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

Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas na Área Administrativa das Escolas auditadas pelo TCM/PA



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Mobiliário danificado	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Lâmpadas queimadas e inexistentes	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Fiações expostas	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins e Saint Clair Passarinho
Janelas e/ou portas danificadas	Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger e Ulisses Guimarães
Forro danificado	Deodoro da Fonseca e Prof. Antônio Gondim Lins
Rachaduras	Prof. Antônio Gondim Lins e Ulisses Guimarães
Ar-condicionado danificado	Saint Clair Passarinho e Florêncio Filho

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

1) Mobiliário danificado e inadequado



Florêncio Filho



Saint Clair Passarinho

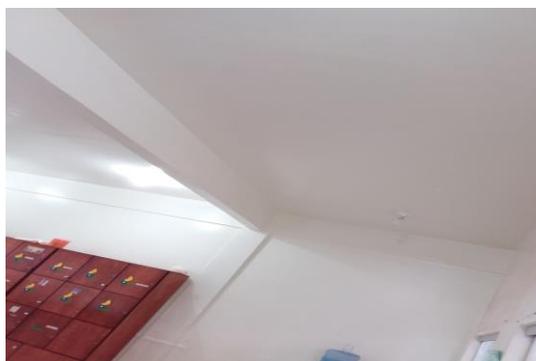


Santa Benedita

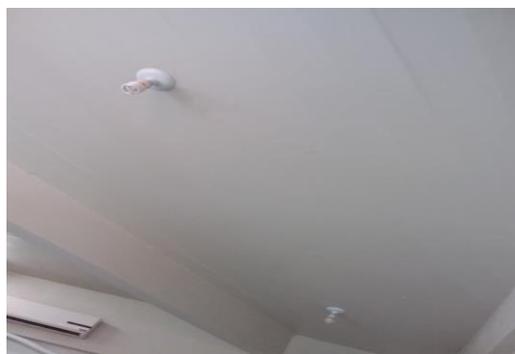


Prof. Antônio Gondim Lins

2) Lâmpadas queimadas e inexistentes



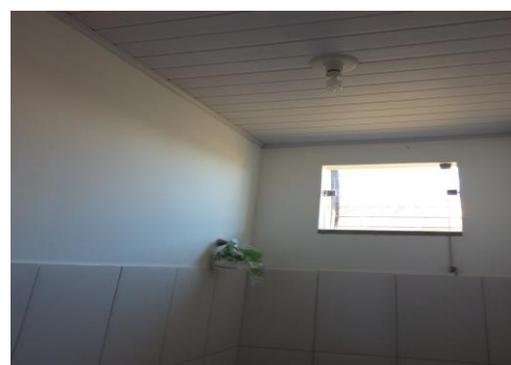
Ulisses Guimarães



Dom Clemente Geiger



Prof. Antônio Gondim Lins



Santa Benedita

3) Fiações expostas



Deodoro da Fonseca



Saint Clair Passarinho

4) Janelas e/ou portas danificadas



Dom Clemente Geiger



Deodoro da Fonseca

5) Forro danificado



Prof. Antônio Gondim Lins



Deodoro da Fonseca

6) Rachaduras



Prof. Antônio Gondim Lins



Ulisses Guimarães

7) Ar-condicionado danificado



Florêncio Filho



Saint Clair Passarinho

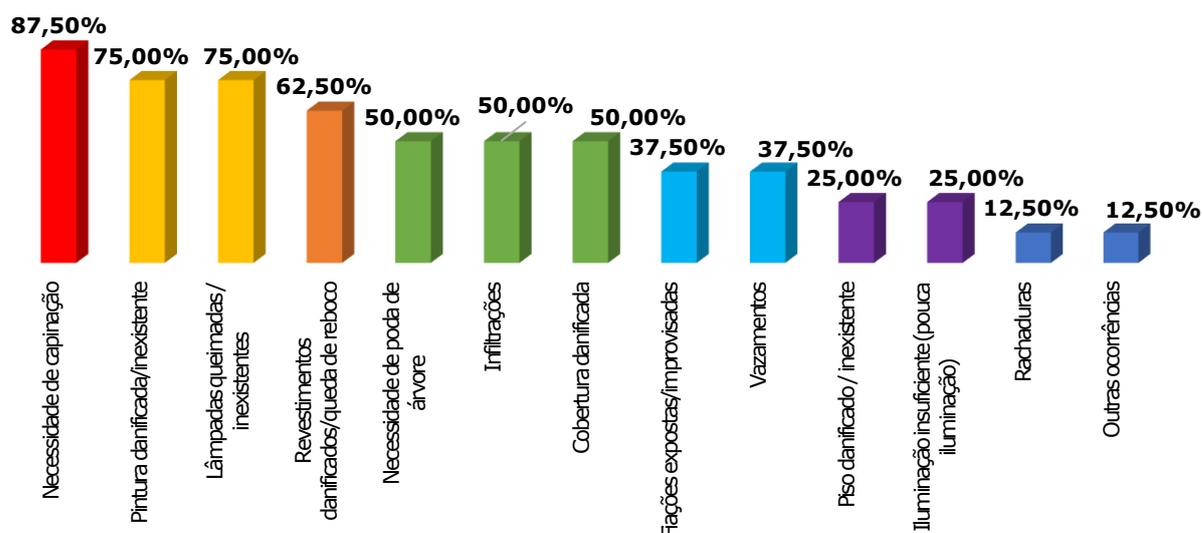
5.2.10 Áreas Externas / Circulação

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

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

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

Impropriedades nas Condições Estruturais Observadas na Área Externa / Circulação das 05 Escolas auditadas pelo TCM/PA, de 7 a 9/05/2018



Individualizando-se as impropriedades por escola têm-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Necessidade de capinação	Arthur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Sant Clair passarinho, Santa Benedita, Ulisses Guimarães.
Pintura danificada/inexistente	Arthur Teixeira, Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Sant Clair passarinho, Santa Benedita, Ulisses Guimarães.
Lâmpadas queimadas / in-existent	Arthur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Clemente Geiger, Florêncio filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Santa Benedita.
Revestimentos danificados/queda de reboco	Arthur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Florêncio filho, Prof. Antônio Gondim Lins, santa Clair passarinho.
Necessidade de poda de árvore	Arthur Teixeira, Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Sant Clair passarinho.
Infiltrações	Clemente Geiger, Florêncio filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Santa Benedita,
Cobertura danificada	Arthur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Clemente Geiger, Sant Clair passarinho.

Fiações expostas/improvisadas	Prof. Antônio Gondim Lins, Sant Clair passarinho, Ulisses Guimarães.
Vazamentos	Deodoro da Fonseca, Florêncio filho, Ulisses Guimarães.
Piso danificado / inexistente	Arthur Teixeira, Prof. Antônio Gondim Lins.
Iluminação insuficiente	Arthur Teixeira, Santa Benedita.
Rachaduras	Deodoro da Fonseca.
Outras ocorrências	Arthur Teixeira.

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

1) Necessidade de capinação



Arthur Teixeira



Sant Clair passarinho

2) Pintura danificada



Clemente Geiger



Santa Benedita

3) Lâmpadas inexistentes / queimadas



Clemente Geiger



Florêncio filho

4) Revestimentos danificados/queda de reboco



Deodoro da Fonseca



Santa Benedita

5) Necessidade de poda de árvore



Prof. Antônio Gondim Lins



Deodoro da Fonseca

6) Infiltrações



Clemente Geiger

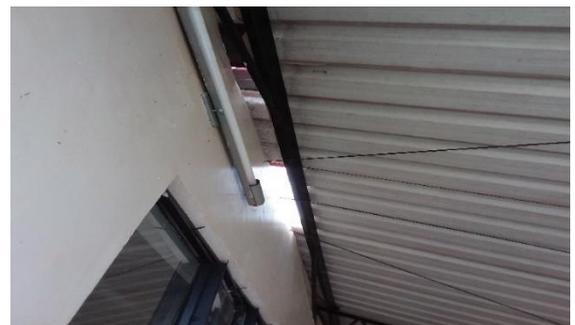


Florêncio filho

7) Cobertura danificada



Arthur Teixeira



Clemente Geiger

8) Vazamentos



Florêncio filho



Ulisses Guimarães

9) Piso danificado / inexistente

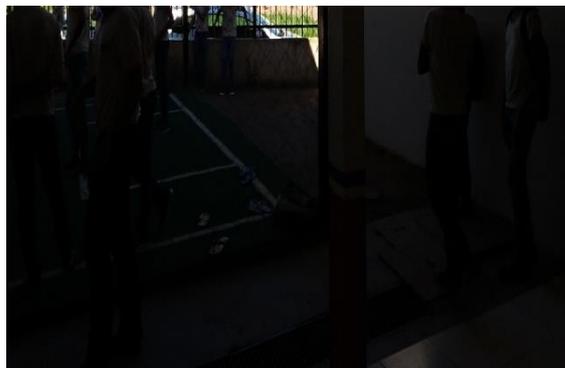


Prof. Antônio Gondim Lins



Arthur Teixeira

10) Iluminação insuficiente (pouca iluminação)



Santa Benedita



Arthur Teixeira

11) Rachaduras e Outras ocorrências



Deodoro da Fonseca



Arthur Teixeira

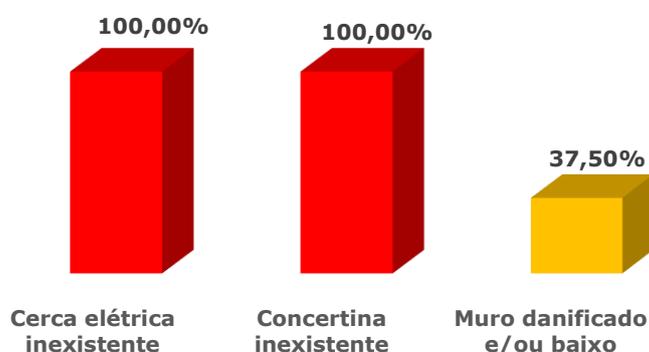
5.2.11 Estruturas de Fechamento Externo

O TCM-PA, por reconhecer a importância da segurança, patrimonial e pessoal, indispensáveis ao bom desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem, busca por meio do “Programa TCM nas Escolas” verificar os padrões mínimos de segurança existentes nas escolas, limitando sua análise a existência de: cercas elétricas, concertinas, muros e controle de portaria nas escolas, capazes de impedir ou reduzir os riscos decorrentes da vulnerabilidade do acesso no ambiente escolar.

Importante se faz registrar a necessidade de autorização, por legislação municipal, para a utilização de cercas elétricas e concertina nas escolas, além da observância aos parâmetros estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, a ABNT, principalmente, quanto a altura mínima do fio mais baixo e a intensidade da corrente elétrica.

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

Impropriedades observadas nas condições estruturais de fechamento externo das escolas auditadas pelo TCM/PA



Individualizando-se as impropriedades por escola tem-se:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Cerca elétrica inexistente	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Concertina inexistente	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Muro danificado e/ou baixo	Deodoro da Fonseca, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita

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

1) Inexistências de cerca elétrica e concertinas



Artur Teixeira



Saint Clair Passarinho



Dom Clemente Geiger



Florêncio Filho

2) Muro baixo e/ou danificado



Santa Benedita



Saint Clair Passarinho



Deodoro da Fonseca

Há que se ressaltar, o sentimento de insegurança constatado no ambiente escolar, segundo manifestação da comunidade escolar, decorrente da presença e apreensão de drogas lícitas e ilícitas comercializadas e consumidas no interior das escolas públicas municipais de Altamira, o que incita a prática de atos violentos, fato esse observado “in loco” pela equipe de auditores que identificou, dentre outros fatores, a facilidade de acesso ao interior das escolas, ocasionada pela fragilidade das estruturas físicas e pela ausência de controle de portaria no âmbito escolar.

Nesse sentido, a equipe de auditores conclui pela necessidade urgente da gestão adotar medidas eficazes na prevenção ao uso de drogas e combate à violência no interior das escolas, de forma a minimizar as ocorrências observadas, além de despertar na comunidade do entorno, o reconhecimento da importância da existência da unidade de educação na área limítrofe das suas moradias, estabelecendo um bom relacionamento no ambiente escolar ou fora dele, e ainda, propiciar os agentes de portaria o aprimoramento no desempenho de suas funções, por meio de capacitações.

A exemplo citamos a E.M.E.F. Saint Clair Passarinho, onde constatou-se um duto do esgoto transformado em local de circulação das drogas comercializadas e consumidas na escola, conforme ilustração abaixo:



5.2.12 Sistema de Combate a Incêndio

No que se refere a combate a incêndio no âmbito 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 da comunidade escolar.

Neste contexto, é imprescindível garantir todos os recursos necessários para a implantação e implementação do sistema de segurança e prevenção de riscos nas unidades escolares, dotando 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.

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. A instalação dos equipamentos de combate a incêndio, sinalização de emergência e formação de

brigadistas devem observar as normas técnicas vigentes com posterior aprovação do Corpo de Bombeiros.

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

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

5. 3 Considerações acerca das condições estruturais das unidades escolares auditadas.

Na auditoria realizada nas unidades escolares, verificou-se que a SEMED necessita providenciar o planejamento e a execução dos serviços de reparos, ou até mesmo de obras de recuperação, e posteriormente as manutenções periódicas das instalações.

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

Registre-se que a falta de reparos e manutenção predial nas escolas representa risco para a saúde e segurança dos alunos, professores e demais frequentadores. Além do mais o custo da manutenção preventiva e reparos rotineiros fica aquém dos custos de uma obra de recuperação, além de evitar também, muitos transtornos e, por vezes, atrasos no período escolar. Um plano de manutenção é sinônimo de economia e é fundamental para manter o patrimônio público em bom estado e evitar o desperdício de recursos públicos.

Observou-se também, que a SEMED deve planejar melhor a ampliação da infraestrutura das escolas, visto que a equipe de auditores operacionais se deparou com o aumento do número de salas de aula e laboratórios, sem a verificação da capacidade de suporte das instalações elétrica e hidráulica, o que ocasiona problemas de funcionamento nos equipamentos elétricos, 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 se deve fazer a impermeabilização, geralmente, a cada cinco anos, dependendo do material impermeabilizante utilizado, bem como a higienização dos mesmos, preferencialmente, de seis em seis meses para evitar vazamentos e possíveis contaminações.

5.4 Determinações e Recomendações

À gestão cabe disponibilizar um ambiente escolar que melhor propiciem o ensino aprendizagem de modo a aprimorar as atividades desenvolvidas e elevar o grau de satisfação da comunidade escolar.

Assim sendo, a equipe de auditoria considerando os critérios de materialidade, relevância e risco submete a consideração superior os achados, determinações e recomendações a seguir apresentadas:

1. Realizar, por meio de profissionais habilitados e devidamente registrados no órgão competente:
 - a) levantamento / diagnóstico das atuais condições estruturais das escolas, especificamente quanto:
 - a.1) instalações elétricas, nesta inclusa a solicitação junto à CELPA de um laudo do nível de tensão (voltagem) de fornecimento de energia elétrica das Escolas;
 - a.2) instalações hidros sanitárias;
 - a.3) estrutura física;
 - a.4) segurança;
 - a.5) climatização.
2. Adequar a rede elétrica às necessidades da infra estruturais das unidades escolares municipais, quanto a climatização e utilização dos recursos de mídia e outros equipamentos existentes;
3. Criar e executar cronograma de manutenção preventiva e corretiva das instalações elétricas e hidráulicas das escolas, considerando as cargas utilizadas e futuras expansões, observando a capacidade elétrica e hidráulica instalada, e ainda, a ampliação e/ou adequação predial em conformidade com as normas de segurança (NBR-5410 da ABNT e normas complementares ABNT NBR 13534, ABNT NBR 13570 e ABNT NBR 5418);
4. Criar e executar cronograma de realização de serviços de manutenção preventiva e corretiva predial e dos equipamentos existentes nas U.E's, por meio de conserto ou substituição de peças ou dos equipamentos com problemas de funcionamento;
5. Prover as unidades escolares de mobiliários em todos os ambientes, principalmente, nas salas de aula, disponibilizando carteiras escolares adequadas e na quantidade suficiente, além de garantir a reposição, sempre que necessária;
6. Realizar periodicamente, a manutenção das caixas d'água, cisternas e bombas d'agua das unidades escolares;
7. Dotar as U.E's. de adaptações que possibilitem o livre acesso de PcD aos ambientes das escolas, conforme as normas vigentes;
8. Criar e executar cronograma de realização de serviços de manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos de informática de todas as U.E's., e equipar os laboratórios de informática com equipamentos dimensionados para o atendimento de todo o corpo discente

- e docente como forma de garantir o acesso às tecnologias de informação e comunicação – TIC e à rede mundial de computadores – internet;
9. Criar e executar cronograma de realização de serviços de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos de ar condicionado de todas as unidades municipais de ensino, bem como, sua substituição, quando necessário;
 10. Intensificar o controle de portaria das unidades escolares municipais, bem como as condições das estruturas de fechamento externo, com muros de altura adequada à instalação de cercas elétricas e/ou concertina, providenciando a manutenção sistemática dessas estruturas.
 11. Determinar ao município a implantação e/ou implementação do sistema de segurança de prevenção de incêndio e situação de pânico em todas as unidades escolares da rede municipal de ensino, disponibilizando recursos (orçamentários, financeiros, humanos e logísticos) necessários para prevenir situações de risco, sempre com observância das normas técnicas pertinentes e a aprovação do corpo de bombeiros.
 12. Determinar que o município providencie a realização de vistoria anual pelo Corpo de Bombeiros em cada unidade escolar e mantenha 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, atualizados e em arquivos próprios em cada unidade escolar, para apresentação nas fiscalizações que forem efetuadas.

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 de Educação do Município de Altamira - SEMED, informou que o Setor de Alimentação Escolar é responsável pela coordenação, planejamento, aquisição e distribuição de merenda e que conta, dentre outros servidores, com uma coordenadora do Programa e uma nutricionista responsável técnica do PNAE, a qual cabe a atribuição de elaborar os cardápios e realizar visitas técnicas nas unidades escolares, anualmente, ou quando solicitada¹ para supervisionar o recebimento, armazenamento, preparação, higienização dos alimentos, do local (cozinhas), dos equipamentos e utensílios e do manipulador, além da oferta da alimentação servida aos alunos da rede pública municipal.

Visando avaliar o serviço de alimentação escolar das escolas públicas municipais de Altamira, 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; 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 e controle de estoque.

6.1 Recursos Financeiros

Os recursos financeiros transferidos para a Prefeitura Municipal de Altamira 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 sítio (http://www.fnde.gov.br/pls/simad/internet_fnde.liberações_result_pc), assim se apresentam:

Recursos Financeiros Transferidos pelo PNAE – Anos 2015 – 2017

PROGRAMA	2015	2016	2017
Creche	184.000,00	179.800,00	217.210,00
Pré-Escola	326.800,00	326.500,00	335.494,00
Ensino Fundamental	1.186.300,00	1.263.280,00	1.394.106,00
Educação Jovens E Adultos - EJA	110.220,00	107.960,00	79.616,00
Indígena	107.760,00	127.680,00	138.112,00

¹ Processo 201803753-00, vol. 09, página 04

AEE - Educação Especial	23.800,00	32.300,00	30.210,00
Mais Educação - Ensino Fundamental	368.640,00	127.680,00	417.480,00
Mais Educação - Indígena	11.700,00	3.360,00	16.770,00
Total	2.319.220,00	2.168.560,00	2.628.998,00

Verifica-se que os recursos provenientes do Governo Federal no exercício de 2016 tiveram uma retração em relação aos valores recebidos em 2015, na ordem de 6,50%, que equivale a R\$150.660,00 (cento e cinquenta mil, seiscentos e sessenta reais), entretanto relativo ao exercício de 2017 tiveram um acréscimo na ordem de 13,36%, que corresponde R\$309.778,00 (trezentos e nove mil, setecentos e setenta e oito reais).

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 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 Altamira – SEMED, por meio do Ofício nº 009/2018/NAOP/TCM/PA, a remessa dos cardápios relativos ao ano letivo de 2018 elaborados pela equipe técnica de nutricionistas do Setor Municipal de Alimentação Escolar, a quem cabe a responsabilidade da supervisão técnica do Programa de Alimentação Escolar – PNAE na rede municipal pública de ensino, bem como, planejar, coordenar, dirigir, executar, controlar e avaliar as aquisições e distribuição da merenda escolar.

Entretanto, a SEMED não atendeu à solicitação efetuada pelo TCM, deixando de encaminhar as informações acerca do cardápio ofertado em 2018 aos alunos da zona urbana e rural do município. Registre-se que a orientação do PNAE sobre o cardápio prevê: 19 preparações de alimentos, sendo 05 doces e 14 salgadas, produzidas nas escolas e servidas aos alunos.

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

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

Registre-se que, consta dos autos (vol. 3, fls. 76 a 108) informação referente aos cardápios para os alunos com intolerância a lactose e aqueles com dificuldade de deglutição que necessitam de dieta pastosa, alunos do Pré-escolar, Creche, indígena e alunos das escolas localizadas nas áreas do garimpo de Castelo dos Sonhos e Cachoeira da Serra, distantes aproximadamente, 1.000 Km da sede do município.

Citados cardápios contemplam todas as faixas etárias dos alunos atendidos, porém não foram informadas as per capita estabelecidas em lei, nem tão pouco, a avaliação nutricional dos alunos do Ensino Fundamental, muito embora estejam assinados pela nutricionista responsável por sua elaboração a preparação dos alimentos produzidos nos 202 dias letivos de 2018.

CARDÁPIO E. Fund. PARA ALUNOS DA Z. URBANA/EJA- 1º SEMESTRE - 2018

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMANA	Arroz c/Frango Arroz, Frango, Temperinhos	Cachorro Quente (pão, carne moída) Suco de polpa de frutas	Sopa de carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana	Suco de Polpa de fruta/Biscoito Cream Cracker	Polpa de açaí com Tapioca
2º SEMANA	Suco de polpa de fruta/Biscoito Cream Cracker	Vatapá de Frango/Arroz Laranja	Achocolatado/Bisc oito Cream Cracker	Feijão Tropeiro (feijão, farinha, carne moída, couve) Suco de polpa de fruta.	Cozidão (carne c/osso, cará, abobrinha, abóbora madura, couve), arroz Laranja
3º SEMANA	Macarronada c/carne moída Banana	Salada de pepino, Alface, Tomate e Cebola. Risoto de Frango Abobrinha verde.	Mingau de Tapioca	Refogado de carne moída, inhame e abobrinha em cubos Arroz	Sopa de carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana
4º SEMANA	Pão/Margarina + Bebida Láctea	Sopa de carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana	Farofa com ovos Suco de Polpa de fruta	Salada de pepino, Alface, Tomate e Cebola. Risoto de Frango Abobrinha verde.	Vitamina de Banana + Biscoito Salgado

CARDÁPIO E. F. PARA ALUNOS DA Z. RURAL C/ENERGIA - 1º SEMESTRE -2018

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMANA	Salada de tomate e cebola Risoto de Frango	Cachorro Quente (pão, carne moída) Suco de polpa de frutas	Sopa de carne c/osso, abóbora, macaxeira, inhame, macarrão Laranja	Achocolatado/Biscoito Cream Cracker	Mingau de Tapioca
2º SEMANA	Suco de polpa de fruta/Biscoito Cream Cracker	Vatapá de Frango/Arroz Laranja	Feijão Tropeiro (feijão, farinha, carne moída) Suco de polpa de fruta.	Sopa de carne c/osso, abóbora, macaxeira, inhame, macarrão	Cozidão (costela, cará, abobrinha, abóbora madura), arroz Laranja
3º SEMANA	Macarronada c/carne moída Banana	Salada de tomate e cebola Risoto de Frango	Mingau de Tapioca	Refogado de carne moída, inhame e abobrinha em cubos Arroz	Sopa de carne c/osso, abóbora, macaxeira, inhame, macarrão Laranja
4º SEMANA	Pão/Margarina + Suco de polpa de fruta	Sopa de carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame, macarrão Laranja	Farofa com ovos Suco de Polpa de fruta	Salada de Tomate e Cebola. Risoto de Frango	Mingau de tapioca

CARDÁPIO E. F. PARA ALUNOS DA Z. RURAL S/ENERGIA - 1º SEMESTRE -2018

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMANA	Arroz c/ Carne salgada	Biscoito salgado + suco	Sopa de carne salgada, macarrão	Arroz c/ salsicha + suco	Café c/leite + Biscoito salgado
2º SEMANA	Macarronada c/salsicha ao molho	Achocolatado + Biscoito salgado	Arroz c/ charque	Sopa de carne salgada, macarrão	Macarronada c/sardinha ao molho
3º SEMANA	Farofa c/charque + suco	Baião de Dois c/charque	Mingau de Tapioca	Biscoito salgado + suco	Sopa de carne salgada, macarrão
4º SEMANA	Mingau de Tapioca	Sopa de carne salgada, macarrão	Baião de Dois c/charque	Macarronada c/salsicha ao molho	Farofa c/charque + suco

CARDÁPIO AEE. 1º SEM/2018 - Dieta Pastosa p/ alunos com dificuldade de deglutição

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMANA	Arroz c/Frango Arroz, Frango, Temperinhos (batido no liquidificador)	Polpa de fruta batida com leite.	Sopa batida c/carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana	Carne moída c/couve, arroz. Bater no liquidificador c/caldo de carne.	Polpa de açaí batido
2º SEMANA	Vitamina de banana c/Neston	Polpa de fruta batida com leite.	Sopa batida c/carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana	Mingau de arroz batido no liquidificador	Cozidão (carne c/osso, cará, abobrinha, abóbora madura, couve), batida no liquidificador.
3º SEMANA	Polpa de fruta batida com leite.	Arroz c/Frango Arroz, Frango, Temperinhos (batido no liquidificador)	Mingau de Tapioca batido	Carne moída c/couve, arroz. Bater no liquidificador c/caldo de carne.	Sopa batida c/carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame

					Banana
4º SEMANA	Mingau de Tapioca batido	Sopa batida c/carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana	Polpa de fruta batida com leite.	Arroz c/Frango Arroz, Frango, Temperinhos (batido no liquidificador)	Vitamina de Banana c/Neston

CARDÁPIO AEE. 1º SEMESTRE 2018 - Alunos com Intolerância a Lactose

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMANA	Arroz c/Frango Arroz, Frango, Temperinhos	Cachorro quente (Pão e carne moída) Suco de polpa de fruta	Sopa c/carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana	Salada de alface e tomate Carne moída c/ couve e arroz	Polpa de açaí c/tapioca
2º SEMANA	Vitamina de banana c/Neston e leite sem lactose.	Farofa c/carne Suco de Polpa de fruta	Sopa c/carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana	Feijão tropeiro (feijão, farinha, carne moída, couve) Suco de polpa de fruta	Cozidão (carne c/osso, cará, abobrinha, abóbora madura, couve), arroz Laranja
3º SEMANA	Macarronada c/carne moída Banana	Salada de pepino, tomate e cebola Risoto de frango Abobrinha verde	Mingau de Tapioca (leite sem lactose)	Refogado de carne moída, inhame e abobrinha em cubos Arroz	Sopa c/carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana
4º SEMANA	Mingau de Tapioca	Sopa c/carne c/osso, abóbora, macaxeira, couve, inhame Banana	Farofa c/ovos Suco de polpa	Salada de pepino, tomate e cebola Risoto de frango Abobrinha verde	Vitamina de Banana Pão c/margarina (leite sem lactose)

CARDÁPIO DAS ESCOLAS

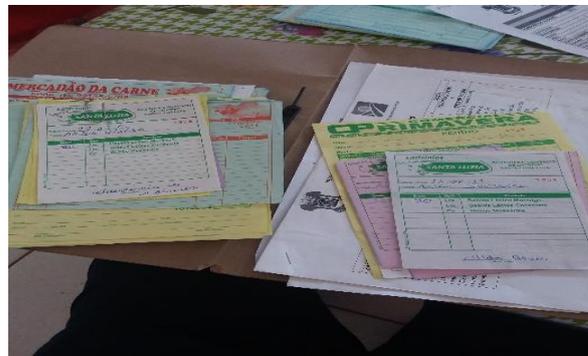
A SEMED, encaminhou nas fls. 94, 97 e 100 do Vol.003/009, Processo nº 201803753-00, os 5 (cinco) cardápios que foram ofertados aos alunos da zona urbana, z. rural e alunos AEE do município em 2018, contemplando as seguintes preparações produzidas nas escolas e servidas aos alunos:

A SEMED no vol.3, folhas 116 e 117, anexou Ofício nº 03/2018 do CAE/Altamira, acompanhado de Boletim de Ocorrência Policial nº 00277/2018095951-8, informando o extravio do Livro de Ata do referido Conselho, que por este motivo não o encaminhou, ocasionando o impedimento da constatação e confronto entre os cardápios elaborados pelo setor de alimentação e a aprovação dos mesmos pelo Conselho da Alimentação Escolar.

A equipe de auditores, no momento da auditoria no município, foi até o setor de alimentação e entrevistou a nutricionista responsável pelo PNAE. Esta relatou que cardápios de 2018, contemplam os 202 dias letivos e principalmente, que os mesmos são elaborados para atender todas as etapas do ensino fundamental. Informou ainda, que a distribuição dos cardápios e dos gêneros alimentícios é feita mensalmente às escolas, observando que a alteração dos mesmos só deve acontecer quando o fornecedor não entregar os produtos.

As guias de remessa de gêneros alimentícios apresentadas, restringem-se aos **não perecíveis**, e referem-se aos meses de março e abril, não constam as per capitas por cardápio e a previsão dos dias a serem atendidos com os gêneros alimentícios disponíveis na despensa das escolas.

2017				
ZONA URBANA ARTHUR TEIXEIRA				
NUMERO DE ALUNOS: 582				
Descrição				
Achocolatado		29	400 G	PCT
Açúcar	36	1000	1000G	PCT
Alho	11	2	1000G	PCT
Azeite de dendê	12	9	200ML	PCT
Corante	7	7	1000G	PCT
Extrato de tomate	15	15	340ML	PCT
Farinha de trigo	43	12	1000G	PCT
Farinha de mandioca	40	40	KG	KG
Feijão branco	13	12	KG	KG
Feijão carioca	17	17	KG	KG
FARINHA DE TAPIOCA	49	58	200G	PCT
Leite de coco	35	35	200ML	PCT
Macarrão espaguete	34	35	500G	PCT
Margarina	29	29	500G	POT
MESOCARPO	5	5	500G	PCT
MILHO BRANCO	7-30	29	500G	PCT
Óleo de soja	5	25	900ML	PCT
Sal	4	7	1000G	PCT
VINAGRE	7	6	750ML	PCT
CALDO DE GALINHA	3-4	19G	19G	TABLET



6.2.2 Forma e distribuição de Gêneros Alimentícios às Escolas Públicas Municipais

Foi solicitado a SEMED que informasse a forma e a frequência de distribuição dos gêneros alimentícios as escolas de Altamira, e segundo a mesma, a entrega de gêneros alimentícios nas escolas é realizada pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar (Processo nº 201803753-00, fls. 83), conforme cronograma apresentado abaixo:

Tipo de alimentos	Modalidade de entrega
Não perecível	Mensal / Bimestral / Semestral*
Carnes, frutas, verduras, polpas de frutas e demais perecíveis	Quinzenal
Pão – tipo massa fina	Semanal

*Mensal: E. F. Urbana e Rural c/energia elétrica, Creches, Pré-escola e EJA

Bimestral: Escolas dos Distritos de Castelo dos Sonhos e Cachoeira da Serra

Semestral: Escolas do Distrito de Vila Canopus; Escolas Rurais sem Energia Elétrica e Escolas Indígenas.

No Município de Altamira, o Setor da Alimentação Escolar, vinculado à Secretaria Municipal de Educação (SEMED), tem como responsabilidade pela supervisão técnica do Programa de Alimentação Escolar – PNAE da rede municipal pública de ensino, cabendo-lhe ainda, planejar, coordenar, dirigir, executar, controlar e avaliar a aquisição e distribuição da merenda escolar.

No dia 07/05/2018, em auditoria ao setor de alimentação, a nutricionista responsável pelo PNAE informou que os gêneros alimentícios, não perecíveis são entregues no depósito central desse setor, enquanto que a distribuição dos produtos perecíveis (carne e frango), estão sob a responsabilidade dos fornecedores que realizam a entrega diretamente às escolas públicas municipais.

Os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar são: macaxeira, polpa de frutas, frango caipira, farinha de mandioca e hortifrúts.

De acordo com o art. 5º, II, da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/00/2013, a Entidade Executora (Município) é responsável pela execução do PNAE, inclusive pela

utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas/aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.

Na oportunidade, a equipe de auditoria visitou o depósito central de merenda escolar da SEMED e observou que havia uma pequena quantidade de gêneros alimentícios no estoque para atender as escolas públicas municipais. Observou ainda, que os gêneros estavam estocados inadequadamente, conforme figuras ilustrativas abaixo:

DEPÓSITO DE MERENDA ESCOLAR



Ressalte-se também, que no momento da fiscalização foi constatado, no depósito geral de alimentos, a existência de gêneros alimentícios como leite e polpa de frutas com prazo de validade vencido, conforme ilustração abaixo:



Registramos ainda, o péssimo estado de conservação das balanças existentes nesse ambiente, conforme abaixo, o que pode comprometer a exata aferição dos alimentos distribuídos às escolas municipais.



6.2.3 Fornecimento de Alimentação e Cumprimento dos Cardápios nas Escolas Públicas Municipais

Foi informado pelas manipuladoras de alimentos que a merenda escolar está regular, e é fornecida aos alunos diariamente, embora não haja o cumprimento fiel do cardápio. Contudo, ressaltaram que o atraso na entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores, tem ocasionado o não cumprimento dos cardápios estabelecido pelo Setor de Alimentação, devido à falta de produtos para a composição dos alimentos.

Verificou-se, nas guias de remessa dos meses de março e abril de 2018, que foram entregues nas escolas gêneros alimentícios para atender somente 20 dias letivos, não sendo apresentada no momento da auditoria, mês de maio, as guias relativas ao mês em curso, caracterizando dessa forma, o atraso na remessa de alimentos às unidades escolares, comprometendo a confecção dos pratos pré-estabelecidos.

No momento da auditoria, a Equipe visitou as cozinhas e despensas e observou a quantidade de gêneros alimentícios existentes no freezer, geladeira e no depósito de alimento, identificando que nas EMEF's: Clemente Geiger, Ulisses Guimarães e Santa Benedita havia uma quantidade excessiva de alimentos não perecíveis em detrimento das demais escolas auditadas, o que evidencia a divisão não equitativa dos alimentos, resultando no cumprimento parcial dos cardápios e flexibilização das preparações alegadas acima, procedimento que não deveria ser realizado, haja vista a existência de um cardápio elaborado e aprovado previamente.

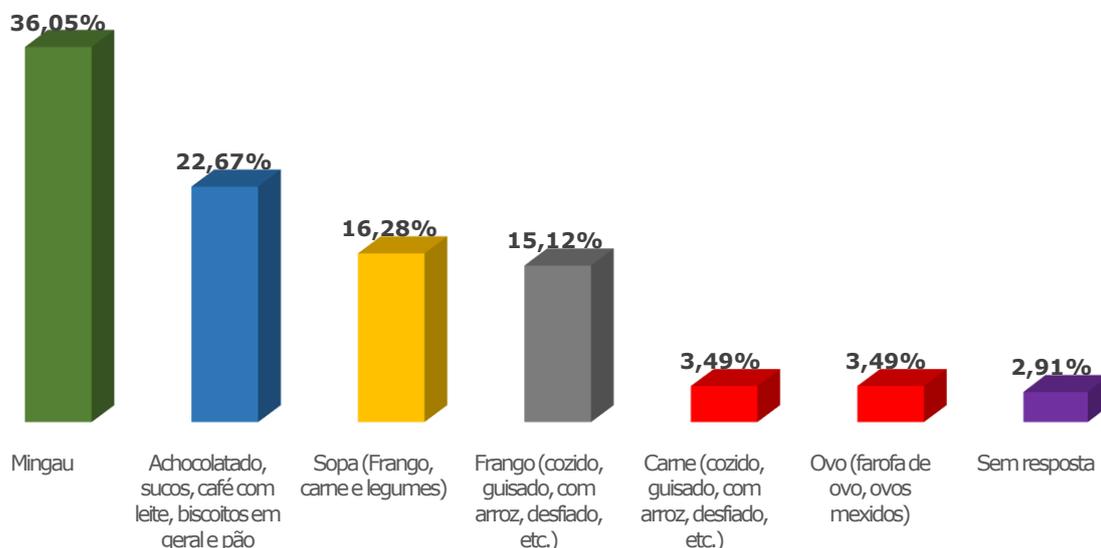
Quanto ao cumprimento do cardápio da alimentação escolar, constatou-se que em 100% das escolas auditadas o cardápio elaborado pelo setor de alimentação não é seguido integralmente, devido a insuficiência de alguns gêneros alimentícios em detrimento ao excesso de outros na maioria das escolas, além do atraso na entrega dos produtos.

6.2.4. Tipos de Alimentação servidas nas Unidades Escolares

Consultadas a respeito, as merendeiras informaram que os tipos de alimentação servida nas escolas auditadas, são: mingau, frango, carne, sopa, ovo, vatapá de frango, açaí, achocolatado, suco etc.

Questionados acerca do tipo de alimentação mais servida os alunos consultados informaram conforme segue:

Tipo de Merenda Escolar mais servida nas escolas públicas municipais auditadas pelo



TCM/PA na percepção dos alunos, de 06 a 12/05/2018

Eis o resultado por escola:

PREPARAÇÕES	UNIDADES ESCOLARES
Mingau	Arthur Teixeira, Antônio Gondim, Deodoro Da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Saint Clair Passarinho, Ulysses Guimarães, Santa Benedita.
Achocolatado, suco, etc.	Arthur Teixeira, Antônio Gondim, Deodoro Da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Saint Clair Passarinho, Ulysses Guimarães, Santa Benedita.
Sopa	Arthur Teixeira, Antônio Gondim, Deodoro Da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Ulysses Guimarães, Santa Benedita.
Frango (cozido, etc.)	Arthur Teixeira, Antônio Gondim, Deodoro Da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Santa Benedita.
Carne (cozido, etc.)	Arthur Teixeira, Antônio Gondim, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho.
Ovo	Arthur Teixeira, Antônio Gondim, Deodoro Da Fonseca, Florêncio Filho, Saint Clair Passarinho.
Sem resposta	Dom Clemente Geiger, Ulysses Guimarães e Santa Benedita.

Depreende-se do demonstrativo apresentado que todas as escolas auditadas têm o mingau com 36,05% seguida de achocolatado, sucos, café com leite, biscoito em geral e pão com 22,67% como os tipos de merenda mais servida na percepção dos alunos.

Demonstra-se, na tabela a seguir, a percepção dos alunos acerca do tipo de alimentação mais servido por escola auditadas:

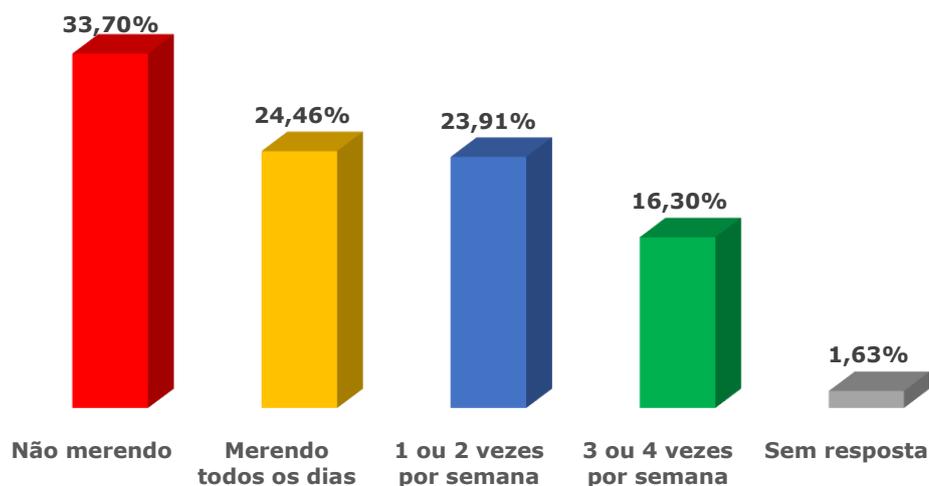
Tipo de Merenda Escolar mais servida nas escolas públicas municipais auditadas pelo TCM/PA na percepção dos alunos, de 06 a 12/05/2018

Alimentação mais servida de acordo com os alunos	Arthur Teixeira	Antônio Gondim Lins	Deodoro Da Fonseca	Dom Clemente Geiger	Florêncio Filho	Saint Clair Passari nho	Ulysses Guimarães	Santa Benedita
Mingau	27,78%	38,10%	65,38%	33,33%	40,00%	33,33%	30,00%	24,14%
Frango (cozido, ...)	5,56%	4,76%	11,54%	28,21%	0,00%	0,00%	0,00%	31,03%
Carne (cozido, ...)	5,56%	4,76%	0,00%	5,13%	20,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Sopa (Frango, ...)	22,22%	28,57%	11,54%	15,38%	0,00%	0,00%	40,00%	3,45%
Sardinha	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Charque	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Peixe	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Ovo	2,78%	9,52%	3,85%	0,00%	20,00%	16,67%	0,00%	0,00%
Achocolatado, suco, etc.)	36,11%	14,29%	7,69%	15,38%	20,00%	50,00%	10,00%	34,48%
S/R	0,00%	0,00%	0,00%	2,56%	0,00%	0,00%	20,00%	6,90%

6.2.5 Frequência do Consumo de Alimentos nas Unidades Escolares

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

Percentual da frequência do consumo de merenda escolar pelos alunos entrevistados nas escolas municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018



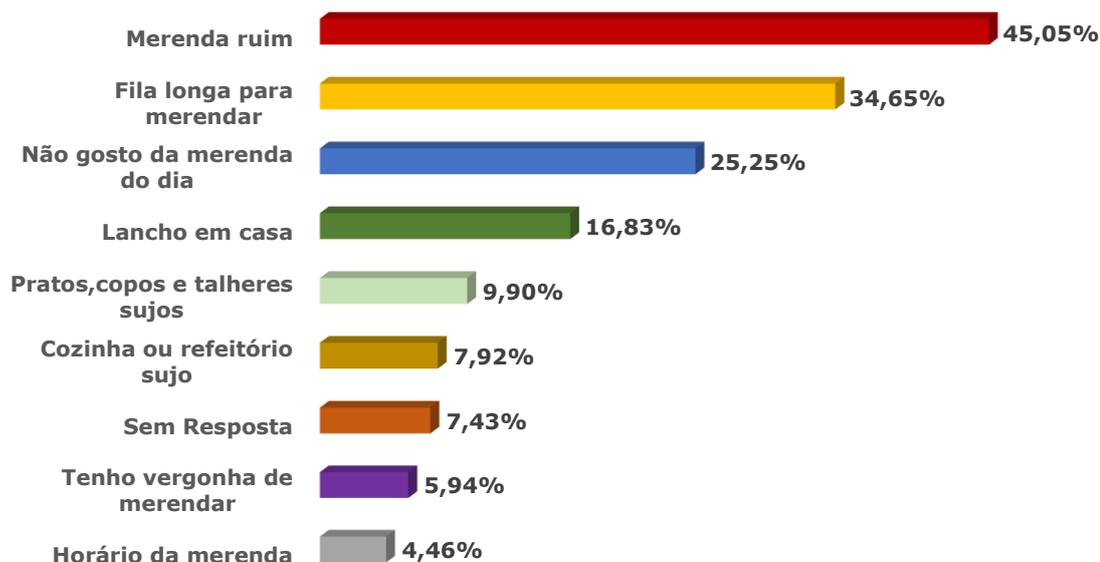
A seguir demonstra-se a frequência de consumo de merenda por escola auditada:

Percentual da frequência do consumo de merenda escolar dos alunos consultados nas escolas municipais auditadas na percepção dos alunos, de 06 a 12/05/2018

Unidades Escolares	Não merendo	Merendo todos os dias	1 ou 2 vezes por semana	3 ou 4 vezes por semana	Sem resposta
Arthur Teixeira	43,90%	39,02%	7,32%	7,32%	2,44%
Antônio Gondim Lins	17,39%	21,74%	34,78%	26,09%	0,00%
Deodoro Da Fonseca	42,86%	17,86%	14,29%	25,00%	0,00%
Dom Clemente Geiger	30,77%	17,95%	41,03%	10,26%	0,00%
Florêncio Filho	40,00%	0,00%	20,00%	20,00%	20,00%
Saint Clair Passarinho	16,67%	0,00%	33,33%	50,00%	0,00%
Ulysses Guimarães	54,55%	18,18%	27,27%	0,00%	0,00%
Santa Benedita	22,58%	32,26%	22,58%	19,35%	3,23%

Foi solicitado aos alunos que não merendam todos os dias que estes indicassem os principais motivos para o não consumo da alimentação servida nas Escolas auditadas. Registre-se que os alunos poderiam apontar mais de uma razão para a questão em análise, justificando o percentual acima de 100%. Verificou-se que dos 270 alunos entrevistados 15 alunos não se manifestaram quanto a este item, 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 escolas municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018



A seguir apresenta-se os resultados por escola auditada:

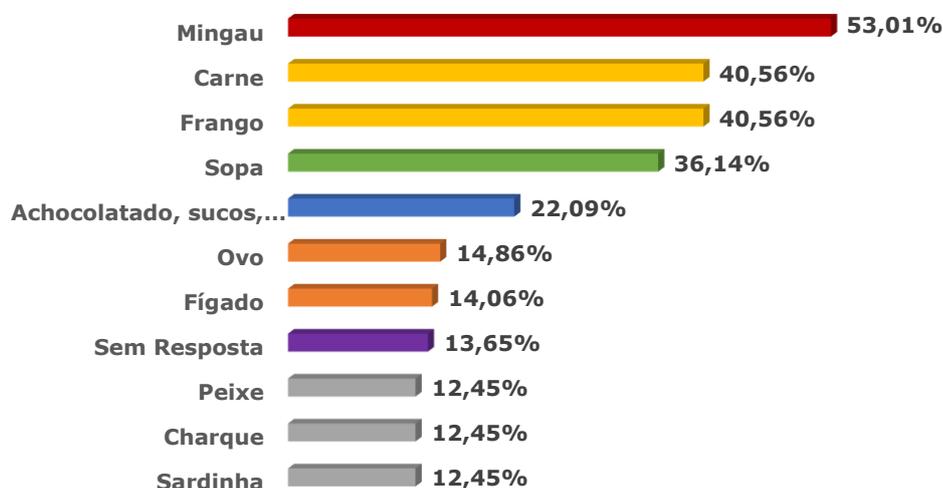
Percentual das razões do não consumo ou do pouco consumo de merenda escolar pelos alunos consultados por escolas municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018

Unidades Escolares	Merenda ruim	Ñ gosto da merenda do dia	Horário da merenda	Fila longa para merendar	Cozinha ou refeitório sujo	Pratos, copos e talheres sujos	Lancho em casa	Tenho vergonha de merendar	S/R
Arthur Teixeira	44,83%	44,83%	6,90%	34,48%	13,79%	13,79%	37,93%	3,45%	0,00%
Antônio Gondim Lins	75,00%	50,00%	0,00%	25,00%	0,00%	0,00%	8,33%	0,00%	8,33%
Deodoro Da Fonseca	3,57%	17,86%	0,00%	17,86%	0,00%	0,00%	21,43%	3,57%	0,00%
Dom Clemente Geiger	50,00%	25,00%	0,00%	25,00%	0,00%	8,33%	33,33%	16,67%	16,67%
Florêncio Filho	73,68%	21,05%	5,26%	52,63%	10,53%	21,05%	26,32%	5,26%	0,00%
Saint Clair Passarinho	50,00%	22,50%	10,00%	55,00%	20,00%	20,00%	5,00%	2,50%	10,00%
Ulysses Guimarães	56,67%	23,33%	6,67%	33,33%	6,67%	10,00%	10,00%	3,33%	0,00%
Santa Benedita	34,38%	12,50%	0,00%	21,88%	0,00%	0,00%	6,25%	15,63%	25,00%

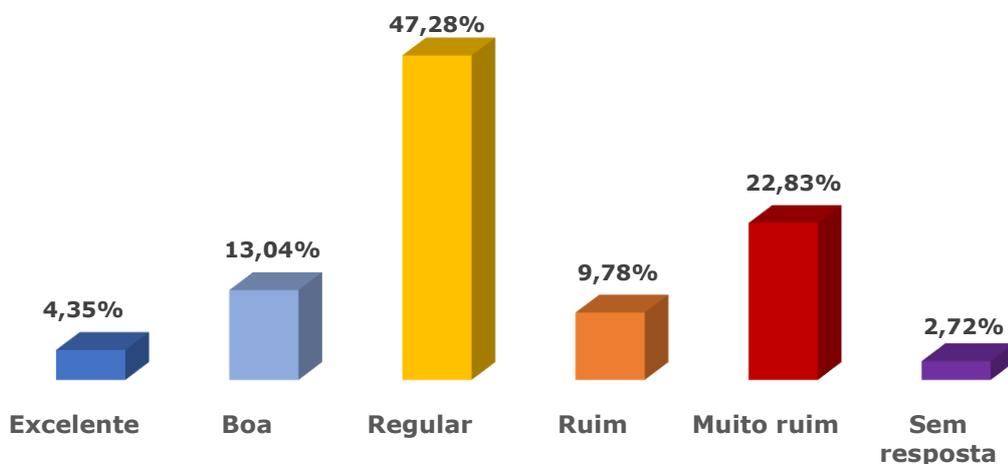
As escolas que apresentaram maior índice de rejeição pelo motivo merenda ruim foram: Antônio Gondim com 75,00%, Florêncio Filho com 73,68% e Ulysses Guimarães com 56,67%.

Foi feito ainda o seguinte questionamento aos alunos: “*Não merendo/almoço na escola quando é servido (Pode marcar até 3 opções):*”. 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: mingau com 53,01%, carne e frango ambos com 40,56% e sopa com 36,14%, conforme se verifica no gráfico abaixo:

Tipos de alimentação escolar mais rejeitada pelos alunos consultados nas escolas municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018



Foi perguntado aos alunos como avaliavam a merenda escolar servida pela sua escola e eles responderam:



Por Escola têm-se:

Unidades Escolares	Excelente	Boa	Regular	Ruim	Muito ruim	S/R
Arthur Teixeira	7,32%	12,20%	34,15%	14,63%	26,83%	4,88%
Antônio Gondim Lins	0,00%	17,39%	17,39%	8,70%	56,52%	0,00%
Deodoro Da Fonseca	17,86%	28,57%	53,57%	0,00%	0,00%	0,00%
Dom Clemente Geiger	0,00%	2,56%	71,79%	7,69%	15,38%	2,56%
Florêncio Filho	0,00%	0,00%	0,00%	40,00%	60,00%	0,00%
Saint Clair Passarinho	0,00%	0,00%	66,67%	16,67%	16,67%	0,00%
Ulysses Guimarães	0,00%	0,00%	36,36%	18,18%	36,36%	9,09%
Santa Benedita	0,00%	19,35%	58,06%	6,45%	12,90%	3,23%

Depreende-se do demonstrativo acima apresentado que nas escolas: Florêncio Filho, Antônio Gondim e Ulysses Guimarães a maioria dos alunos entrevistados conceituaram a merenda como muito ruim, nos percentuais de 60,00%, 56,52% e 36,36%, respectivamente, em contrapartida, nas escolas Dom Clemente Geiger, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita, Deodoro da Fonseca, a maioria dos alunos entrevistados conceituaram a merenda como regular nos respectivos percentuais: 71,79%, 66,67%, 58,06%, 53,57%.

Embora os conceitos sejam distintos, há que se considerar, a inexistência, na alimentação servida, de oferta de frutas. Cabe salientar que os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas, vez que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

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

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

6.2.6 Divulgação dos Cardápios nas Unidades Escolares

Quanto à divulgação do cardápio aos alunos, observou-se que, no momento da auditoria, apenas as Escolas Artur Teixeira e Saint Clair Passarinho possuíam o cardápio afixado dentro da cozinha. As escolas Florêncio Filho e Dom Clemente Geiger apresentaram aos auditores quando solicitado e as demais escolas deixaram de apresentar.

Cardápio Ensino Fundamental 2. Urbana /EJA-1º SEMESTRE 2018

1ª SEMANA		2ª SEMANA		3ª SEMANA		4ª SEMANA	
SEGUNDA ARROZ COM FRANGO Arroz, frango, temperados	TERÇA CACHORRO QUENTE (Pão, carne moída, cebola) SUCO DE POLPA	QUARTA Sopa de carne cozida abóbora, macarrão, couve, batata	QUINTA SUCO DE POLPA/BISCOITO CREAM CRACKER	1ª SEMANA QUARTA FELIÃO TROPICERO Feijão, feijão, carne moída, couve	2ª SEMANA QUINTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	3ª SEMANA QUARTA MIGAS DE TAPIÓCA	4ª SEMANA QUINTA SALADA DE FEIJÃO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA
SEGUNDA SUCO DE POLPA/BISCOITO CREAM CRACKER	TERÇA VITAMINA DE FRANGO ARROZ BANANA	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA COZIDO (Carne cozida, feijão, abóbora, abóbora, batata, couve)	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata
SEGUNDA MACARRONADA COM CARNE MOÍDA BANANA	TERÇA SALADA DE FEIJÃO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata
SEGUNDA PÃO COM MARGARINA + Bebida láctea	TERÇA Sopa de carne cozida, abóbora, macarrão, couve, batata	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata

Cardápio – Saint Clair Passarinho

Cardápio Ensino Fundamental 2. Urbana /EJA-1º SEMESTRE 2018

1ª SEMANA		2ª SEMANA		3ª SEMANA		4ª SEMANA	
SEGUNDA ARROZ COM FRANGO Arroz, frango, temperados	TERÇA CACHORRO QUENTE (Pão, carne moída, cebola) SUCO DE POLPA	QUARTA Sopa de carne cozida abóbora, macarrão, couve, batata	QUINTA SUCO DE POLPA/BISCOITO CREAM CRACKER	1ª SEMANA QUARTA FELIÃO TROPICERO Feijão, feijão, carne moída, couve	2ª SEMANA QUINTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	3ª SEMANA QUARTA MIGAS DE TAPIÓCA	4ª SEMANA QUINTA SALADA DE FEIJÃO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA
SEGUNDA SUCO DE POLPA/BISCOITO CREAM CRACKER	TERÇA VITAMINA DE FRANGO ARROZ BANANA	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA COZIDO (Carne cozida, feijão, abóbora, abóbora, batata, couve)	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata
SEGUNDA MACARRONADA COM CARNE MOÍDA BANANA	TERÇA SALADA DE FEIJÃO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata
SEGUNDA PÃO COM MARGARINA + Bebida láctea	TERÇA Sopa de carne cozida, abóbora, macarrão, couve, batata	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata

Cardápio - Arthur Teixeira

Cardápio Ensino Fundamental 2. Urbana /EJA-1º SEMESTRE 2018

1ª SEMANA		2ª SEMANA		3ª SEMANA		4ª SEMANA	
SEGUNDA ARROZ COM FRANGO Arroz, frango, temperados	TERÇA CACHORRO QUENTE (Pão, carne moída, cebola) SUCO DE POLPA	QUARTA Sopa de carne cozida abóbora, macarrão, couve, batata	QUINTA SUCO DE POLPA/BISCOITO CREAM CRACKER	1ª SEMANA QUARTA FELIÃO TROPICERO Feijão, feijão, carne moída, couve	2ª SEMANA QUINTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	3ª SEMANA QUARTA MIGAS DE TAPIÓCA	4ª SEMANA QUINTA SALADA DE FEIJÃO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA
SEGUNDA SUCO DE POLPA/BISCOITO CREAM CRACKER	TERÇA VITAMINA DE FRANGO ARROZ BANANA	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA COZIDO (Carne cozida, feijão, abóbora, abóbora, batata, couve)	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata
SEGUNDA MACARRONADA COM CARNE MOÍDA BANANA	TERÇA SALADA DE FEIJÃO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata
SEGUNDA PÃO COM MARGARINA + Bebida láctea	TERÇA Sopa de carne cozida, abóbora, macarrão, couve, batata	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata

Cardápio - Dom Clemente Geiger

Cardápio Ensino Fundamental 2. Urbana /EJA-1º SEMESTRE 2018

1ª SEMANA		2ª SEMANA		3ª SEMANA		4ª SEMANA	
SEGUNDA ARROZ COM FRANGO Arroz, frango, temperados	TERÇA CACHORRO QUENTE (Pão, carne moída, cebola) SUCO DE POLPA	QUARTA Sopa de carne cozida abóbora, macarrão, couve, batata	QUINTA SUCO DE POLPA/BISCOITO CREAM CRACKER	1ª SEMANA QUARTA FELIÃO TROPICERO Feijão, feijão, carne moída, couve	2ª SEMANA QUINTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	3ª SEMANA QUARTA MIGAS DE TAPIÓCA	4ª SEMANA QUINTA SALADA DE FEIJÃO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA
SEGUNDA SUCO DE POLPA/BISCOITO CREAM CRACKER	TERÇA VITAMINA DE FRANGO ARROZ BANANA	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA COZIDO (Carne cozida, feijão, abóbora, abóbora, batata, couve)	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata
SEGUNDA MACARRONADA COM CARNE MOÍDA BANANA	TERÇA SALADA DE FEIJÃO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata
SEGUNDA PÃO COM MARGARINA + Bebida láctea	TERÇA Sopa de carne cozida, abóbora, macarrão, couve, batata	QUARTA KHOCCOATIA/BISCOITO CREAM CRACKER	QUINTA SUCO DE POLPA	1ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	2ª SEMANA QUINTA MIGAS DE TAPIÓCA	3ª SEMANA QUINTA REFIGADO DE CARNE MOÍDA, FEIJÃO E ABÓBORA EM CURSOS	4ª SEMANA QUINTA SUPO DE CARNE COZIDA, abóbora, macarrão, couve, batata

Cardápio - Florêncio Filho

A cerca da divulgação do cardápio, os alunos entrevistados nas escolas auditadas assim se posicionaram:

Unidades Escolares	Não	Sim, diariamente	Sim, mensalmente	Sim, semanalmente	S/R
Arthur Teixeira	85,37%	0,00%	2,44%	7,32%	4,88%
Antônio Gondim Lins	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Deodoro Da Fonseca	78,57%	0,00%	0,00%	10,71%	10,71%
Dom Clemente Geiger	84,62%	0,00%	2,56%	7,69%	5,13%
Florêncio Filho	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Saint Clair Passarinho	66,67%	0,00%	0,00%	33,33%	0,00%
Ulysses Guimarães	81,82%	0,00%	0,00%	0,00%	18,18%
Santa Benedita	70,97%	3,23%	3,23%	0,00%	22,58%

Depreende-se do demonstrativo acima que nas Escolas Antônio Gondim e a Florêncio Filho 100% dos alunos entrevistados afirmam que não há a divulgação do cardápio e a maioria dos alunos das demais escolas fizeram a mesma alegação, embora em percentuais diferenciados, mas todos acima de 65%.

Das informações apresentadas acima, esta equipe de auditores registra que embora no momento da auditoria o cardápio das Escolas Artur Teixeira e Saint Clair Passarinho estivesse afixado dentro da cozinha os alunos também não tiveram acesso ao mesmo, haja vista o impedimento ao acesso deste ambiente por questões de higiene.

6.2.7 Quantidade de Alimentação Servida nas Escolas

Em todas as escolas auditadas o cálculo da quantidade de refeições a ser preparada é realizado com base na experiência das merendeiras e na conferência dos alunos presentes em sala de aula. A quantidade de refeições produzidas não se baseia no cálculo da per capita dos alunos e nem consideram nessa contagem o número de alunos que não consomem a alimentação da escola.

Frise-se que o Setor de alimentação não apresentou aos auditores operacionais nenhum relatório gerencial referente a gestão do PNAE no Município de Altamira.

6.2.8 Qualidade da alimentação servida nas escolas

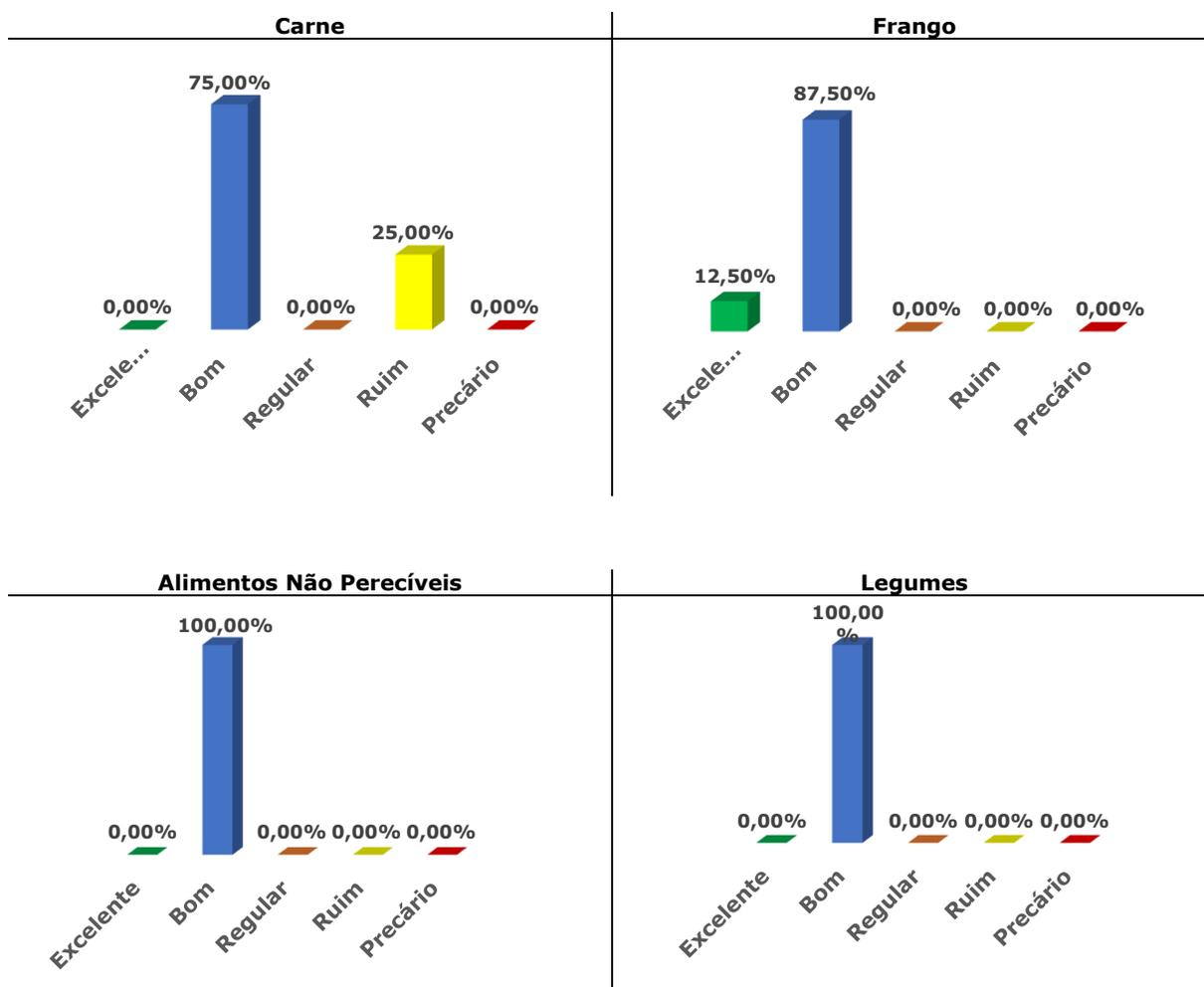
A qualidade da merenda escolar oferecida aos alunos das escolas públicas depende da segurança, limpeza e organização das cozinhas das escolas. Neste sentido, a Resolução RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que aprovou o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços 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.

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 Altamira, sob a ótica dos manipuladores de alimentos.

Nesse contexto, os auditores do TCM/PA, entrevistaram os manipuladores de alimentos/merendeiras e apresentam no gráfico a seguir os resultados obtidos quanto à qualidade dos gêneros alimentícios:

Qualidade dos Gêneros Alimentícios na Percepção das Merendeiras nas Escolas Municipais auditadas, de 06 a 12/05/2018



Os gráficos acima evidenciam que 25,00% das merendeiras alegaram que a qualidade da carne é ruim, enquanto que o frango (85,00%), os gêneros não perecíveis (100,00%) e os legumes (100,00%) entregues nas escolas foram considerados de boa qualidade.

No momento da auditoria observou-se a ocorrência de impropriedades no processo de recebimento, fabricação, distribuição e armazenamento dos alimentos, uma vez que

foram detectadas deficiências em vários itens avaliados, quanto ao cumprimento da Resolução RDC nº 216/2004, conforme observa abaixo:



Arthur Teixeira – Faca imprópria para manipulação de alimento



Dom Clemente Geiger – freezer com falta de higienização



Ulysses Guimarães – alimentos desorganizados

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. Neste norte, ressalte-se que a direção de todas das escolas auditadas informou que as escolas públicas municipais auditadas não possuem o Manual de Boas Práticas.

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.

Há, ainda, que se pôr em relevo a existência de gêneros alimentícios perecíveis do tipo leite com prazo de validade vencida nas escolas Santa Benedita e Florêncio Filho e também achocolatado nesta última, trigo no mesmo estado na escola Dom Clemente Geiger.

6.2.9 Registro de Informações referentes a 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 capita de cada gênero estabelecido no cardápio está sendo obedecido, bem como, o custo do que está sendo servido e sua aceitação pelo aluno.

Esse registro nas Unidades Escolares pode ser feito por meio de um documento, que pode ser denominado Mapa de Consumo da Merenda Escola ou Controle Diário de Alimentação Escolar Servida, o qual 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.

Faz-se necessário ressaltar, que inexistente no Setor de alimentação controle de registro do consumo de merenda escolar, e nem é oferecido as escolas instrumentos que possibilitem o registro diário da alimentação consumida pelos alunos, propiciando a verificação do cumprimento do cardápio e da per capita dos alimentos necessários a sua preparação, bem como a quantidade de refeições produzidas pelas unidades em todos os níveis de ensino e turnos de funcionamento das escolas.

Essas informações subsidiariam a elaboração, pelo setor de alimentação, de relatórios anuais de gestão, demonstrando aspectos na produção e distribuição da alimentação escolar servida no município do Altamira, contribuindo para o aperfeiçoamento da gestão dos recursos pela SEMED.

6.3 Recebimento e Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios

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

No momento do recebimento dos gêneros alimentícios, o responsável deve conferir, rigorosamente, os produtos com seus respectivos pesos, verificando se as quantidades estão de acordo com as informações especificadas na Guia de Remessa de Alimentos (comprovante de entrega), bem como observar a qualidade dos alimentos, o prazo de validade, o meio de transporte dos gêneros alimentícios quanto as condições de higiene e conservação e o acondicionamento adequado dos produtos.

Em situações de desacordo, advindos de possíveis faltas ou produtos impróprios para consumo, os alimentos precisam ser devolvidos e deve ser feito o registro que houve devolução dos alimentos na Guia de Remessa que retorna com o entregador, comprovando o não recebimento dos produtos.

Esse registro é necessário para que o fornecedor providencie a reposição ou cancele o registro da entrega do item que foi devolvido, resguardando o responsável pelo recebimento de responder por irregularidades.

Segundo o Setor de alimentação, a entrega de merenda escolar nas Unidades Escolares é realizada pelo órgão uma vez por mês, entretanto não foram enviados a este TCM/PA cópia do cronograma de entrega de gêneros alimentícios as escolas.

Constatou-se que em 100% das escolas auditadas em Altamira não há um responsável designado pela gestão dos serviços de alimentação escolar. Segundo informação da direção, esse controle/serviço é realizado ora pelo gestor ou pelo coordenador pedagógico ou o próprio merendeiro.

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.

6.3.1 Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios na Unidade Escolar

As unidades de ensino 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 por prazo de validade.

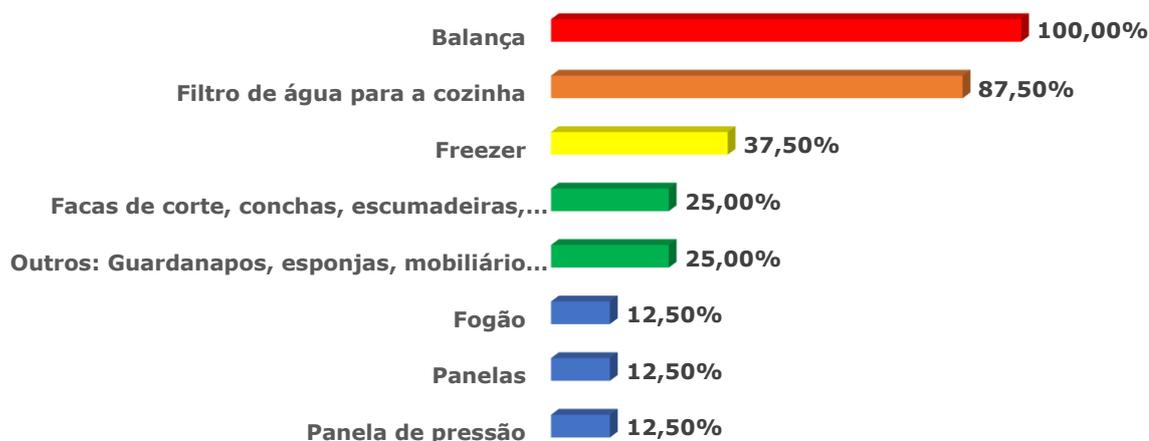
Constatou-se, por intermédio da direção das escolas auditadas, que não está sendo realizado o controle de estoque dos gêneros alimentícios, seja em Mapa de Controle de Estoque ou outro meio de controle realizado pela escola (planilha eletrônica ou sistema eletrônico de gestão de merenda escolar).

6.4 - Equipamentos e Utensílios necessários ao serviço de Alimentação Escolar

6.4.1 Inexistência, manutenção e substituição de Equipamentos e Utensílios

Constatou-se em 100% das unidades escolares auditadas a inexistência de equipamentos como balanças, e em 87,5% delas há falta de filtros de água nas cozinhas. Destacamos ainda, a precariedade e insuficiência dos utensílios necessários à preparação, conservação e distribuição da alimentação escolar, prejudicando o serviço e a consequente oferta da merenda, conforme representação no gráfico abaixo:

Inexistência de Equipamentos e Utensílios nas Cozinhas das Escolas Municipais auditadas



A seguir apresenta-se, por escola auditada, a ausência e/ou insuficiência dos três equipamentos e utensílios que alcançaram os maiores percentuais:

Manutenção	Escolas
Balança	Artur Teixeira, Dom Clemente Geiger, Deodoro Da Fonseca, Florêncio Filho, Ulisses Guimarães, Antônio Gondim, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita.
Filtro	Artur Teixeira, Dom Clemente Geiger, Deodoro Da Fonseca, Florêncio Filho, Ulisses Guimarães, Antônio Gondim e Saint Clair Passarinho.
Freezer	Dom Clemente Geiger, Deodoro Da Fonseca e Florêncio Filho.

Apresenta-se abaixo, a título ilustrativo, fotos de alguns equipamentos que se encontram em estado precário necessitando de manutenção/substituição:



Fogão - Deodoro da Fonseca



Freezer - Dom Clemente Geiger



Freezer- Artur Teixeira



Freezer -Antônio Gondim

A título ilustrativo apresentamos a seguir os utensílios que necessitam ser substituídos prioritariamente, nas escolas auditadas são:

Equipamentos e Utensílios (substituição)	Escolas
Panelas	Saint Clair Passarinho
Outros: Guardanapos, esponjas, etc.	Antônio Gondim

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



Guardanapos, esponjas, etc. Antônio Gondim



Panelas - Sant Clair Passarinho

6.4.2 Higiene e Conservação dos Equipamentos e Utensílios

A limpeza adequada dos equipamentos e utensílios das cozinhas escolares, contribui para redução do risco de contaminação dos alimentos por contato com superfícies e equipamentos que apresentam higienização precária e insuficiente. Necessário se faz, a exposição de uma tabela da periodicidade de limpeza e higienização completa dos equipamentos e utensílios, fora do horário de produção, ou seja, quando os profissionais não estiverem manipulando os alimentos.

Neste sentido foi verificado nas escolas auditadas, o estado de higiene dos equipamentos e utensílios, constatando-se que fogões, freezer, geladeiras, liquidificadores, panelas, placas de cortes, facas de corte, conchas, escumadeiras, foram os equipamentos e utensílios que apresentaram o maior acúmulo de sujeira, decorrente de higienização inadequada.

A seguir, apresenta-se, a título ilustrativo, a situação encontrada nas escolas:

Higienização	Escolas
Fogão	Deodoro Da Fonseca
Freezer	Dom Clemente Geiger e Ulisses Guimarães
Geladeira	Artur Teixeira
Liquidificador	Deodoro Da Fonseca
Panelas	Artur Teixeira, Deodoro Da Fonseca e Ulisses Guimarães
Placas de corte, facas de corte, conchas, etc.	Artur Teixeira e Deodoro Da Fonseca

As fotos ilustrativas podem ser visualizadas no item 7 deste relatório que trata especificamente do assunto.

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 Altamira encontra-se disposto na Portaria de Lotação nº 001/20018- ALTAMIRA (Processo nº 201803753, Vol. 08, fls. 148/164), que determina em seu art. 30, inciso III., que a lotação de servidores de apoio

administrativo e operacionais deverá ser determinado a partir do número de turmas, nível de ensino, modalidade de ensino, turnos de funcionamento e localização, urbano e rural, de cada Unidade Escolar.

Segundo informações obtidas junto aos manipuladores de alimentos e auxiliares existe nas escolas auditadas a soma 20 (vinte) servidores que trabalham no preparo dos alimentos, distribuídos da seguinte forma: 17 manipuladores no turno da manhã, 2 no turno da tarde e 1 no turno da noite.

Observa-se que na escola Arthur Teixeira, umas das servidoras que trabalham no preparo dos alimentos do turno da manhã também fica a tarde, ou seja, fica 2 de manhã e 2 à tarde.

Foi informado pelas merendeiras o que segue:

Unidade escolar	Número de merendeiras/alunos		
	Manhã	Tarde	Noite
	Merendeiras	Merendeiras	Merendeiras
Artur Teixeira	2	2	0
Dom Clemente Geiger	2	1	1
Deodoro Da Fonseca	2	0	0
Florêncio Filho	3	0	0
Ulisses Guimarães	2	0	0
Antônio Gondim	2	0	0
Saint Clair Passarinho	2	0	0
Santa Benedita	2	0	0

Ante as informações acima apresentadas e as constatações efetuadas pela equipe de auditores constatou-se que a quantidade de servidores que atuam no preparo dos alimentos é suficiente por escola auditada. Entretanto, em momentos de eventos escolares sentem a necessidade de pelo menos mais um servidor.

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.

Quando questionadas se receberam capacitações nos anos de 2016 e 2017, 75,00% das merendeiras informaram que não receberam e 25,00% afirmaram ter recebido.

Há que se ressaltar que durante a realização da auditoria, verificou-se, nas escolas auditadas, a ocorrência de muitas práticas inadequadas relativamente ao recebimento, preparo, distribuição e armazenamento dos alimentos, demonstradas no decorrer deste Relatório, que mostram a falta de conhecimento por parte das mesmas sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e sobre o controle dos pontos críticos durante as operações.

As ocorrências apontam para a necessidade de realização de capacitações periódicas e que os assuntos abordados durante esses treinamentos enfatizem os temas que são de extrema relevância para os manipuladores de alimentos, tendo implicação direta na qualidade higiênico-sanitária das refeições oferecidas, reforçando a necessidade da supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, conforme dispõe a Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

6.5.3 Saúde do Manipulador de Alimentos

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

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

Constatou-se que em 100% das escolas auditadas as carteiras de saúde dos manipuladores não se encontram arquivadas nas escolas.

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, devendo serem observados alguns aspectos: 1- utilização de uniforme (o tecido deve ser leve e de cor clara e deve estar sempre limpo, sem manchas ou rasgos) , com trocas diárias; 2- 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 e a não utilização de adornos; 3- os sapatos também devem ser de cor clara, fechados e sem salto; 4- os cabelos devem ficar presos por touca ou rede, evitando assim que caiam nos alimentos.

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.

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

Os servidores que trabalham no preparo dos alimentos quando entrevistados informaram que 50,00% deles não recebem uniformes e EPI's, enquanto que 12,50%, disseram que receberam semestralmente e, 37,50% afirmaram que receberam anualmente.

Quando questionada, via ofício, sobre uniformes e EPI's a SEMED às fls. 06 do Processo 201803753-00, vol. 09, informa que fica sob a responsabilidade escolares o fornecimento de uniformes e EPI's aos manipuladores de alimentos.

Em auditoria realizada “in loco” os auditores constataram que os manipuladores de alimentos não usam uniforme e, quanto aos EPI's utilizam tão somente touca e avental plástico, conforme apresentado nas fotos ilustrativas abaixo:



Arthur Teixeira



Dom Clemente Geiger



Florêncio Filho



Ulysses Guimarães

6.6 Controle Integrado de Vetores e Pragas

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

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 escolas auditadas, 37,50% disseram que é realizado o controle de vetores e pragas em período superior a um ano e 50,00% afirmaram que não é realizado, ressaltando que uma escola não se manifestou sobre este item.

Foi contatado por ocasião da auditoria que 100% das escolas precisam realizar adequações nas instalações da cozinha, refeitório e despensa de alimentos em observância a RDC nº 216/2004, vez que inexistem ou estão danificadas as telas milimetradas de proteção nas aberturas externas da cozinha; as prateleiras e armários não são feitos de material inadequado; existem frestas nas portas e janelas, que somados acarretam acondicionamento inadequado dos gêneros alimentícios, possibilitando assim, o acesso de vetores e pragas nestes ambientes e consequente contaminação dos alimentos utilizados no preparo da merenda escolar.

A título ilustrativo apresenta-se a seguir algumas fotos:



Saint Clair Passarinho - local propício a proliferação de insetos



Arthur Teixeira - presença de material que pode proporcionar a proliferação de insetos e outros problemas



Florêncio Filho – pneu em lugar inapropriado proporcionando a proliferação de insetos



Santa Benedita – diversos materiais armazenados em ambiente com mato alto proporcionando a proliferação de insetos

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, cujo monitoramento, deste último, ocorrerá por meio do formulário “Registro de Higienização do Reservatório de Água”, devidamente preenchido pelo responsável pela higienização.

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 comunidade 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.

Foi realizada entrevista com a direção das unidades escolares, sobre a periodicidade da higienização da cisterna/caixa d'água, e obteve-se como retorno que 50,00% das escolas fazem a higienização, porém sem período definido, 25,00% nunca realizar, 12,50% realizam semestralmente, e, 12,50% não realizaram devido a empresa responsável não dispor do filtro necessário.

Muito embora haja o relato da direção de 50,00% das escolas de que ocorre a higienização das cisternas/caixas d'águas, não foi apresentado nenhum registro ou documento que comprovasse a realização do serviço. Assim como, não foi apresentado, por 100,00% das escolas, o cronograma de execução das higienizações.

6.8 Determinações e Recomendações

Com base nas análises realizadas e nos resultados obtidos e, considerando as situações encontradas nas escolas auditadas, foram evidenciadas impropriedades que precisam ser solucionadas para que o serviço de alimentação das Unidades Escolares e a merenda escolar ofertada aos alunos possam ser conceituados como de boa qualidade. 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. Garantir a aquisição de gêneros alimentícios de boa qualidade e na quantidade suficiente, necessários à preparação da merenda escolar, sejam entregues nas escolas, pelo setor de alimentação ou pelos fornecedores, no tempo oportuno ao cumprimento do cardápio;
2. Suprir a cozinha de equipamentos e utensílios adequados e suficientes para o processamento dos alimentos e distribuição da alimentação escolar aos alunos;
3. Disponibilizar mobiliário para as cozinhas, despensas e refeitórios das escolas em número suficiente e adequados a faixa etária a ser atendida e ao espaço disponível;
4. Determinar que o setor de alimentação elabore um formulário padrão, a ser utilizados pelas escolas para registro diário da utilização dos gêneros alimentícios nas escolas, atendendo valores per capita por aluno e turno, dos itens utilizados na alimentação servida;
5. Determinar que o setor de alimentação elabore planilha padrão para que as escolas realizem o controle diário de estoque dos gêneros alimentícios, evitando o desabastecimento, o desperdício e o risco de desvios dos gêneros que podem prejudicar, pela falta ou insuficiência, a oferta de merenda;
6. 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;
7. Estabelecer cronograma e providenciar o controle de vetores e pragas por empresa especializada nas escolas públicas municipais, em observância a legislação vigente associado a realização de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas;
8. Elaborar cronograma de higienização das caixas d'água das escolas públicas municipais de acordo com a legislação vigente e implementá-lo;
9. Realizar periodicamente supervisão e controle dos serviços de alimentação oferecido pelas escolas públicas municipais por meio de visitas técnicas sistemáticas das nutricionistas, providenciando a correção das impropriedades apontadas nos respectivos relatórios;
10. Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), individualizado por Escola;
11. Difundir aos profissionais envolvidos com a alimentação escolar as orientações contidas no Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);

-
12. Capacitar e treinar os profissionais envolvidos com a alimentação escolar, visando seu aperfeiçoamento profissional e a segurança da merenda fornecida aos alunos das escolas públicas municipais;
 13. Realizar levantamento dos bens patrimonializáveis utilizados nas cozinhas, despensas de alimentos e refeitórios das unidades escolares, tendo em vista o planejamento de futuras aquisições, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliário, e, substituição quando necessário;
 14. Realizar campanhas educativas junto aos alunos, pais e responsáveis sobre os benefícios da alimentação escolar, desenvolvendo estratégias de informação sobre a alimentação saudável no ambiente escolar, promovendo assim, a participação familiar no processo.

7. SERVIÇOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

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

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

A equipe de auditoria, baseada em critérios técnicos preestabelecidos, visando propiciar a prevenção e evitar possíveis contaminações, avalia, nas escolas públicas auditadas, as condições da limpeza e higienização dos 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, entre outros.

Dentre esses ambientes serão observados os seguintes aspectos: paredes, piso, forro, mobiliários, ventiladores/aparelhos de ar condicionado, instalações sanitárias, vidros/luminárias/interruptores e ausência de cesto de lixo, sabão e papel higiênico, etc.

Além dessas avaliações foram aplicadas técnicas de auditoria operacional como por exemplo: entrevistas junto aos diretores, professores, alunos e agentes de serviços gerais – ASG’s. e observação direta.

Registre-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, oriundas da deterioração das construções prediais, que embora tenham passado por reformas recentes, financiadas com recursos de Belo Monte, encontram-se deterioradas, conforme se constata no item 5 deste relatório que trata especificamente das condições estruturais das unidades escolares, que repercutem, de certa forma, numa melhor efetividade da atuação dos Agentes de Serviços Gerais – ASG’s.

7.1 Avaliação individualizada dos ambientes escolares

O TCM, por meio do Ofício nº 005/2018-NAOP/TCM-PA, solicitou à Secretaria Municipal de Educação – SEMED informações sobre o controle, supervisão, orientação e

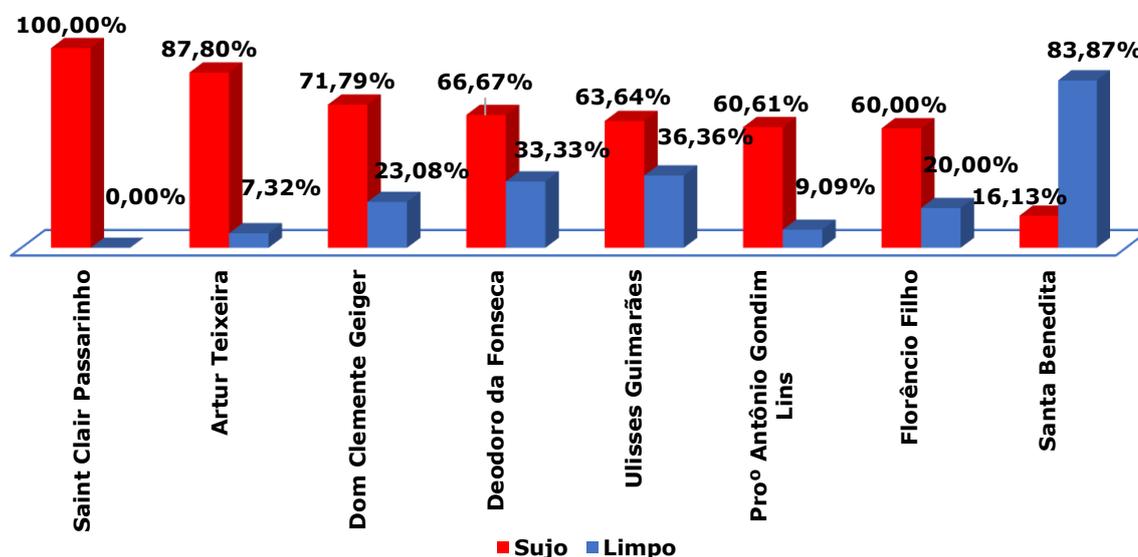
execução dos serviços de higienização e limpeza realizados nas unidades escolares, e ainda, sobre o provimento do material de limpeza, uniformes e EPI's disponibilizados aos responsáveis pela execução dessas atividades nas escolas públicas municipais. A SEMED, por sua vez, encaminha por meio do Processo nº 201803753-00, documentos e informações que serão abordados ao longo deste relatório.

Preliminarmente, apresenta-se abaixo a avaliação dos alunos das escolas auditadas quanto as condições de limpeza e higienização das unidades escolares.

Quando questionados se a escola em que estudam é suja, os 270 alunos consultados assim se manifestaram: 63,59% (172) responderam que a escola é suja, 28,26% (76) consideram que não e 8,15% (22) não responderam.

Individualmente por unidade escolar têm-se:

Percepção dos Alunos quanto as Condições de Limpeza e Higienização das Unidades Escolares auditadas



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

7.1.1 Salas de aula

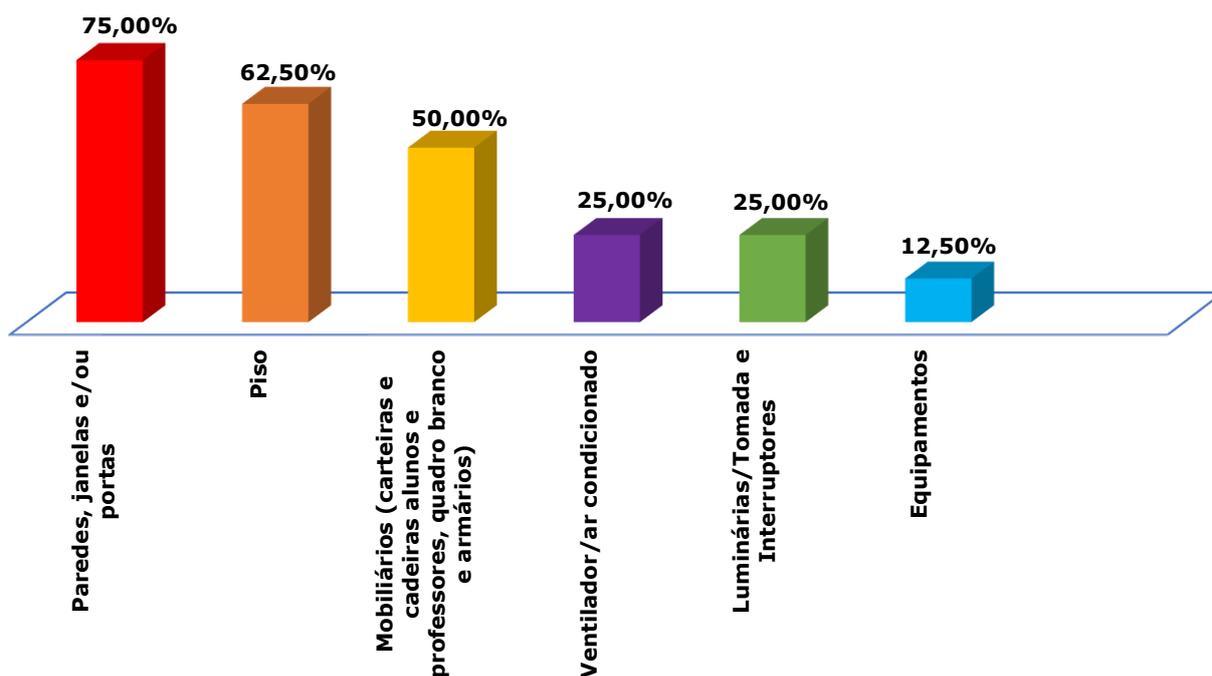
Nas salas de aula, por serem dependências de maior uso e aglomeração, a **limpeza** deve ser intensificada e ocorrer a cada turno, de modo a garantir a higiene do ambiente e a segurança dos alunos, por isso deve-se eliminar pó, papéis e migalhas de cima das mesas, cadeiras e chão, além de não esquecer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

Que as paredes, janelas e/ou portas, foram itens que apresentaram considerável nível de sujeidade em 100% das escolas auditadas, seguidos por pisos, mobiliários, ventiladores, luminárias, equipamentos e forro com 87,50%, 75,00% e, 50,00%, 37,50%, 25,00% e 12,50% respectivamente, graficamente temos:

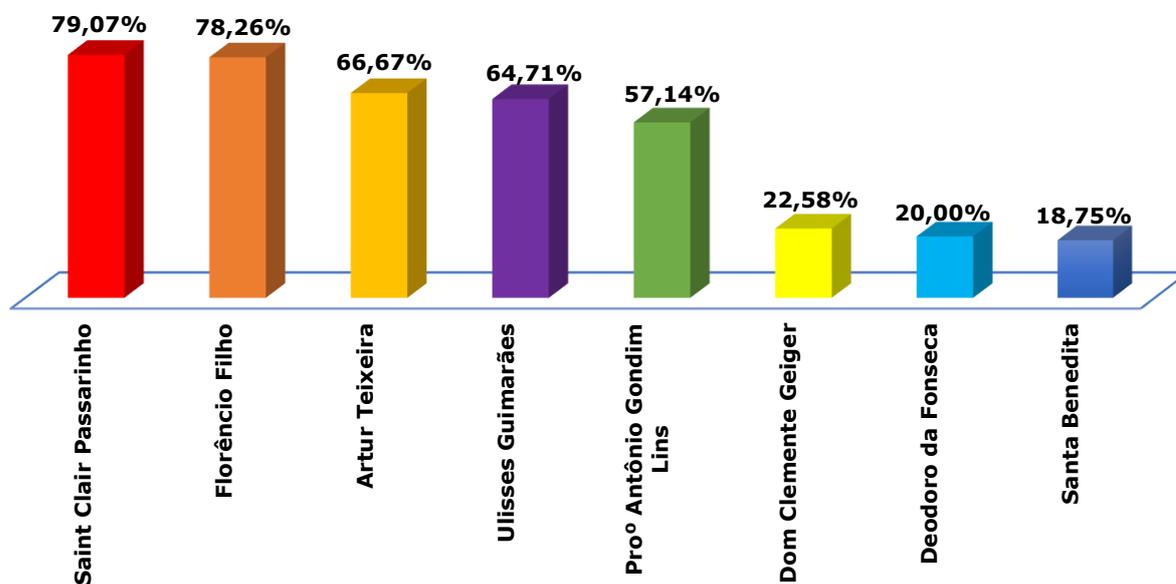
Avaliação de Sujidades das Salas de Aula por item avaliado, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM



Com vistas a dar maior transparência as informações, apresentam-se a seguir as impropriedades individualizando-as por unidade escolar:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Paredes, janelas e/ou portas	Artur Teixeira, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Proº Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Ulisses Guimarães.
Piso	Artur Teixeira, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Proº Antônio Gondim Lins, Santa Benedita.
Mobiliários (carteiras e cadeiras alunos e professores, quadro branco e armários)	Artur Teixeira, Florêncio Filho, Proº Antônio Gondim Lins, Ulisses Guimarães.
Ventilador/ar condicionado	Dom Clemente Geiger, Proº Antônio Gondim Lins.
Luminárias/Tomada e Interruptores	Florêncio Filho, Proº Antônio Gondim Lins.
Equipamentos	Proº Antônio Gondim Lins.

Avaliação dos discentes acerca das condições de limpeza e higienização das salas de aula nas Escolas Auditadas pelo TCM/PA



A título ilustrativo apresentamos:



Dom Clemente Geiger – parede suja



Saint Clair Passarinho – parede suja



Artur Teixeira – piso sujo



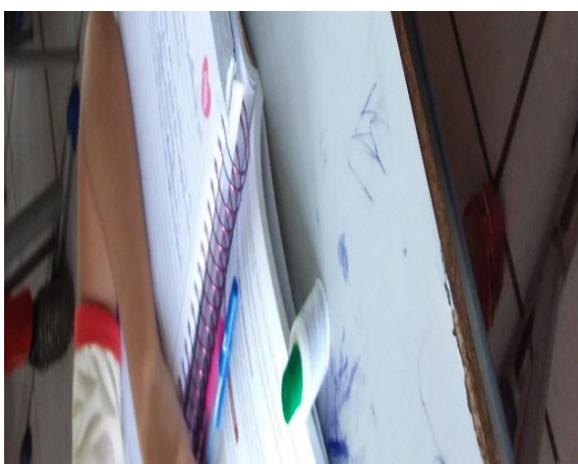
Florêncio Filho -piso sujo



Proº Antônio Gondim Lins – piso sujo



Santa Benedita - piso sujo



Saint Clair Passarinho – mesa suja



Deodoro da Fonseca - porta suja

7.1.2 Banheiros

Independentemente do tipo, se feminino, masculino ou PcD, os banheiros são áreas de uso coletivo e de grande circulação que necessita de uma maior higienização e limpeza, pois se assim não forem tratados deixa vulnerável toda a comunidade escolar.

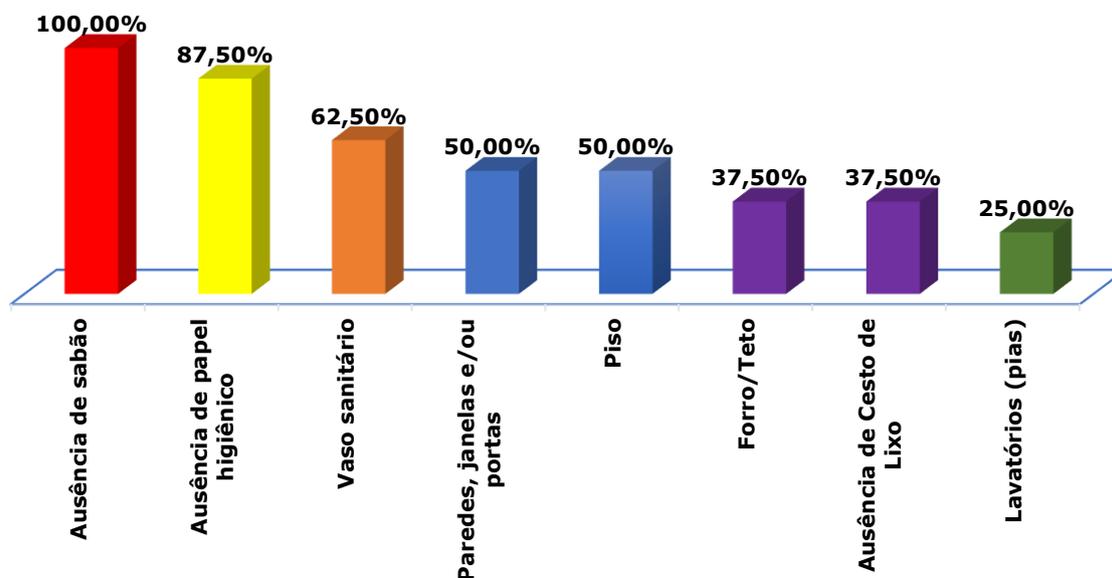
O cuidado deve ser diário e uma medida importante para melhorar a higiene nos banheiros é a adoção um cronograma de limpeza adequado e eficiente, estabelecendo a frequência, o horário e o tipo de limpeza mais adequado, sempre levando em consideração as necessidades daquele ambiente.

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 evitar a própria contaminação.

Para avaliar as condições de limpeza e higienização dos banheiros (masculino, feminino, PcD), 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 e nos mesmos percentuais, conforme se constata a seguir:

Avaliação de Sujidades dos Banheiros por item avaliado sob a ótica dos auditores, nas Escolas auditadas pelo TCM/PA



Com vistas a dar maior transparência as informações apresentam-se a seguir as impropriedades individualizando-as por unidade escolar:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Ausência de sabão	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita, Ulisses Guimarães.
Ausência de papel higiênico	Artur Teixeira, Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho e Santa Benedita, Ulisses Guimarães.
Forro / Teto	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger.
Vasos sanitários	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Ulisses Guimarães e Florêncio Filho.
Paredes e portas	Artur Teixeira, Dom Clemente Geiger, Antônio Gondim Lins e Ulisses Guimarães.
Lavatórios (pias)	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca.
Ausência de cesto de lixo	Prof. Antônio Gondim Lins, Florêncio Filho e Ulisses Guimarães.
Piso	Dom Clemente Geiger e Prof. Antônio Gondim Lins, Florêncio Filho e Ulisses Guimarães.

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 conseqüentemente do usuário, comprometendo, portanto, a higiene e asseio destes.

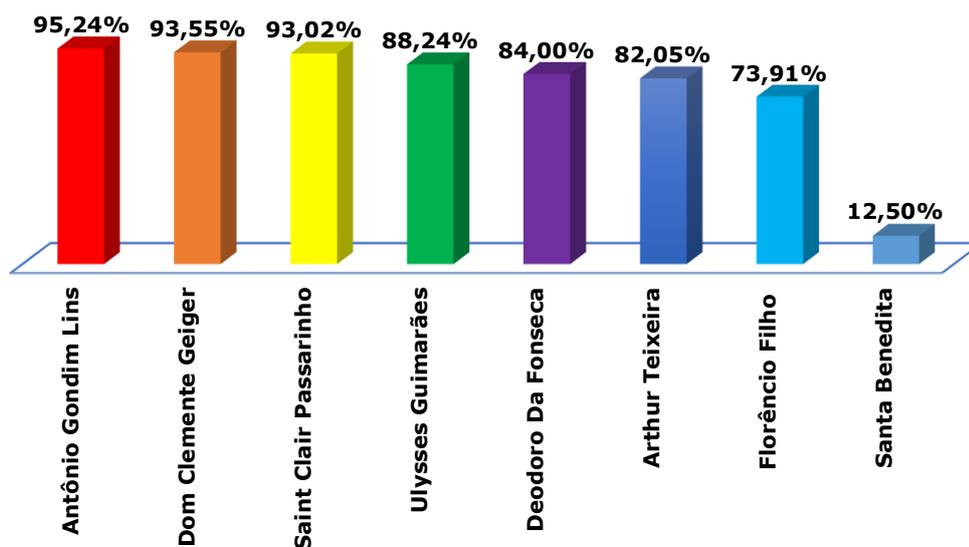
Registre-se que a equipe de auditoria observou a ausência de sabão em 100% e de 87,50% de papel higiênico nos banheiros das escolas auditadas, conforme se vê no gráfico e tabela acima.

Importante ressaltar que a indisponibilidade de papel higiênico e sabão nos banheiros, segundo relato dos gestores escolares, deve-se a utilização, por uma pequena parte dos alunos, em brincadeiras que causam o entupimento de vasos sanitários e descargas.

Desta feita, a equipe de auditoria entende que para melhorar as condições de higiene e manter limpos os banheiros das escolas, é preciso não só aperfeiçoar os processos físicos da limpeza, mais promover a sensibilização dos alunos para o cuidado com estes espaços públicos, despertando o sentimento de pertencimento que os levará a utilização de boas práticas no ambiente escolar.

Apresenta-se abaixo, por escola, a percepção dos alunos acerca do grau de sujidades dos banheiros:

Avaliação dos discentes acerca das condições de limpeza e higienização dos banheiros nas Escolas Auditadas pelo TCM/PA



A título ilustrativo temos:



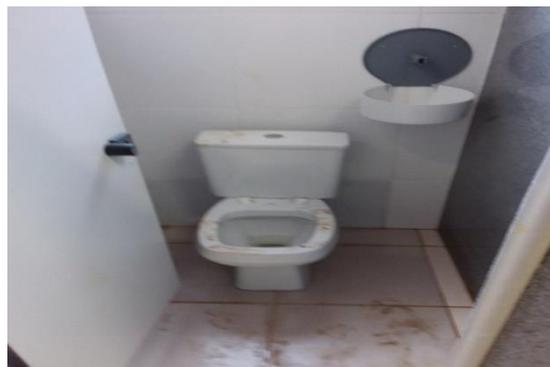
Artur Teixeira - Forro



Dom Clemente Geiger – piso e vaso sujo



Ulisses Guimarães - parede/piso sujo/vaso sujo/
ausência de papel higiênico/ausência de cesto de lixo



Florêncio Filho - piso sujo/ausência cesto de
lixo/ausência de papel higiênico/vaso sujo



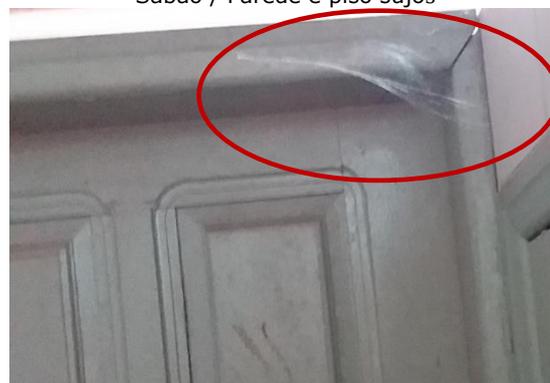
Artur Teixeira - ausência de sabão



Prof. Antônio Gondim Lins - ausência de
Sabão / Parede e piso sujos



Artur Teixeira - Paredes, pisos e vaso sujo



Ulisses Guimaraes - presença de teia de aranha

7.1.3 Refeitório

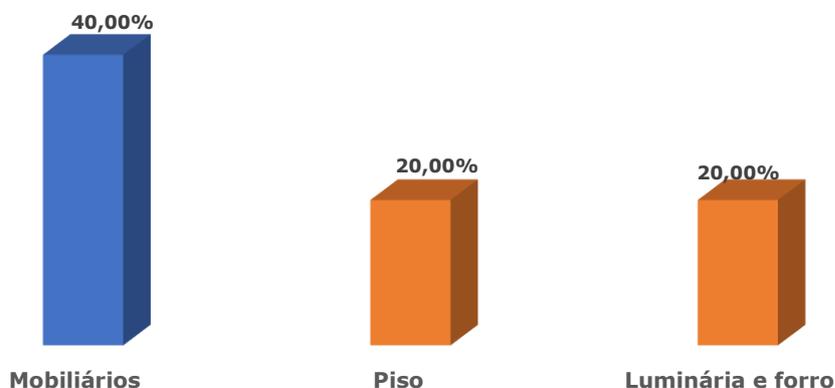
É o local onde estudantes, funcionários e visitantes realizam suas refeições, um dos pontos chave da limpeza na escola. Por ser ambiente de uso alimentar e coletivo são encontrados resíduos diversos, de migalhas de alimentos a material descartável. A limpeza após os intervalos e os períodos de aula deve 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 auditadas, a equipe de auditoria analisou 8 itens: paredes, pisos, forros, mobiliários (nestes inclusos: mesas e cadeiras), equipamentos, ventiladores/ares-condicionados, vidros/luminárias /interruptores e ausência de cesto de lixo. Conforme se constata a seguir:

Faz-se imprescindível informar que das escolas auditadas somente: Antônio Gondin Lins, Artur Teixeira e Florêncio Filho possuem refeitório, as demais possuem apenas um espaço que, em princípio, seria destinado a esta finalidade, no entanto não possuem elementos que o caracterizariam, como por exemplo mobiliário onde os interessados possam sentar-se para se alimentar.

Avaliação de Sujidades dos Refeitórios por item avaliado, segundo a ótica da equipe de auditoria, nas escolas auditadas pelo TCM



Com vistas a dar maior transparência as informações apresentam-se a seguir as impropriedades individualizando-as por unidade escolar:

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Mobiliário	Artur Teixeira e Florêncio Filho.
Piso	Florêncio Filho.
Luminárias e Forro	Pro ^o Antônio Gondim Lins.
Equipamentos	Artur Teixeira.

A título ilustrativo temos:



Florêncio Filho - Piso Sujo e Mobiliário Inadequado



Artur Teixeira - Mobiliário Inadequado



Florêncio Filho – piso



Antônio Gondim - teto

Outro ponto importante a ser considerado diz respeito a manutenção correta dos bebedouros, que também é essencial para a saúde dos estudantes e demais servidores das escolas. A troca dos filtros, higienização dos reservatórios, e manutenção de todos os componentes garantem o correto funcionamento e impedem a contaminação. Um bebedouro não higienizado pode transmitir uma série de doenças pela ingestão da água contaminada, como: Hepatite A, Cólera, Febre Tifoide, Verminoses, entre outros.

Dessa forma, é importante que seja garantida uma limpeza periódica de acordo com as instruções dos próprios fabricantes e também de acordo com potencial de exposição de contaminantes no local em que cada aparelho se localiza. De igual forma, a troca do filtro dos bebedouros, apesar de não existir disposição legal a respeito, deve também ocorrer a cada 6 seis meses (ou em menor tempo) dependendo da frequência de uso (consumo de água), conforme determinações do manual do fabricante.

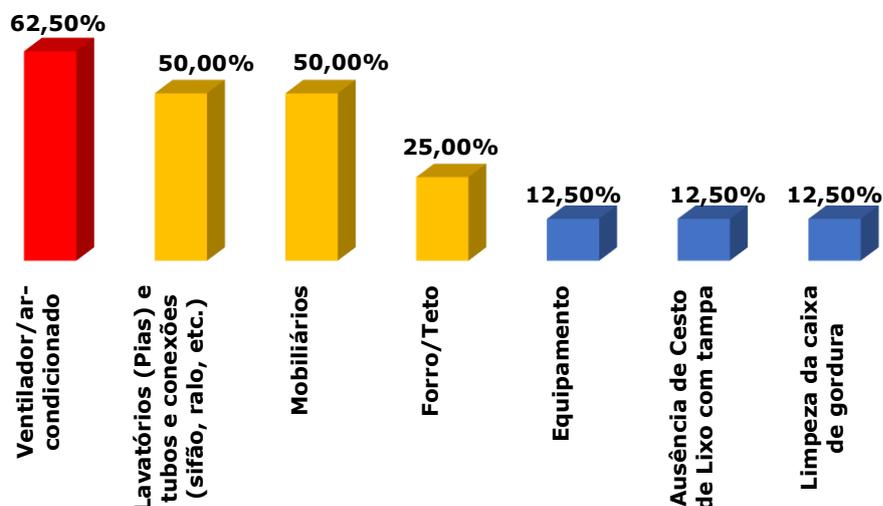
Muito embora haja o relato da direção das escolas de que ocorre a higienização dos bebedouros escolares, não foi apresentado nenhum registro ou documento que comprovasse a realização do serviço. Registre-se, que não foi apresentado também nenhum cronograma de execução das higienizações.

7.1.4 Cozinha

Por ser o local onde se confecciona o alimento dos estudantes, a cozinha deve ser um ambiente limpo e organizado livre de fungos, fumaça e com conforto térmico capaz contribuir para a qualidade do alimento e do trabalho de quem o elabora. Assim, 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, aparelhos de ar condicionado e ausência de cesto de lixo com tampa e constatou impropriedades nos seguintes itens avaliados, conforme se constata a seguir:

Avaliação de Sujidades das Cozinhas por item avaliado, segundo a ótica da equipe de auditoria, nas escolas auditadas pelo TCM/PA



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

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Ventilador/ar-condicionado	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho.
Lavatórios/Pias e tubos/conexões (sifão, etc.)	Dom Clemente Geiger, Florêncio Filho, Prof. Antônio Gondim Lins, Saint Clair Passarinho.
Mobiliários	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Ulisses Guimaraes e Prof. Antônio Gondim Lins.
Forro/Teto	Dom Clemente Geiger e Prof. Antônio Gondim Lins
Equipamentos	Ulisses Guimarães e Artur Teixeira
Ausência de Cesto de Lixo com tampa	Deodoro da Fonseca
Limpeza da caixa de gordura	Artur Teixeira

Na visita “in loco” constatou-se que 100% das Unidades Escolares auditadas apresentaram impropriedades nesse ambiente, porém nem sempre nos mesmos itens avaliados e nos mesmos percentuais, conforme apresentado acima.

A título ilustrativo temos:



Ventilador/ar condicionado - Arthur Teixeira



Ventilador-Deodoro fonseca



Ventilador-Dom Clemente Geiger



Ventilador-Saint Clair Passarinho



Lavatórios-Antônio Gondim Lins



Lavatórios e tubos/conexão-D. Clemente Geiger



Lavatórios e todos de conexão-Florêncio Filho



Mobiliário-Deodoro Fonseca



Mobiliário-Arthur Teixeira



Arthur Teixeira - Freezer



Forro/Teto-Dom Clemente Geiger



Equipamento/Forro-Antônio Gondim Lin



Equipamento/insetos-Antônio Gondim Lins



Equipamento-Saint Clair Passarinho

7.1.5 Depósito de Gêneros Alimentícios

É o local destinado à estocagem dos gêneros alimentícios, por isso deve estar rigorosamente limpo, sem resíduos de alimentos, sem sujeiras ou materiais fora de uso e com validade vencida. Ressalte-se que os gêneros alimentícios não devem ficar armazenados junto com produtos de limpeza, químicos ou descartáveis, para que não haja contaminação química dos alimentos.

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.

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 que 100% das escolas auditadas apresentavam um alto grau de sujidades nas prateleiras.

O depósito de gêneros alimentícios das escolas auditadas obteve 100,00% de prateleira inadequada para estoque de alimentos.

A título ilustrativo temos:



Prateleiras-Arthur Teixeira



Prateleiras-Deodoro Fonseca



Prateleiras-Dom Clemente Geiger



Prateleiras-Florêncio Filho



Prateleiras-Antônio Gondim Lins



Prateleiras-Saint Clair Passarinho



Prateleiras-Santa Benedita



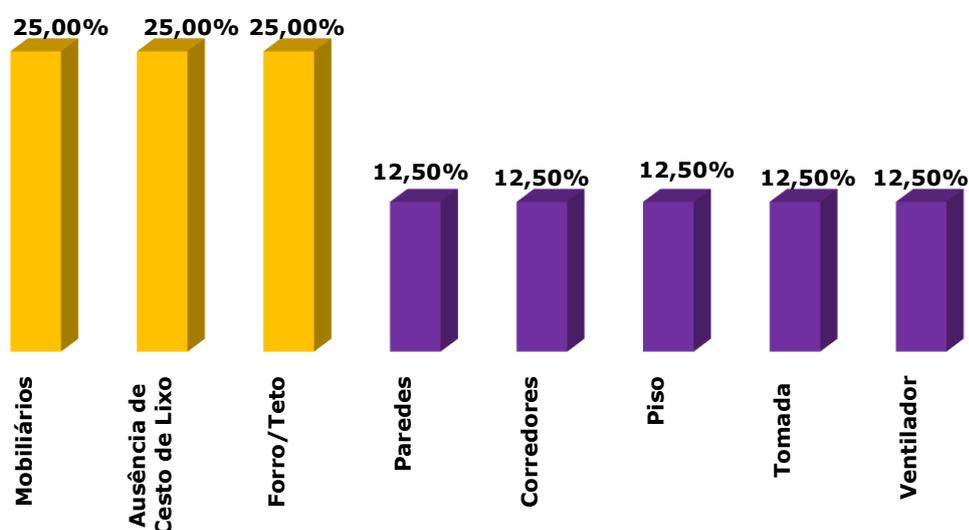
Prateleiras-Ulisses Guimarães

7.1.6 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.

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 as escolas auditadas apresentaram impropriedades nesses ambientes, conforme se constata a seguir:

Avaliação de Sujidades das Áreas Internas nas Escolas auditadas, segundo a ótica da equipe de auditoria do TCM/PA



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

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Mobiliário	Ar Deodoro da Fonseca e Santa Benedita
Ausência de cesta de lixo	Artur Teixeira e Prof. Antônio Gondim Lins
Forro / Teto	Artur Teixeira e Prof. Antônio Gondim Lins
Paredes	Prof. Antônio Gondim Lins
Piso	Artur Teixeira
Tomada	Prof. Antônio Gondim Lins
Ventilador	Santa Benedita
Corredores	Florêncio Filho

A título ilustrativo temos:



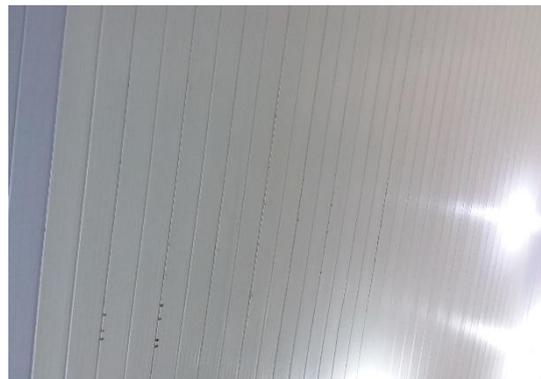
Mobiliário-Deodoro da Fonseca



Mobiliário-Santa Benedita



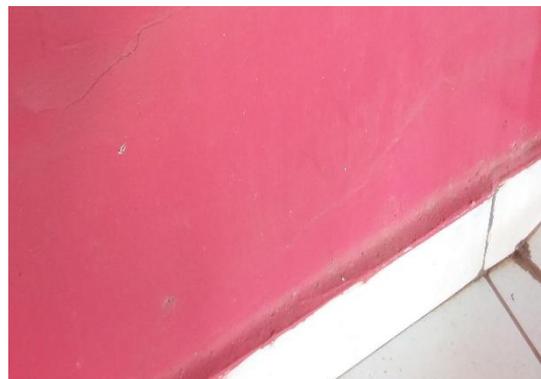
Forro/Teto-Arthur Teixeira



Forro/Teto-Antônio Gondim Lins



Piso-Arthur Teixeira



Parede - Antônio Gondim Lins



Tomada-Antônio Gondim Lins



Ventilador-Santa Benedita



Parede – Sta Benedita

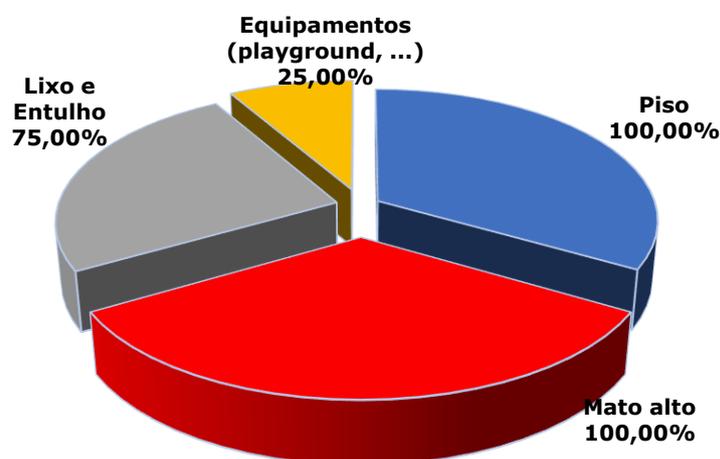


Antônio Gondim - Corredores

7.1.7 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 as seguintes impropriedades:

Avaliação de Sujidades das Áreas Externas, por item avaliado sob a ótica dos auditores, nas Escolas auditadas pelo TCM/PA.



Por ocasião da realização dos trabalhos “in loco”, constatou-se em 100,00% das unidades escolares auditadas a presença de impropriedades no piso, vez que estes encontravam-se muito sujos, e a existência de mato alto, indicando a necessidade uma manutenção mais periódica na capinação da área externa não edificadas, enquanto que em 75,00% das escolas constatou-se a existência de lixo e entulhos. A título ilustrativo temos:

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

IMPROPRIEDADES OBSERVADAS	UNIDADES ESCOLARES
Piso	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Florêncio Filho, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Mato alto	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Prof. Antônio Gondim Lins, Florêncio Filho, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Lixo e Entulho	Artur Teixeira, Deodoro da Fonseca, Dom Clemente Geiger, Saint Clair Passarinho, Santa Benedita e Ulisses Guimarães
Equipamentos	Deodoro da Fonseca e Prof. Antônio Gondim Lins

A título ilustrativo temos:



Piso-Florêncio Filho



Piso-Ulisses Guimarães



Piso-Dom Clemente Geiger



Piso-Arthur Teixeira



Capinação-Deodoro da Fonseca



Capinação-Dom Clemente Geiger



Capinação-Florêncio Filho



Capinação-Ulisses Guimarães



Lixo e Entulho-Arthur Teixeira



Lixo e Entulho-Deodoro da Fonseca



Lixo e Entulho-Saint Clair Passarinho



Lixo e Entulho-Ulisses Guimarães

7.2 Servidores de Apoio / Serventes

7.2.1 Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPI´s

Para garantir a saúde dos executores dos serviços faz-se imprescindível que as pessoas responsáveis pela realização desses trabalhos utilizem, obrigatoriamente, uniforme e equipamentos de proteção individual (EPIs), com vistas a evitar a própria contaminação.

No que se refere ao responsável pela execução dos serviços de limpeza e higienização das escolas municipais foi informado pela SEMED, às fls. 04 do vol. 09, que “*cabe aos gestores escolares a execução, supervisão e controle dos serviços de limpeza realizados*

diariamente nas escolas”, o que leva esta equipe de auditores presumir tratar-se de Agentes de Serviços Gerais – ASG’s lotados em cada unidade escolar e não de terceirizados.

No que se refere ao fornecimento de uniformes e EPI’s segundo a secretaria “*fica a cargo das próprias unidades escolares*”, entretanto, os diretores quando entrevistados alegaram: 75,00% informou que o responsável pela aquisição é a própria Secretaria de educação e os 25,00% restantes não se manifestaram-se sobre o assunto.

Quando questionados sobre o assunto os ASG’s, em percentual de 100%, informaram que não fazem uso do uniforme e EPI’s.

Ressalte-se que a direção da escola Santa Benedita afirma que é de responsabilidade da SEMED a aquisição, entretanto informa que as camisas utilizadas como uniforme foram adquiridas pelos próprios servidores, que por questão de economia de suas roupas, adquire camisas ao custo de R\$25,00 e utiliza como se de uniforme fosse. Este fato foi levado, pela equipe de auditores, ao conhecimento da SEMED que em reunião ressaltou a existência de pendência no processo licitatório.

7.2.2 Capacitações para os Agentes de Serviços Gerais – ASG’s

No que se refere a realização de capacitações destinadas aos ASG’s, 100% deles informaram não haver participado de curso para aperfeiçoamento de suas atividades laborais. Citada informação foi ratificada por 100% dos diretores entrevistados.

A equipe técnica informa que pela inexistência de manifestação da SEMED a respeito da questão, não há como comprovar a realização de capacitações periódicas com vistas a habilitar os serventes para a desempenho de suas atividades na área específica de serviços gerais.

7.2.3 Quantidade de Servidores de Apoio / Servente

Conforme informado pela SEMED a quantidade de servidores de apoio operacional/serventes estabelecidos para as escolas municipais de Altamira encontra-se disposto na Portaria de Lotação nº001/2018-SEMED/GS (Processo nº Processo 201803753-00, vol. 08, fls. 147 a 164), que determina em seu art. art.30, inciso II, fls. 161, considerando o turno de funcionamento, modalidade de ensino e o número de dependências a seguinte lotação desses profissionais por escola:

- “a) 02 (dois) por turno de funcionamento, para cada unidade escolar que possua 10 (dez) dependências;
- b) 01(um) para cada unidade escolar não atendida pela alínea “a”, desde que possua o mínimo de 4(quatro) de pendencias, independente do funcionamento;
- c) ... trata da educação infantil, que não faz parte do foco desta auditoria;
- d) 03 (três) por turno para as escolas que possuam de 11 a 29 dependências;

- e) 04 (quatro) por turno para as escolas que possuam de 30 a 50 dependências;
- f) 06(seis) por turno para as escolas que possuam acima de 50 dependências;
- g) 01 (um) por unidade escolar da Zona Rural para as escolas que possuam número acima de 50 alunos.”

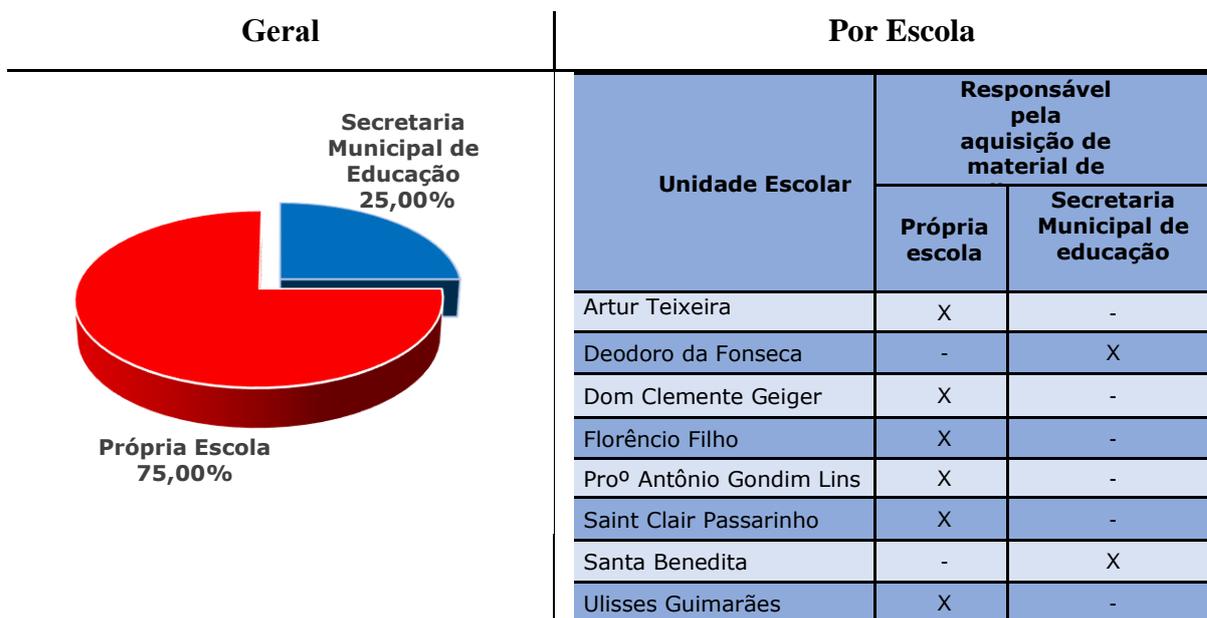
Considerando que o grau de sujidades dos ambientes escolares depende das atividades desenvolvidas e do quantitativo de serventes lotados nas escolas, faz-se necessário observar os parâmetros estabelecidos na citada Portaria.

7.3 Material de limpeza fornecido e utilizado nas Unidades Escolares

A SEMED informou as fls. 06 do Processo nº 201803753-00, vol. 09, que fica sob a responsabilidade do “*Setor de Compras da PMA e SEMED*” a aquisição do material de limpeza. Informa ainda, que a frequência de distribuição do material utilizado na realização dos serviços “*é realizada trimestralmente para a Educação Infantil e escolas do ensino fundamental que não recebem recursos de PDDE e/ou escolas que recebem recursos do PDDE, cujo repasse não é suficiente para atender as demanda da escola*” nos levando a presumir que em virtude da ausência de repasse de recursos a título de suprimento de fundos as escolas são induzidas a promover atividades comerciais do tipo: gincanas, quermesses, bingos, etc. a fim de conseguirem recursos para arcar com esses custos.

Os gestores ao serem consultados sobre o responsável pela aquisição do material de limpeza e higiene utilizado nas escolas informaram: 75% que a própria escola que adquire o material com recursos recebidos do PDDE, apenas quando os recursos não são suficientes que a SEMED fornece o material de limpeza às escolas, conforme se observa abaixo:

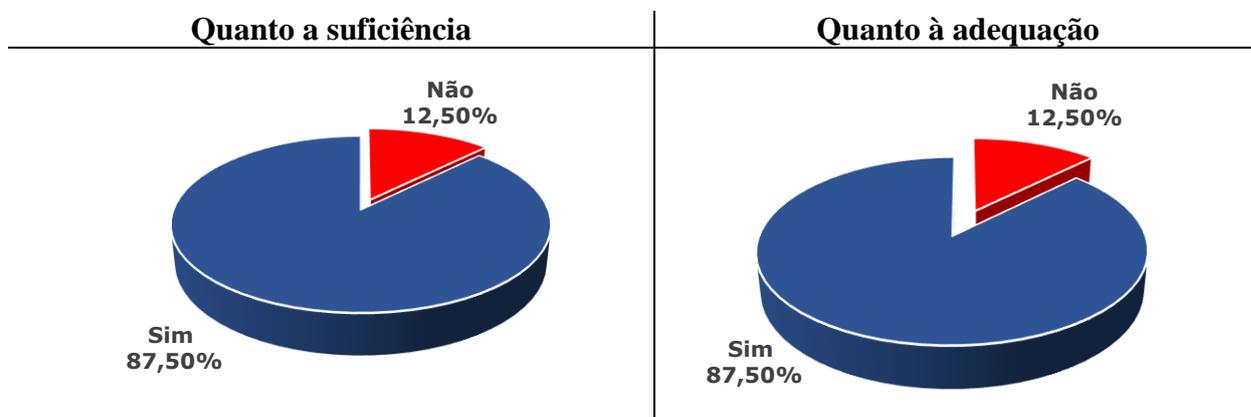
Responsável pela aquisição de material de limpeza e higiene



Outro ponto observado pela equipe de auditoria refere-se a suficiência e adequação dos produtos utilizados nos serviços de limpeza e higiene nas escolas auditadas na percepção dos serventes.

Eis os resultados:

Suficiência e adequação dos materiais de limpeza e higiene na percepção dos serventes



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

Suficiência e adequação dos materiais de limpeza por Escola Auditada

Unidade Escolar	Suficiência de Material		Unidade Escolar	Adequação de Material	
	Sim	Não		Sim	Não
Artur Teixeira	X	-	Artur Teixeira	X	-
Deodoro da Fonseca	X	-	Deodoro da Fonseca	X	-
Dom Clemente Geiger	X	-	Dom Clemente Geiger		X
Florêncio Filho	X	-	Florêncio Filho	X	-
Prof. Antônio Gondim		X	Prof. Antônio Gondim	X	-
Saint Clair Passarinho	X	-	Saint Clair Passarinho	X	-
Santa Benedita	X	-	Santa Benedita	X	-
Ulisses Guimarães	X	-	Ulisses Guimarães	X	-

Esta equipe técnica registra que para um melhor resultado dos trabalhos realizados deve ser assegurado a qualidade e quantidade adequadas às especificidades dos ambientes escolares nas aquisições realizadas.

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

Uma medida importante para melhorar a higiene nos banheiros é a implementação de uma rotina de limpeza eficiente. Para melhorar a limpeza dos banheiros e outros espaços escolares, a primeira medida a ser implementada é a realização de um diagnóstico da utilização desses ambientes, para estabelecer rotinas de higienização mais eficientes, dentro das exigências da ANVISA.

A adoção de um cronograma estabelecendo os horários ideais para a limpeza de cada área, sempre levando em consideração as necessidades de cada ambiente, além de reduzir

despesas, isso traz segurança e conforto a comunidade escolar, podendo também agilizar o processo de limpeza.

Foi informado por 100% dos gestores e dos serventes a inexistência de um cronograma formal de realização dos serviços de limpeza e higienização das escolas. Entretanto a SEMED alegou que “a higienização das áreas internas e externas são solicitadas mensalmente (ou de acordo com a necessidade) pelos gestores das unidades escolares ao Departamento de Limpeza Pública - DLP, o que leva essa equipe de auditores concluir pela inexistência de cronograma dos serviços de higienização e limpeza, vez que não há uma regularidade na realização do serviço.

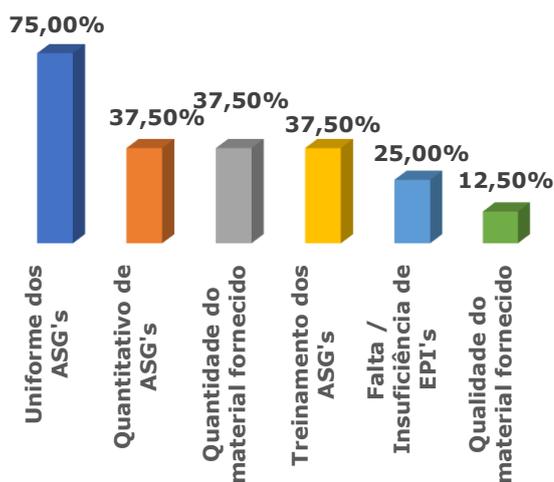
7.5 Fiscalização, Controle e Orientação dos serviços de limpeza e higienização nas escolas

Para manter a qualidade dos serviços de higienização e limpeza das escolas é necessário realizar um acompanhamento, controle e orientação contínuo dos serviços realizados dentro das escolas.

Foi perguntado aos ASG's se existe controle e orientação por parte dos gestores escolares sob os serviços por eles executados, e 100% deles informaram que esse trabalho é desenvolvido pelo Gestor escolar.

Quando solicitado aos gestores escolares uma avaliação sobre os serviços de limpeza e higienização realizados nas escolas em que gerenciam somente a escola Saint Clair Passarinho, 12,5%, manifestou a inexistência de controle de controle e orientação. Entretanto quando indagados sobre o grau de satisfação com esses serviços alegaram o que segue:

Percentual de insatisfação dos gestores quanto aos serviços de limpeza e higienização



Unidade Escolar	%
Florêncio Filho	66,67
Prof. Antônio Gondim Lins	44,44
Santa Benedita	44,44
Artur Teixeira	33,33
Deodoro da Fonseca	33,33
Ulisses Guimarães	33,33
Saint Clair Passarinho	22,22
Dom Clemente Geiger	11,11

Quando inquirida a SEMED sobre o Setor da Secretaria que supervisiona, controla, avalia e orienta os serviços de limpeza e higienização nas escolas, informou, as Processo nº 201803753-00, vol. 09, fls. 06, que “os responsáveis são os coordenadores pedagógicos da SME e o Setor de Alimentação Escolar”.

Registre-se que a equipe de auditoria observou durante as visitas realizadas, que, de fato, inexistiu 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.

Outra constatação refere-se à inexistência de normativos contendo procedimentos operacionais padronizados, indicando: as condutas necessárias para a execução dos serviços de limpeza e higienização das unidades escolares; a periodicidade e a frequência de cada tipo de serviço; e a utilização dos uniformes e EPI's, imprescindíveis à segurança dos serventes. Esses procedimentos padronizados tem a finalidade de normatizar e uniformizar as ações para os trabalhadores de serviços de limpeza, com o objetivo de garantir a saúde da comunidade escolar.

7.6 Determinações E Recomendações:

Manter a escola limpa é fruto da colaboração de todos, e os dados apresentados neste relatório, revelaram que o trabalho desenvolvido requer a incorporação de práticas voltadas ao controle da qualidade do serviço, por meio da utilização de instrumentos que possibilitem à gestão o acompanhamento e supervisão adequados da limpeza do ambiente escolar, contribuindo assim, para o aprimoramento das atividades a serem desenvolvidas e elevação do grau de satisfação da comunidade escolar, pelo que a equipe de auditoria sugere que o Pleno desta Corte de Contas determine e recomende à SEMED:

1. Reavaliar a Portaria Municipal de Lotação nº 001/2018 – SEMED/GS, quanto a lotação de serventes por número de dependências, quantidade de alunos, turno de funcionamento, e modalidade de ensino, de forma a garantir que as unidades escolares, desfrutem de quantitativo suficiente destes profissionais, para o melhor desempenho dos serviços;
2. Prover, periodicamente, os ASG's de uniformes, equipamentos de proteção individual – EPI's;
3. Assegurar o fornecimento de materiais e produtos de limpeza em quantidade e qualidade adequados à higienização dos ambientes das Unidades Escolares, considerando as características, tipologia, extensão e número de dependências das escolas, seja em caráter complementar ou exclusivo, ou quando adquiridos com recursos próprios da escola;
4. Garantir que a direção das Unidades Escolares realize o abastecimento e a reposição, sempre que necessária, de produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) nos banheiros, de modo a contribuir para o asseio dos alunos.
5. Criar Procedimentos Operacionais Padrões – POP's para as escolas, tais como: cronograma da limpeza dos ambientes escolares, escala de serviço dos ASGs, detalhamento das ações necessárias para a execução do trabalho, periodicidade, frequência e peculiaridade de cada serviço, sendo imprescindível ainda, a utilização de uniformes e EPI's;

6. Estabelecer mecanismos de supervisão, controle e avaliação das condições de higiene e limpeza dos ambientes nas Unidades Escolares, incluindo instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis, visando alcançar o aperfeiçoamento dos procedimentos operacionais aplicados;
7. Determinar que a direção das Unidades Escolares supervisione, acompanhe e avalie periodicamente as atividades dos ASG's nos trabalhos de higienização e limpeza dos ambientes internos e externos da escola, bem como a adequada utilização de uniformes, EPI's, materiais e produtos de limpeza;
8. Promover, periodicamente, cursos de capacitação aos ASG's, voltados ao desenvolvimento profissional, aperfeiçoamento das suas habilidades, assegurando a efetiva participação dos mesmos nestes eventos;
9. Garantir a execução de serviços preventivos e corretivos de manutenção em instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis, especialmente no que se refere a aparelhos condicionadores de ar, de forma adequada à necessidade demandada pelos estabelecimentos de ensino, seja em caráter exclusivo ou suplementar, ou por meio de recursos próprios da escola;
10. Priorizar a instalação e manutenção periódica de bebedouros, assegurando o fornecimento de água potável em todas as escolas públicas municipais, e ainda, evitar o uso compartilhado de copos (Conforme prevê a NR 24 MTE);
11. Estabelecer cronograma de realização do controle de pragas e vetores, mantendo as áreas internas e externas das U.E's livres de focos de insalubridade, removendo lixos e entulhos, a fim de evitar a proliferação insetos e roedores e a atração de outros animais, e ainda, manter a grama aparada e o mato capinado, onde houver;
12. Assegurar, diariamente, nos ambientes de uso coletivo e de maior circulação, a coleta e seleção dos resíduos de acordo com a sua classificação;
13. Proporcionar, através de ações de sensibilização, o envolvimento de toda a Comunidade acadêmica na busca por ambientes limpos e saudáveis, disseminando o hábito de bem cuidar da própria escola;

8. RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES:

Neste quesito, a equipe de auditoria buscou verificar a situação de financiamento das despesas necessárias à garantia das condições de funcionamento das escolas, ou melhor, a origem dos recursos financeiros colocados à disposição das Unidades Escolares do Município de ALTAMIRA e constatou que não houve repasses de recursos municipais a título de suprimento de fundos, tendo havido tão somente liberações provenientes de recursos federais oriundos do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e suas ações agregadas (PDDE-Qualidade e PDDE-Educação Integral, repassados diretamente às Unidades Executoras (Conselhos Escolares²) das respectivas escolas e às Prefeituras, para as Unidades Escolares sem CNPJ.

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.

Ressalte-se que, o Conselho Escolar, enquanto unidade executora (UEX), tem a responsabilidade de executar e prestar contas de todos os recursos recebidos pelas escolas públicas municipais sob sua gerência.

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desenvolvimento Social do Município de Altamira – SEMED, por meio do Ofício nº 255/2018-GAB/SEMED (Processo TCM/PA nº201803753-00) encaminha demonstrativo dos recursos recebidos pelas unidades escolares do município, no exercício 2015 a 2017, onde evidencia-se a inexistência de recursos municipais a título de suprimento de fundos e a existência, tão somente, de recursos oriundos do PDDE e suas ações agregadas.

Em consulta no sítio do FNDE: <https://www.fnde.gov.br/sigefweb/index.php/liberacoes>, foram evidenciados no Município de Altamira, exercício de 2017, o cadastro de 130 (cento e trinta) unidades escolares, sendo: 90 (noventa) Unidades Executoras Próprias (UEX) e 1(uma) Entidade Executora (Eex), Prefeitura Municipal, responsável por 40 (quarenta) escolas que não possuem CNPJ.

Pelo regime de competência evidenciou-se 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 ALTAMIRA, na série histórica 2015, 2016 e 2017 o seguinte:

² Conselho Escolar é o órgão máximo para a tomada de decisões realizadas no interior de uma escola. Este é formado pela representação de todos os segmentos que compõem a comunidade escolar, como: alunos, professores, pais ou responsáveis, funcionários, pedagogos, diretores e comunidade externa e cabe aos conselhos escolares: a) deliberar sobre as normas internas e o funcionamento da escola; b) participar da elaboração do Projeto Político-Pedagógico; c) analisar e aprovar o Calendário Escolar no início de cada ano letivo; d) analisar as questões encaminhadas pelos diversos segmentos da escola, propondo sugestões; e) acompanhar a execução das ações pedagógicas, administrativas e financeiras da escola e; f) mobilizar a comunidade escolar e local para a participação em atividades em prol da melhoria da qualidade da educação, como prevê a legislação.

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE BÁSICO (em R\$)

Conselhos Escolares	CNPJ	Recursos Previstos (A)				Recursos Liberados (B)				Recursos Não Liberados (A-B)
		2015	2016	2017	Total (A)	2015	2016	2017	Total (B)	
EMEF Antônio Gondim Lins	01.518.459/0001-44	12.700,00	11.980,00	10.960,00	35.640,00	12.700,00	11.980,00	10.960,00	35.640,00	0,00
EMEF Artur Teixeira	01.918.896/0001-55	13.060,00	12.860,00	13.560,00	39.480,00	13.060,00	12.860,00	13.560,00	39.480,00	0,00
EMEF Deodoro da Fonseca	34.890.608/0001-50	11.120,00	6.280,00	6.600,00	24.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	24.000,00
EMEF Dom Clemente Geiger	00.680.254/0001-06	23.160,00	19.760,00	18.740,00	61.660,00	23.160,00	19.760,00	18.740,00	61.660,00	0,00
EMEF Saint Clair Passarinho	00.671.718/0001-00	17.620,00	18.100,00	19.900,00	55.620,00	17.620,00	18.100,00	19.900,00	55.620,00	0,00
EMEF Santa Benedita	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EMEF Ulisses Guimarães	07.458.443/0001-70	21.020,00	20.120,00	19.560,00	60.700,00	21.020,00	20.120,00	19.560,00	60.700,00	0,00
EMEIF Florêncio Filho	11.052.335/0001-70	5.280,00	5.380,00	4.700,00	15.360,00	5.280,00	5.380,00	4.700,00	15.360,00	0,00
TOTAL		103.960,00	94.480,00	94.020,00	292.460,00	92.840,00	90.216,00	89.437,00	268.460,00	24.000,00

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE- EDUCAÇÃO INTEGRAL (em R\$)

Conselhos Escolares	CNPJ	Recursos Previstos (A)				Recursos Liberados (B)				Recursos Não Liberados (A-B)
		2015	2016	2017	Total (A)	2015	2016	2017	Total (B)	
EMEF Antônio Gondim Lins	01.518.459/0001-44	0,00	14.328,00	9.552,00	23.880,00	0,00	14.328,00	9.552,00	23.880,00	0,00
EMEF Artur Teixeira	01.918.896/0001-55	0,00	12.708,00	12.708,00	25.416,00	0,00	0,00	12.708,00	12.708,00	12.708,00
EMEF Deodoro da Fonseca	34.890.608/0001-50	24.250,00	0,00	0,00	24.250,00	0,00	0,00	0,00	0,00	24.250,00
EMEF Dom Clemente Geiger	00.680.254/0001-06	20.709,29	4.140,00	2.760,00	27.609,29	20.709,29	4.140,00	2.760,00	27.609,29	0,00
EMEF Saint Clair Passarinho	00.671.718/0001-00	0,00	12.708,00	8.472,00	21.180,00	0,00	12.708,00	8.472,00	21.180,00	0,00
EMEF Santa Benedita	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EMEF Ulisses Guimarães	07.458.443/0001-70	2.214,18	14.328,00	9.552,00	26.094,18	2.214,18	14.328,00	9.552,00	26.094,18	0,00
EMEIF Florêncio Filho	11.052.335/0001-70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL		47.173,47	58.212,00	43.044,00	148.429,47	22.923,47	47.520,00	45.061,00	111.471,47	36.958,00

RESUMO DE LIBERAÇÃO DE RECURSOS PDDE–QUALIDADE (ESCOLA SUSTENTÁVEL) (em R\$)

Conselhos Escolares	CNPJ	Recursos Previstos (A)				Recursos Liberados (B)				Recursos Não Liberados (A-B)
		2015	2016	2017	Total (A)	2015	2016	2017	Total (B)	
EMEF Antônio Gondim Lins	01.518.459/0001-44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EMEF Artur Teixeira	01.918.896/0001-55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EMEF Deodoro da Fonseca	34.890.608/0001-50	6.000,00	0,00	0,00	6.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6.000,00
EMEF Dom Clemente Geiger	00.680.254/0001-06	18.000,00	0,00	0,00	18.000,00	18.000,00	0,00	0,00	18.000,00	0,00
EMEF Saint Clair Passarinho	00.671.718/0001-00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EMEF Santa Benedita		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EMEF Ulisses Guimarães	07.458.443/0001-70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EMEIF Florêncio Filho	11.052.335/0001-70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL		24.000,00	0,00	0,00	24.000,00	18.000,00	2.016,00	2.017,00	18.000,00	6.000,00

RECURSOS LIBERADOS DO PDDE PARA A PM DE ALTAMIRA (em R\$) (Escolas que não possuem unidade executora própria)

UNIDADE EXECUTORA	CNPJ	2015	2016	2017
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA	05.263.116/0001-37	57.540,00	58.020,00	57.250,00

Registre-se que a EMEF Santa Benedita não possui CNPJ, nem conselho escolar constituído e não foi contemplada, na série histórica de 2015 a 2017, com nenhuma liberação de recursos do PDDE e suas ações agregadas, seja diretamente (via conselho) ou indiretamente (via Prefeitura), assim como, não se evidenciou também o repasse de recurso municipais, ocasionando grandes dificuldades para a manutenção das atividades dessa unidade escolar.

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 27.11.2018 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 ALTAMIRA, caracterizando, ainda que de forma involuntária, renúncia de receita na série histórica 2015/2017:

RESUMO DOS RECURSOS NÃO LIBERADOS DO MUNICÍPIO DE ALTAMIRA, (em R\$)

1. PDDE (em R\$)

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO	VLR. RECEBIDO	DIFERENÇA
2015	672.080,00	645.180,00	26.900,00
2016	664.880,00	595.270,00	69.610,00
2017	733.450,00	724.150,00	9.300,00
TOTAL	2.070.410,00	1.964.600,00	105.810,00

2. PDDE – QUALIDADE (em R\$)

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO	VLR. RECEBIDO	DIFERENÇA
2015	29.000,00	23.000,00	6.000,00
2016	0,00	0,00	0,00
2017	0,00	0,00	0,00
TOTAL	29.000,00	23.000,00	6.000,00

3. PDDE – ESTRUTURA (em R\$)

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO	VLR. RECEBIDO	DIFERENÇA
2015	44.000,00	22.000,00	22.000,00
2016	0,00	0,00	0,00
2017	52.500,00	52.500,00	0,00
TOTAL	96.500,00	74.500,00	22.000,00

4. PDDE – MAIS EDUCAÇÃO (em R\$)

EXERCÍCIO	VLR. PREVISTO	VLR. RECEBIDO	DIFERENÇA
2015	609.077,74	584.827,74	24.250,00
2016	487.044,00	474.336,00	12.708,00
2017	320.460,00	320.460,00	0,00
TOTAL	1.416.581,74	1.379.623,74	36.958,00

TOTAL DOS RECURSOS RETIDOS (em R\$)	170.768,00
--	-------------------

Com base nos dados acima apresentados é possível concluir que as escolas públicas municipais de ALTAMIRA tiveram recursos retidos do PDDE e suas ações agregadas, na série histórica 2015 a 2017, na ordem de R\$ 170.768,00 (setecentos e setenta mil setecentos e sessenta e oito reais), indicando haver inadimplência de prestação de contas e/ou de legalização de conselhos escolares.

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 PDDE³, além da restrita observância quanto a documentação comprobatória da despesa.

³

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.

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 renovação da diretoria no mesmo tempo. Esse procedimento requer alteração da ata de eleição dos membros do Conselho Escolar e por consequência dispêndio de recursos financeiros para as despesas cartorárias.

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

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 ALTAMIRA com membros dos conselhos escolares, no sentido de alinhar informações e ações sobre as providências para o cumprimento da legislação vigente, bem como buscar a regularização das pendências de prestação de contas, caso existam;

-
3. Capacitar continuamente os membros dos conselhos escolares das escolas da rede pública municipal de ALTAMIRA 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 prestação de contas em conformidade com as legislações emanadas pelo FNDE, e buscando soluções para regularizar o não recebimento de recursos por parte das escolas municipais.

9. PROPOSTA DE ENCAMINHAMENTO

Diante do exposto, a unidade técnica, no intuito de contribuir para a melhoria das condições de funcionamento das Unidades Escolares auditadas, submete o presente relatório à consideração superior, para encaminhamento aos responsáveis pela ação governamental, para no prazo de 30 dias, fixado no art. 8º, § 1º da Resolução nº 23/2018/TCMPA manifestem-se acerca dos achados, determinações e recomendações contidos, detalhadamente, no bojo do presente Relatório, bem como proceda a elaboração e apresentação do Plano de Ação com as medidas necessárias para sanar as impropriedades, propiciando ao Tribunal juntamente com a Administração Municipal a formalização de Termo de Ajuste de Gestão – TAG para o equacionamento mais célere e proativo das impropriedades constatadas ou, alternativamente, à fixação de medidas cautelares, a critério do Conselheiro-Relator e do Tribunal Pleno, ambos com o objetivo de minimizar os riscos relativos ao grau de exposição da comunidade escolar.

Apresenta-se a seguir as determinações e recomendações por área auditada:

➤ CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADES ESCOLARES

1. Realizar, por meio de profissionais habilitados e devidamente registrados no órgão competente:
 - a) levantamento / diagnóstico das atuais condições estruturais das escolas, especificamente quanto:
 - a.1) instalações elétricas, nesta inclusa a solicitação junto à CELPA de um laudo do nível de tensão (voltagem) de fornecimento de energia elétrica das Escolas;
 - a.2) instalações hidros sanitárias;
 - a.3) estrutura física;
 - a.4) segurança;
 - a.5) climatização.
2. Adequar a rede elétrica às necessidades da infra estruturais das unidades escolares municipais, quanto a climatização e utilização dos recursos de mídia e outros equipamentos existentes;
3. Criar e executar cronograma de manutenção preventiva e corretiva das instalações elétricas e hidráulicas das escolas, considerando as cargas utilizadas e futuras expansões, observando a capacidade elétrica e hidráulica instalada, e ainda, a ampliação e/ou adequação predial em conformidade com as normas de segurança (NBR-5410 da ABNT e normas complementares ABNT NBR 13534, ABNT NBR 13570 e ABNT NBR 5418);
4. Criar e executar cronograma de realização de serviços de manutenção preventiva e corretiva predial e dos equipamentos existentes nas U.Es, por meio de conserto ou substituição de peças ou dos equipamentos com problemas de funcionamento;
5. Prover as unidades escolares de mobiliários em todos os ambientes, principalmente, nas salas de aula, disponibilizando carteiras escolares adequadas e na quantidade suficiente, além de garantir a reposição, sempre que necessária;

6. Realizar periodicamente, a manutenção das caixas d'água, cisternas e bombas d'água das unidades escolares;
7. Dotar as U.Es. de adaptações que possibilitem o livre acesso de PcD aos ambientes das escolas, conforme as normas vigentes;
8. Criar e executar cronograma de realização de serviços de manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos de informática de todas as U.Es., e equipar os laboratórios de informática com equipamentos dimensionados para o atendimento de todo o corpo discente e docente como forma de garantir o acesso às tecnologias de informação e comunicação – TIC e à rede mundial de computadores – internet;
9. Criar e executar cronograma de realização de serviços de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos de ar condicionado de todas as unidades municipais de ensino, bem como, sua substituição, quando necessário;
10. Intensificar o controle de portaria das unidades escolares municipais, bem como as condições das estruturas de fechamento externo, com muros de altura adequada à instalação de cercas elétricas e/ou concertina, providenciando a manutenção sistemática dessas estruturas.
11. Determinar ao município a implantação e/ou implementação do sistema de segurança de prevenção de incêndio e situação de pânico em todas as unidades escolares da rede municipal de ensino, disponibilizando recursos (orçamentários, financeiros, humanos e logísticos) necessários para prevenir situações de risco, sempre com observância das normas técnicas pertinentes e a aprovação do corpo de bombeiros.
12. Determinar que o município providencie a realização de vistoria anual pelo Corpo de Bombeiros em cada unidade escolar e mantenha 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, atualizados e em arquivos próprios em cada unidade escolar, para apresentação nas fiscalizações que forem efetuadas.

➤ **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

13. Garantir a aquisição de gêneros alimentícios de boa qualidade e na quantidade suficiente, necessários à preparação da merenda escolar, sejam entregues nas escolas, pelo setor de alimentação ou pelos fornecedores, no tempo oportuno ao cumprimento do cardápio;
14. Suprir a cozinha de equipamentos e utensílios adequados e suficientes para o processamento dos alimentos e distribuição da alimentação escolar aos alunos;
15. Disponibilizar mobiliário para as cozinhas, despensas e refeitórios das escolas em número suficiente e adequados a faixa etária a ser atendida e ao espaço disponível;

16. Determinar que o setor de alimentação elabore um formulário padrão, a ser utilizados pelas escolas para registro diário da utilização dos gêneros alimentícios nas escolas, atendendo valores per capita por aluno e turno, dos itens utilizados na alimentação servida;
 17. Determinar que o setor de alimentação elabore planilha padrão para que as escolas realizem o controle diário de estoque dos gêneros alimentícios, evitando o desabastecimento, o desperdício e o risco de desvios dos gêneros que podem prejudicar, pela falta ou insuficiência, a oferta de merenda;
 18. 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;
 19. Estabelecer cronograma e providenciar o controle de vetores e pragas por empresa especializada nas escolas públicas municipais, em observância a legislação vigente associado a realização de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas;
 20. Elaborar cronograma de higienização das caixas d'água das escolas públicas municipais de acordo com a legislação vigente e implementá-lo;
 21. Realizar periodicamente supervisão e controle dos serviços de alimentação oferecido pelas escolas públicas municipais por meio de visitas técnicas sistemáticas das nutricionistas, providenciando a correção das impropriedades apontadas nos respectivos relatórios;
 22. Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), individualizado por Escola;
 23. Difundir aos profissionais envolvidos com a alimentação escolar as orientações contidas no Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
 24. Capacitar e treinar os profissionais envolvidos com a alimentação escolar, visando seu aperfeiçoamento profissional e a segurança da merenda fornecida aos alunos das escolas públicas municipais;
 25. Realizar levantamento dos bens patrimonializáveis utilizados nas cozinhas, despensas de alimentos e refeitórios das unidades escolares, tendo em vista o planejamento de futuras aquisições, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliário, e, substituição quando necessário;
 26. Realizar campanhas educativas junto aos alunos, pais e responsáveis sobre os benefícios da alimentação escolar, desenvolvendo estratégias de informação sobre a alimentação saudável no ambiente escolar, promovendo assim, a participação familiar no processo.
- **SERVIÇOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES**
27. Reavaliar a Portaria Municipal de Lotação nº 001/2018 – SEMED/GS, quanto a lotação de serventes por número de dependências, quantidade de alunos, turno de funcionamento, e modalidade de ensino, de forma a garantir que as unidades escolares, desfrutem de quantitativo suficiente destes profissionais, para o melhor desempenho dos serviços;

28. Prover, periodicamente, os ASG's de uniformes, equipamentos de proteção individual – EPI's;
29. Assegurar o fornecimento de materiais e produtos de limpeza em quantidade e qualidade adequados à higienização dos ambientes das Unidades Escolares, considerando as características, tipologia, extensão e número de dependências das escolas, seja em caráter complementar ou exclusivo, ou quando adquiridos com recursos próprios da escola;
30. Garantir que a direção das Unidades Escolares realize o abastecimento e a reposição, sempre que necessária, de produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) nos banheiros, de modo a contribuir para o asseio dos alunos.
31. Criar Procedimentos Operacionais Padrões – POP's para as escolas, tais como: cronograma da limpeza dos ambientes escolares, escala de serviço dos ASGs, detalhamento das ações necessárias para a execução do trabalho, periodicidade, frequência e peculiaridade de cada serviço, sendo imprescindível ainda, a utilização de uniformes e EPI's;
32. Estabelecer mecanismos de supervisão, controle e avaliação das condições de higiene e limpeza dos ambientes nas Unidades Escolares, incluindo instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis, visando alcançar o aperfeiçoamento dos procedimentos operacionais aplicados;
33. Determinar que a direção das Unidades Escolares supervisione, acompanhe e avalie periodicamente as atividades dos ASG's nos trabalhos de higienização e limpeza dos ambientes internos e externos da escola, bem como a adequada utilização de uniformes, EPI's, materiais e produtos de limpeza;
34. Promover, periodicamente, cursos de capacitação aos ASG's, voltados ao desenvolvimento profissional, aperfeiçoamento das suas habilidades, assegurando a efetiva participação dos mesmos nestes eventos;
35. Garantir a execução de serviços preventivos e corretivos de manutenção em instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis, especialmente no que se refere a aparelhos condicionadores de ar, de forma adequada à necessidade demandada pelos estabelecimentos de ensino, seja em caráter exclusivo ou suplementar, ou por meio de recursos próprios da escola;
36. Priorizar a instalação e manutenção periódica de bebedouros, assegurando o fornecimento de água potável em todas as escolas públicas municipais, e ainda, evitar o uso compartilhado de copos (Conforme prevê a NR 24 MTE);
37. Estabelecer cronograma de realização do controle de pragas e vetores, mantendo as áreas internas e externas das U.Es livres de focos de insalubridade, removendo lixos e entulhos, a fim de evitar a proliferação insetos e roedores e a atração de outros animais, e ainda, manter a grama aparada e o mato capinado, onde houver;
38. Assegurar, diariamente, nos ambientes de uso coletivo e de maior circulação, a coleta e seleção dos resíduos de acordo com a sua classificação;

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

➤ **RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES**

40. 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;
41. Promover encontros técnicos dos responsáveis pelo acompanhamento da execução do PDDE e ações agregadas da Secretaria Municipal de Educação do Município de ALTAMIRA com membros dos conselhos escolares, no sentido de alinhar informações e ações sobre as providências para o cumprimento da legislação vigente, bem como buscar a regularização das pendências de prestação de contas, caso existam;
42. Capacitar continuamente os membros dos conselhos escolares das escolas da rede pública municipal de ALTAMIRA quanto a Execução e Prestação de Contas dos Recursos do PDDE e Ações Agregadas;
43. Orientar e acompanhar “in loco” a execução e prestação de contas dos recursos por parte dos membros das unidades executoras (Conselhos Escolares), monitorando a prestação de contas em conformidade com as legislações emanadas pelo FNDE, e buscando soluções para regularizar o não recebimento de recursos por parte das escolas municipais.

10. ANEXOS

10.1 EMEF Artur Teixeira

10.2 EMEF Deodoro da Fonseca

10.3 EMEF Dom Clemente Geiger

10.4 EMEF Florêncio Filho

10.5 EMEF Prof. Antônio Gondim Lins

10.6 EMEF Saint Clair Passarinho

10.7 EMEF Santa Benedita

10.8 EMEF Ulisses Guimarães

É o Relatório

Belém (PA), 05 de abril de 2019.

ANA CRISTINA SANTOS SODRÉ
Analista de Controle Externo
Mat:500000805

DIRSON MEDEIROS DA SILVA NETO
Analista de Controle Externo
Mat. 500000749

PAULO ROBERTO SILVA SOUZA
Analista de Controle Externo
Mat. 500000620

SAULO MARCELO LIMA AFLALO
Assessor Técnico
Mat. 500000846

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

MARIO AUGUSTO MEDINA VIANA
Coordenador do NAOP
Mat. 500000310