



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE MONDAÍ  
CONTROLE INTERNO

# AUDITORIA 04/2024



**Órgão/Entidade:** Secretaria Municipal de Educação

Setembro, 2024.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE MONDAÍ  
CONTROLE INTERNO**

**PROGRAMA DE AUDITORIA**

**1. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico, cognitivo e social das crianças e adolescentes, refletindo diretamente na qualidade do aprendizado e na saúde dos estudantes.

De acordo com dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), uma nutrição adequada é essencial para o crescimento e desenvolvimento saudável, e a alimentação escolar é uma estratégia crucial para garantir que todos os alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, recebam os nutrientes necessários.

Além disso, a alimentação escolar contribui significativamente para a equidade social, proporcionando uma refeição saudável e nutritiva a todas as crianças, independentemente de sua condição econômica.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Brasil, por exemplo, assegura que os alunos de escolas públicas recebam alimentos que atendem às diretrizes nutricionais estabelecidas, promovendo a segurança alimentar e nutricional.

Além de garantir refeições nutritivas, a qualidade da alimentação escolar também está intrinsecamente ligada às condições dos ambientes onde os alimentos são preparados.

A adequação das instalações e equipamentos usados na preparação de refeições escolares é crucial para a segurança alimentar e a promoção da saúde dos alunos. Ambientes inadequados podem comprometer a qualidade dos alimentos, levando a riscos de contaminação e doenças alimentares, que podem ter consequências graves para a saúde das crianças.

Portanto, a combinação de refeições nutritivas e ambientes adequados para a sua preparação é essencial para maximizar os benefícios da alimentação escolar. Investir em instalações e práticas adequadas não apenas assegura a segurança alimentar, mas também potencializa o impacto positivo da alimentação escolar no desenvolvimento e bem-estar dos estudantes. Essa abordagem integrada é fundamental para promover a saúde, a aprendizagem e a equidade entre todos os alunos.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE MONDAÍ  
CONTROLE INTERNO**

## **2. OBJETIVO GERAL**

A presente auditoria possui como objetivo analisar alguns aspectos atinentes a alimentação escolar, abordando as condições de armazenamento, guarda, conservação, preparação, bem como avaliar as condições de estrutura dos refeitórios e cozinhas, a fim de possibilitar, preventivamente, as necessárias adequações, evitando eventuais punições em razão de irregularidades.

## **3. PROCEDIMENTOS**

Este trabalho de auditoria foi realizado pelo Controle Interno, instrumentalizado pelo servidor Lucas Eduardo Tonezer, na condição de Analista de Controle Interno, no período do mês de setembro de 2024.

As verificações *in loco* foram acompanhadas pela servidora Patrícia Rigon, na condição de Nutricionista, bem como pelos diretores de cada educandário.

## **4. QUESTÕES DE AUDITORIA**

O trabalho de auditoria realizado fora orientado por algumas questões de auditoria, as quais serviram como elementos balizadores do procedimento realizado.

Nesse prisma, os trabalhos foram orientados pelos aspectos seguintes:

- 1. Higiene e limpeza:** Verificar se o refeitório e as áreas de preparação estão limpos e bem mantidos, incluindo a limpeza regular de utensílios, equipamentos e superfícies;
- 2. Requisitos sanitários:** checar se as instalações atendem a alguns dos requisitos necessários estabelecidos pela ANVISA;
- 3. Armazenamento:** inspecionar se os alimentos são armazenados em condições adequadas;
- 4. Validade e Rotulagem:** verificar a data de validade dos produtos e a adequação da rotulagem, garantindo que os alimentos não estejam vencidos ou impróprios para consumo;
- 5. Condições dos equipamentos:** avaliar o estado de conservação e funcionamento dos equipamentos de cozinha e utensílios, como fogões, fornos, geladeiras etc.;



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE MONDAÍ  
CONTROLE INTERNO**

6. **Condições da infraestrutura:** verificar se os botijões de gás estão instalados fora da cozinha, se há telas de proteção para evitar a entrada de insetos, se as portas possuem fechamento automático, se as lixeiras são adequadas e permitem o acionamento sem as mãos, etc.;
7. **Uniforme:** verificar a utilização de uniformes que garantam padrão de higiene e segurança alimentar, auxiliando a prevenir contaminações, e garantindo um ambiente de trabalho organizado e seguro;

Esses pontos ajudam a assegurar que o refeitório escolar não apenas cumpra as exigências legais e normativas, mas também ofereça um serviço seguro, nutritivo e eficiente para os alunos.

## **5. POSSÍVEIS ACHADOS**

Destacam-se aqui as principais rotinas, procedimentos e controles verificados no processo de armazenagem e preparação da alimentação escolar, observando alguns preceitos do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, bem como a Resolução n. 216 da Anvisa, para garantir a segurança alimentar dos alunos:

1. Condições de armazenagem dos gêneros alimentícios;
2. Prazo de validade dos gêneros alimentícios;
3. Utilização dos uniformes de forma adequada;
4. Segurança dos alunos e servidores em relação aos botijões de gás;
5. Condições das lixeiras;
6. Condições da cozinha e refeitório (infraestrutura);
7. Condições de limpeza e higiene da cozinha e demais dependências.

## **6. INFORMAÇÕES REQUERIDAS E FONTES DE INFORMAÇÃO**

De acordo com informações obtidas junto à Secretaria Municipal de Educação, no mês de setembro de 2024, possuímos aproximadamente 1393 alunos.

Esses alunos estão alocados nas escolas:

- a) Escola Básica Professora Elizabeth Ramminger;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

- b) Escola Reunida Linha Taipa;
- c) Escola de Educação Básica Municipal Laju;
- d) Escola Municipal Gessy Spier Averbek;
- e) Escola Municipal de Educação Infantil Sonho Encantado.

As referidas escolas foram objeto de avaliação e análise *in loco* no presente processo de auditoria.

## **7. PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS**

Os métodos empregados na auditoria deste processo incluíram inspeções físicas detalhadas, que envolveram a verificação direta das instalações auditadas. Além disso, foram realizadas observações minuciosas nos locais de trabalho e efetuados questionamentos aos responsáveis pelas instituições educacionais e aos profissionais envolvidos na preparação da alimentação escolar.

De modo complementar, foram conduzidas conversas com a nutricionista do Município para obter uma visão abrangente sobre a gestão nutricional e as práticas de alimentação.

## **8. MATRIZ DE ACHADOS**

A matriz de achados é uma ferramenta usada em auditorias para organizar e categorizar problemas e irregularidades identificados. Primeiro, todos os achados são listados de forma clara e específica, descrevendo o problema e sua relevância. Em seguida, esses achados são classificados conforme a gravidade, impacto potencial e área afetada, o que ajuda a priorizar as ações corretivas.

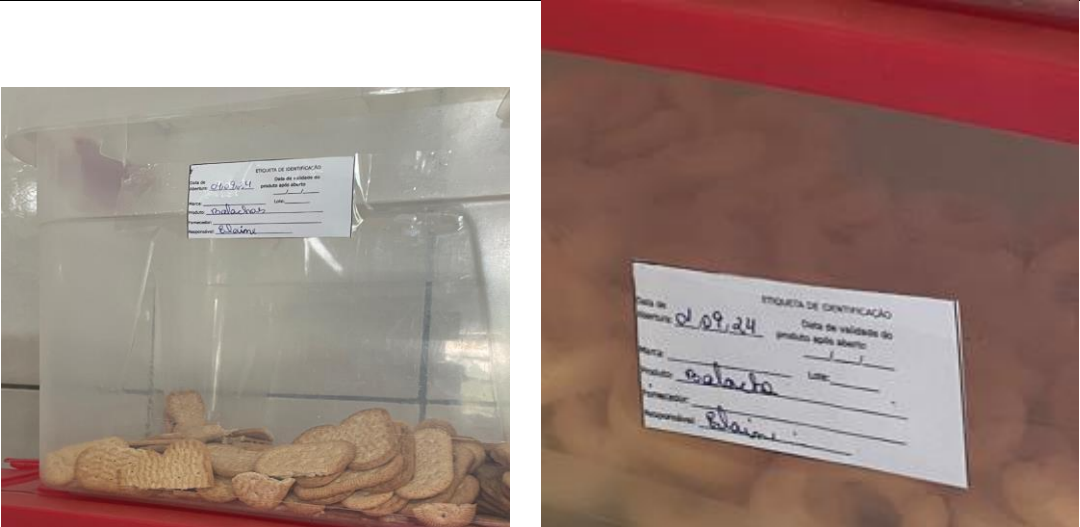
Cada achado é documentado com evidências que comprovam sua existência e importância. Para cada problema identificado, são propostas ações corretivas e melhorias, além de definir quem será responsável por implementar essas ações e os prazos para sua execução. Por fim, a matriz também serve para monitorar o progresso na resolução dos achados e garantir que as ações recomendadas sejam efetivamente realizadas.

Diante disso, apresenta-se, de forma apartada para cada educandário, a matriz de achados.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**


**MATRIZ DE ACHADOS**  
**ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA MUNICIPAL LAJU**

<b>Condição</b>	Produto sem identificação da data de validade após abertura
<b>Evidência</b>	"in loco"
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Armazenamento sem o preenchimento das informações necessárias
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
<b>Observação</b>	Informado que o produto seria consumido na mesma semana
	

<b>Condição</b>	Uma das janelas da cozinha não possui tela milimetrada removível. As demais janelas possuem, mas não são removíveis.
<b>Evidência</b>	"in loco"
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Estrutura antiga da escola, que precisa de reformas e adequações às normas pertinentes
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

<b>Condição</b>	Portas da cozinha sem fechamento automático e sem telas milimetradas (tanto a porta objeto de imagem, quanto a outra porta que permite acesso a sala com estoque de produtos de limpeza).
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Estrutura antiga da escola, que precisa de reformas e adequações às normas pertinentes
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	

<b>Condição</b>	Armário antigo, de madeira, com estado de conservação ruim
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

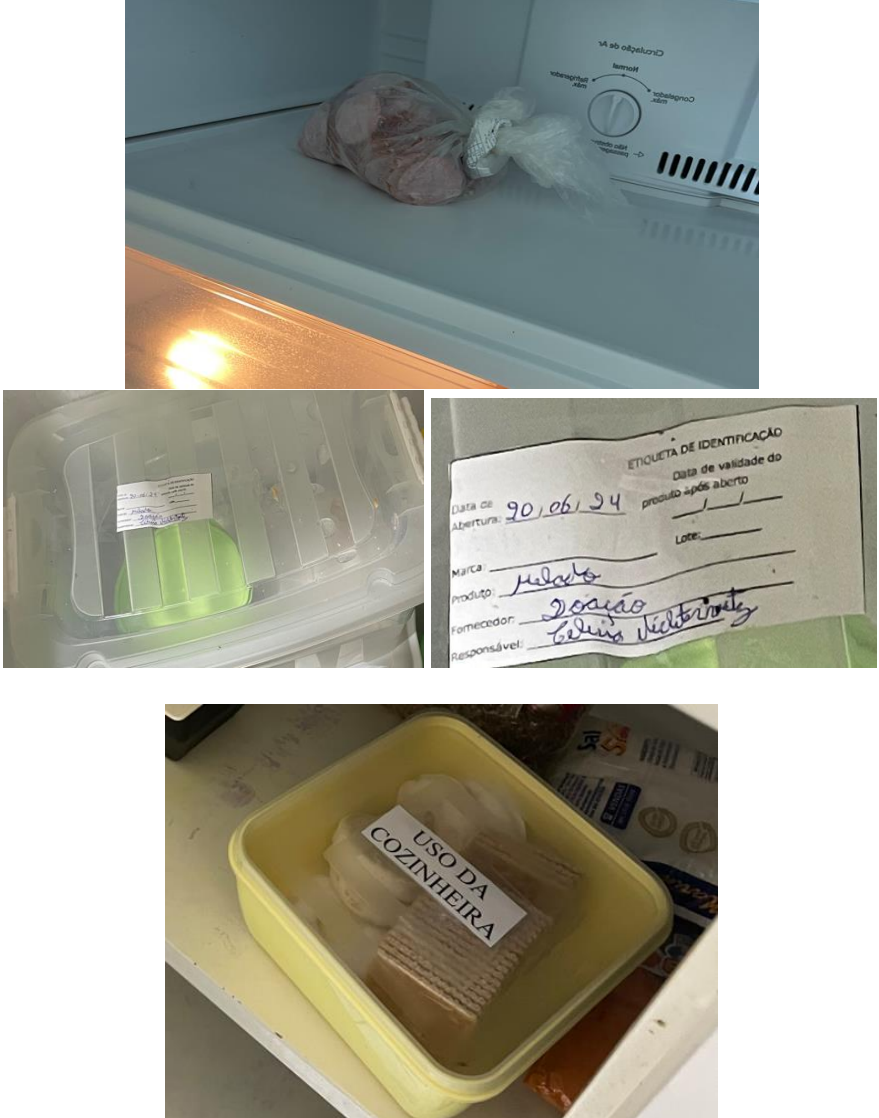
<b>Condição</b>	Lixeira sem identificação (reciclável, orgânico) e abertas, com restos de alimentos e embalagens expostas
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE MONDAÍ  
CONTROLE INTERNO**

**MATRIZ DE ACHADOS  
ESCOLA REUNIDA LINHA TAIPA**


<b>Condição</b>	Itens estranhos à alimentação escolar encontrados nos freezers da cozinha (melado e calabresa) e em armário, armazenados junto dos alimentos que compõe a alimentação escolar
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	

<b>Condição</b>	Materiais de instalação elétrica e parafuso “armazenados” logo acima da pia utilizada para manipulação de alimentos.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "




**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**


<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	

<b>Condição</b>	Fogão utilizado para preparação dos alimentos em péssimo estado de conservação, com ferrugem exposta.
<b>Evidência</b>	<i>"in loco"</i>
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Possível má utilização aliada a baixa qualidade do produto
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	



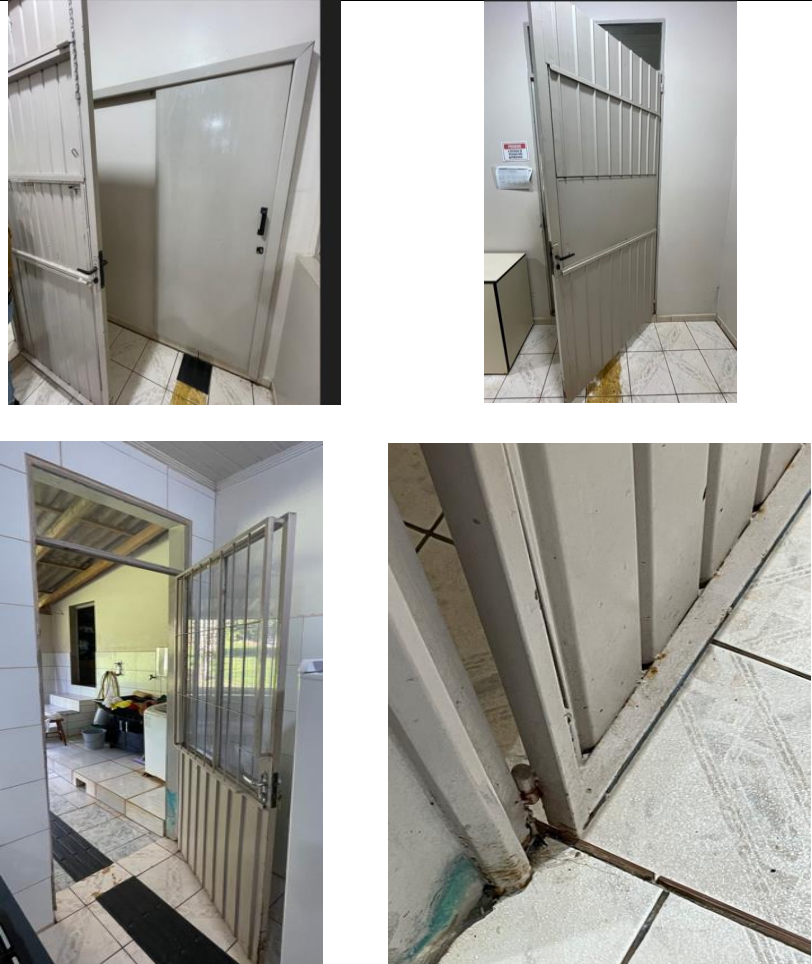
**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

<b>Condição</b>	Botijões de gás sem qualquer proteção, expostos na área externa da cozinha
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Risco de explosão e furto
	

<b>Condição</b>	Janela da cozinha não possui tela milimetrada removível.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Estrutura antiga da escola, que precisa de reformas e adequações às normas pertinentes
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	






**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

<b>Condição</b>	Portas de acesso à cozinha sem telas, sem proteções inferiores, e com sinais de ferrugem. Porta de madeira que sequer possui tranca de fechamento (direção teve de improvisar armário logo atrás para evitar a entrada por tal porta)
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Estrutura antiga da escola, que precisa de reformas e adequações às normas pertinentes
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	

<b>Condição</b>	Antigo caminho de acessibilidade passando dentro do ambiente da cozinha; teto em péssimo estado de conservação, de madeira, e com sujidades/podridão nos cantos; instalações elétricas precárias, com tomadas sem funcionamento e quebradas;
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.




**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

<b>Causa</b>	Estrutura antiga da escola, que precisa de reformas e adequações às normas pertinentes
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	  



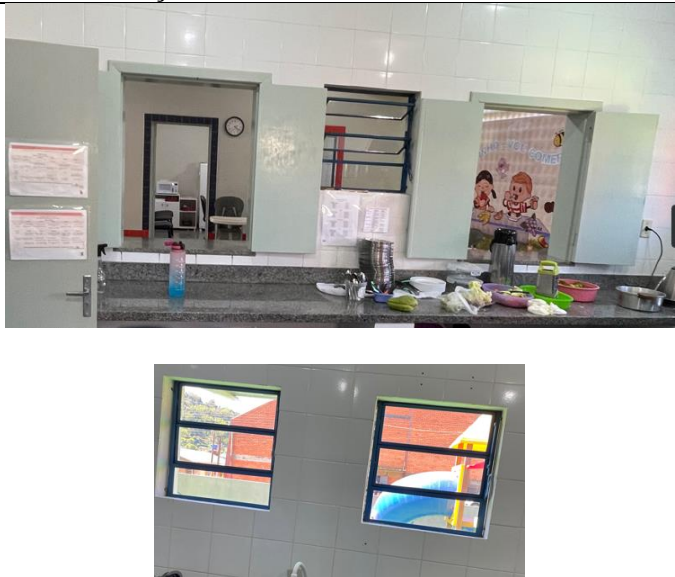
**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**


<b>Condição</b>	Ralos da pia em péssimo estado de conservação, antigos, sem qualquer proteção e/ou fechamento
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**



**MATRIZ DE ACHADOS**  
**EMEI SONHO ENCANTADO**

<b>Condição</b>	Janelas sem tela de proteção;
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	

<b>Condição</b>	Porta de acesso à cozinha sem tela, sem proteção inferior, e sem sistema de fechamento automático
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**


<b>Condição</b>	Itens/objetos estranhos alocados na geladeira, assim como alguns ovos sem a identificação de validade e informações afins	
<b>Evidência</b>	"in loco"	
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.	
<b>Causa</b>	Não identificada	
<b>Efeito</b>	Risco de contaminação	
		





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE MONDAÍ  
CONTROLE INTERNO

MATRIZ DE ACHADOS  
ESCOLA ELIZABETH RAMMINGER

<b>Condição</b>	Lixeira sem identificação (reciclável, orgânico) e aberta, ocasionando restos de alimentos e embalagens expostas
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	

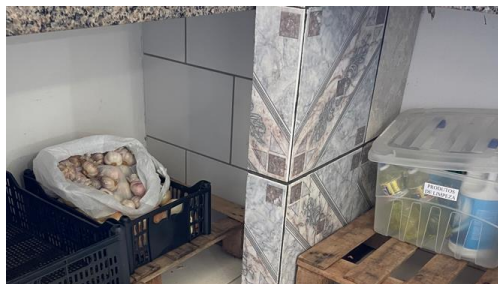
<b>Condição</b>	Portas sem telas milimetradas, sem proteção inferior contra entrada de insetos/roedores, sem fechamento automático e com reparos expostos sem o devido acabamento;
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**




<b>Condição</b>	Alimentos armazenados sob paletes de madeira, ao lado de tubulação da pia, bem como em proximidade a produtos de limpeza;
<b>Evidência</b>	“in loco”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

<b>Condição</b>	Objetos estranhos à alimentação escolar armazenados junto com temperos e alimentos;
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	

<b>Condição</b>	Alimentos armazenados sem data de fracionamento, validade e afins, fora da embalagem original, impossibilitando qualquer controle de validade;
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**



<b>Condição</b>	Alimento preparado armazenado fora de refrigeração e em contato com alimento de outra espécie (bolacha);
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação




<b>Condição</b>	Alimento aparentemente estranho à alimentação escolar, sem data de abertura, bem como copo com café solúvel na porta da geladeira
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação






**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**


<b>Condição</b>	Temperos e leite em pó retirados da embalagem original e alocados em potes, sem identificação da data de validade, além de, aparentemente, serem potes reutilizados de outros fins;
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**


**MATRIZ DE ACHADOS**  
**ESCOLA GESSY SPIER AVERBECK**


<b>Condição</b>	Abertura na parede direcionada ao refeitório sem qualquer tela milimetrada de proteção, vidro ou semelhante, totalmente aberta. Porta sem fechamento automático e sem tela de proteção e proteção inferior;
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	

<b>Condição</b>	Entrada de pessoas não autorizadas na cozinha, sem quaisquer proteções;
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
<b>Observação</b>	Imagem capturada no dia 30/08/2024, data em que não houve preparação de alimentos no período vespertino. Contudo, em conversas informais, constatou-se ser prática comum, principalmente, o chimarrão nesse vão entre cozinha e refeitório.
	



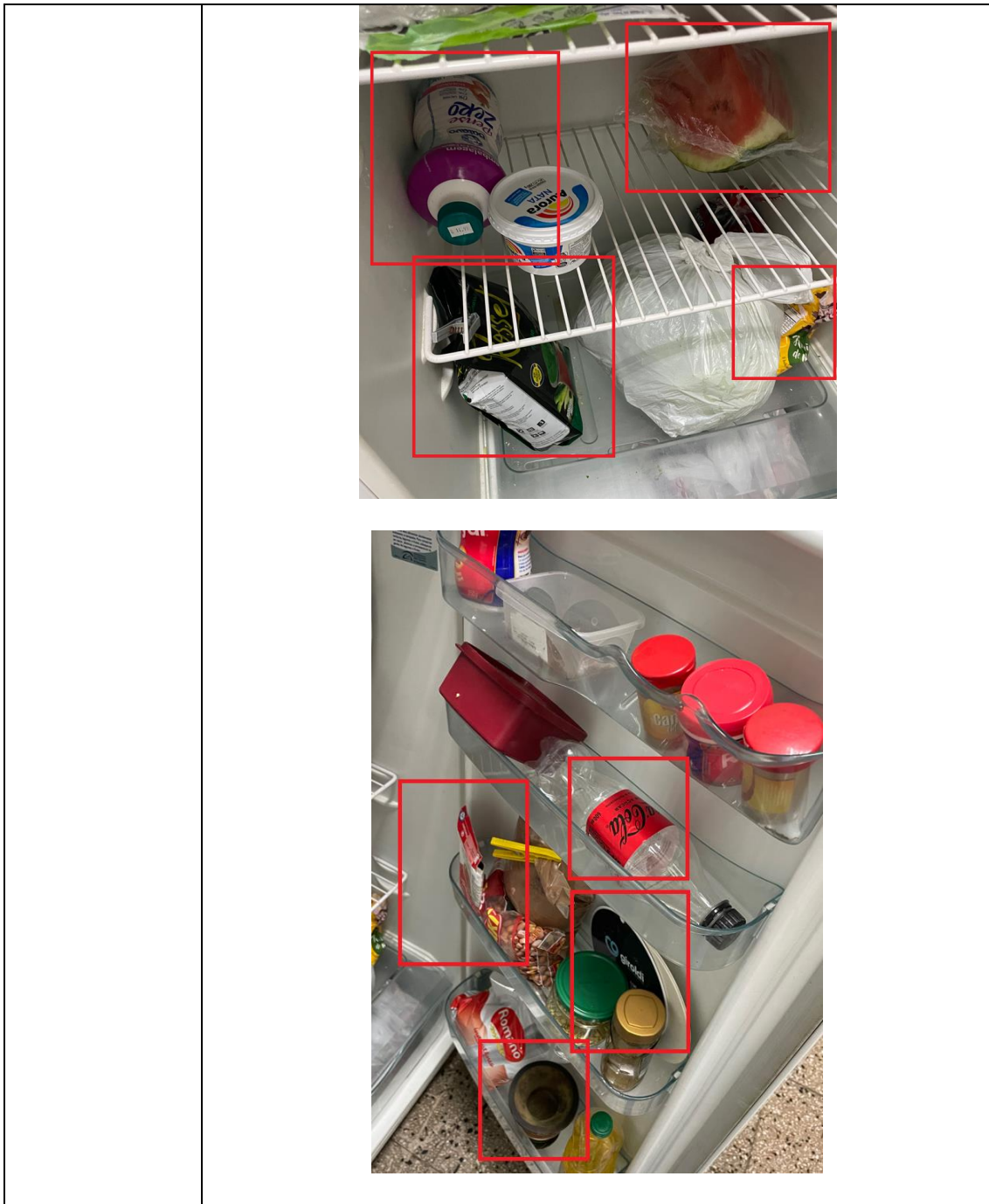
**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

<b>Condição</b>	Fogão secundário em péssimo estado de conservação, e chás com risco de contaminação;
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	

<b>Condição</b>	Geladeira com etiqueta “uso da cozinheira”, instalada juntamente do local de armazenamento dos alimentos, com diversos itens irregulares que podem ocasionar a contaminação durante a preparação alimentar;
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**



<b>Condição</b>	Sobremesa acondicionada na geladeira da merenda escolar;
<b>Evidência</b>	“in loco”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação





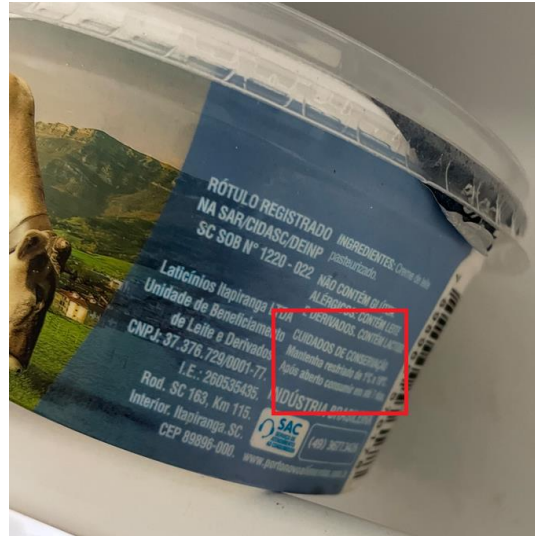
**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**



<b>Condição</b>	Alimento com data de vencimento na data de vistoria, que não seria consumido no dia; Alimento que possui data de validade diferente após abertura sem constar a data em que foi aberto.
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação




**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**






**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

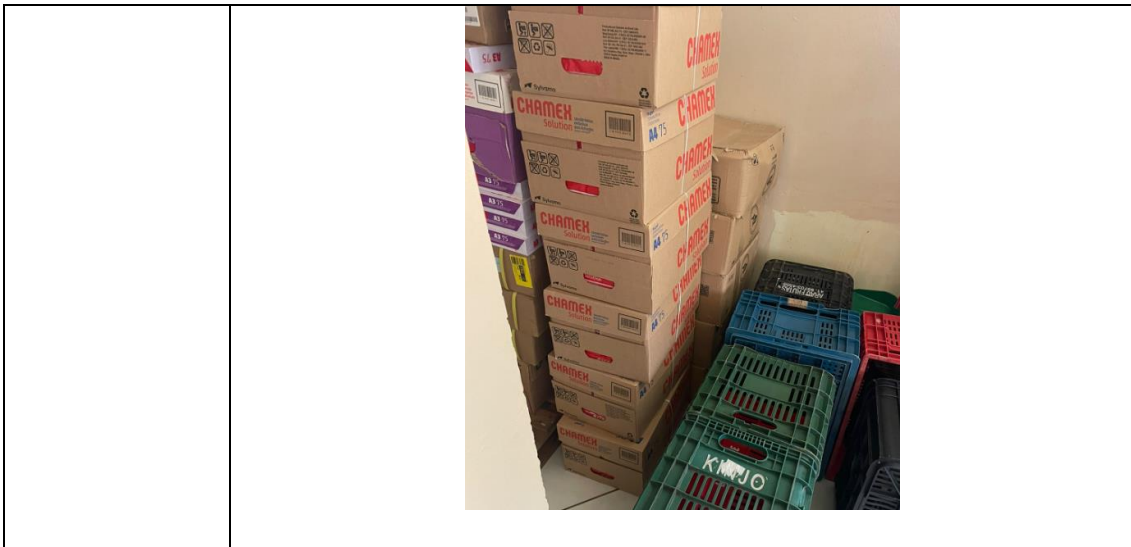
**MATRIZ DE ACHADOS**  
**ALMOXARIFADO CENTRAL**

<b>Condição</b>	Parede com sinais de mofo
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	

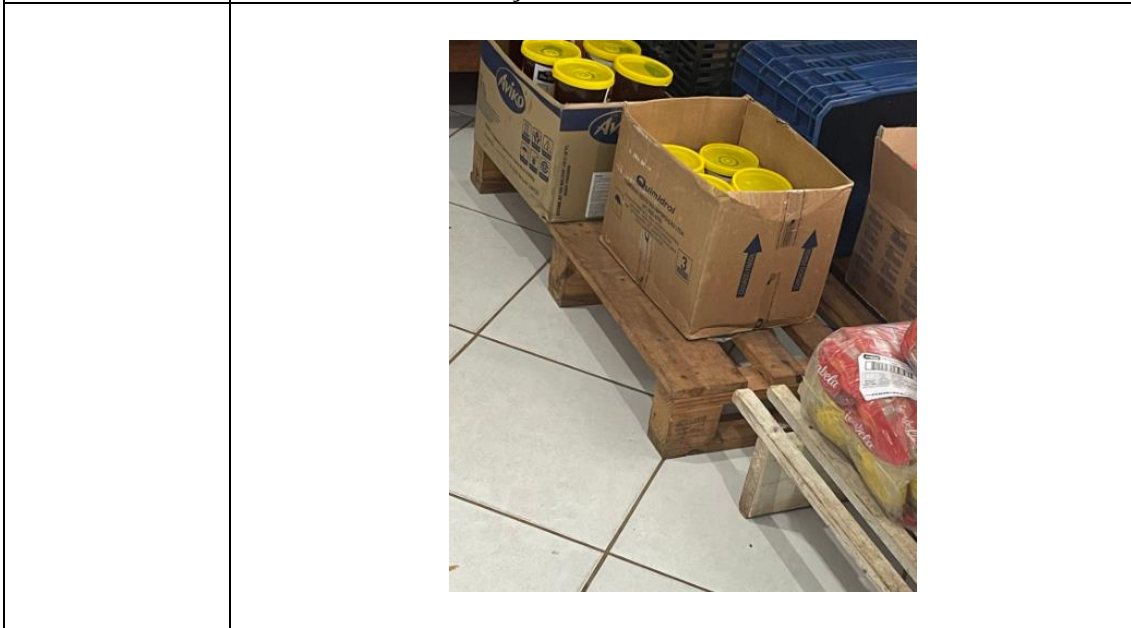
<b>Condição</b>	Máquinas de limpeza, caixas com resmas de papel A4 e outros materiais armazenados nas salas destinadas aos produtos alimentícios
<b>Evidência</b>	“ <i>in loco</i> ”
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**



<b>Condição</b>	Alimentos armazenados sobre paletes e prateleiras de madeira
<b>Evidência</b>	"in loco"
<b>Critério</b>	Resolução RDC Anvisa 216/2004 – Políticas de Alimentação Escolar; Resolução FNDE n. 06/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação



## 9. CONCLUSÕES

Após a análise dos dados coletados por meio de entrevista e verificação in loco, constatou-se a inexistência de irregularidades capazes de causar danos ao erário.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

Lado outro, foram observados alguns dos pontos críticos das cozinhas, sem exaurir todas as situações existentes. O objetivo foi de verificar os pontos mais críticos, dentro de alguns itens previamente estabelecidos.

Também foram encontrados pontos regulares, como o alojamento dos botijões de gás fora do estabelecimento, boas condições de limpeza dos ambientes de trabalho, inexistência de alimentos vencidos, etc.

Contudo, mostram-se necessários alguns apontamentos que, embora não causem danos ao erário, demonstram fragilidades e devem ser objeto de análise e melhoria para adequação aos preceitos legais.

## **10. RECOMENDAÇÕES**

Em atenção ao disposto nas atribuições do cargo de Analista de Controle Interno (Lei Complementar Municipal 18/2006), apontam-se as seguintes recomendações, de forma separada para cada educandário, a fim de facilitar a análise e adequações necessárias:

### **I. Escola de Educação Básica Municipal Laju:**

- a) Inserção no plano de obras da necessidade de substituição do teto da cozinha, que é de madeira e está em ruim estado de conservação;
- b) Inserir portas de fechamento automático, ou mecanismo que possibilite tal fechamento na porta atual;
- c) Inserir telas milimetradas removíveis em todas as janelas e portas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas, bem como que permitam a limpeza periódica;
- d) Inserir no plano de obras a instalação de lavatório exclusivo para higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete asséptico e papel toalha;
- e) Adquirir lixeiras que permitam a separação do material orgânico do reciclável, fechadas e que tenham acionamento automático sem o contato com as mãos;
- f) Necessária cobrança para maior uso do uniforme por completo, e também análise de viabilidade da aquisição de calças de uniforme, para compor o vestuário completo;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

- g) Fixação de cartazes sobre a correta higienização dos alimentos, instrumentos de trabalho e afins;
- h) Não mais distribuir alimentos estranhos aos permitidos para a alimentação escolar, como, por exemplo, doces em datas festivas;
- i) Atentar para que em “lanches compartilhados” sejam levados apenas alimentos permitidos, ou que se produza cardápio diferenciado pela própria escola;
- j) Ajustar o funcionamento do exaustor da coifa instalada na cozinha – não é utilizada em razão de seu não funcionamento;
- k) Substituição de armário de madeira antigo instalado sobre a pia de manipulação de alimentos;
- l) Além disso, com sugestão, aquisição de luvas térmicas para manuseio das panelas, e, em eventual reforma, instalação de “janela” que facilite servir os alimentos ao refeitório;

**II. Escola Reunida Linha Taipa**

- a) Renovação da estrutura física, com remoção do antigo caminho de acessibilidade existente no local, substituição do teto, que é de madeira e contém sinais de podridão nos cantos;
- b) Instalação de portas com fechamento automático, bem como telas milimetradas removíveis nas janelas e portas;
- c) Construção de “casa de gás”, haja vista os botijões atuais estarem sujeito a furto e manipulações indevidas;
- d) Instalação de área exclusiva para higiene das mãos com sabonete asséptico e papel toalha;
- e) Necessária cobrança para maior uso do uniforme por completo, e também análise de viabilidade da aquisição de calças de uniforme, para compor o vestuário completo;
- f) Fixação de cartazes sobre a correta higienização dos alimentos, instrumentos de trabalho e afins;
- g) Necessidade de inserção de etiquetas nos alimentos abertos e não usados em sua totalidade com informações de validade, abertura e afins;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

- h) Necessária restrição de entrada de alimentos estranhos aos da alimentação na cozinha;
- i) Não mais distribuir alimentos estranhos aos permitidos para a alimentação escolar, como, por exemplo, doces em datas festivas;
- j) Atentar para que em lanches compartilhados sejam levados apenas alimentos permitidos, ou que se produza cardápio diferenciado pela própria escola;
- k) Em caso de eventual reforma, analisar a constituição de espaço para refeitório, bem como a remoção de porta de madeira existente na cozinha, com o fechamento da entrada em questão (está em desuso);

**III. Escola Municipal de Educação Infantil Sonho Encantado**

- a) Instalação de fechamento automático na porta externa;
- b) Instalação de telas milimetradas nas janelas e portas;
- c) Fixação de cartazes sobre a correta higienização de alimentos, instrumentos de trabalho e afins;
- d) Instalação de dispensar de papel toalha e de detergente asséptico na pia de higienização das mãos;
- e) Renovação das painéis, haja vista algumas estarem em estado ruim, com cabos quebrados e bastante danificadas em razão do longo tempo de uso;
- f) Aquisição de luvas térmicas (EPI) para manuseio das painéis;

**IV. Escola Municipal Gessy Spier Averbeck**

- a) Inserir portas de fechamento automático, ou mecanismo que possibilite tal fechamento na porta atual;
- b) Inserir telas milimetradas removíveis em todas as janelas e portas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas, bem como que permitam a limpeza periódica;
- c) Instalação de dispensers com sabonete asséptico e papel toalha;
- d) Adquirir lixeiras que permitam a separação do material orgânico do reciclável, fechadas e que tenham acionamento automático sem o contato com as mãos;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

- e) Necessária cobrança para maior uso do uniforme por completo, e também análise de viabilidade da aquisição de calças de uniforme, para compor o vestuário completo;
- f) Fixação de cartazes sobre a correta higienização dos alimentos, instrumentos de trabalho e afins;
- g) Não mais distribuir alimentos estranhos aos permitidos para a alimentação escolar, como, por exemplo, doces em datas festivas;
- h) Atentar para que em lanches compartilhados sejam levados apenas alimentos permitidos, ou que se produza cardápio diferenciado pela própria escola;
- i) Ajustar as inconsistências apontadas nas imagens efetuadas, especialmente o ingresso de objetos e alimentos estranhos à alimentação escolar na cozinha do educandário;
- j) Verificar a possibilidade de aquisição de uniforme em tamanho maior para servidora;
- k) Aquisição de luva térmica para manuseio das panelas;

**V. Escola Básica Professora Elizabeth Ramminger**

- a) Inserir portas de fechamento automático, ou mecanismo que possibilite tal fechamento na porta atual;
- b) Inserir telas milimetradas removíveis em todas as janelas e portas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas, bem como que permitam a limpeza periódica (há telas em algumas janelas, mas não removíveis);
- c) Instalação de dispensers com sabonete asséptico e papel toalha;
- d) Adquirir lixeiras que permitam a separação do material orgânico do reciclável, fechadas, e que tenham acionamento automático sem o contato com as mãos;
- e) Necessária cobrança para maior uso do uniforme por completo, e também análise de viabilidade da aquisição de calças de uniforme, para compor o vestuário completo;
- f) Fixação de cartazes sobre a correta higienização dos alimentos, instrumentos de trabalho e afins;





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

- g) Não mais distribuir alimentos estranhos aos permitidos para a alimentação escolar, como, por exemplo, doces em datas festivas;
- h) Atentar para que em lanches compartilhados sejam levados apenas alimentos permitidos, ou que se produza cardápio diferenciado pela própria escola;
- i) Ajustar as inconsistências apontadas nas imagens efetuadas, especialmente o ingresso de objetos e alimentos estranhos à alimentação escolar na cozinha do educandário;
- j) Aquisição de luva térmica para manuseio das panelas;
- k) Verificar a situação dos acabamentos nas portas e janelas, que se apresentam sem qualquer pintura, em estado bruto;

Sem prejuízo dos apontamentos, também existem outras áreas que podem/devem ser objeto de melhoria, apontadas, especialmente, com auxílio da nutricionista e da vigilância sanitária do Município.

Além disso, verifica-se a evidente necessidade de fomento ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar, que, aparentemente, sequer é conhecido pelos membros do corpo escolar, pois jamais teria realizado fiscalização da alimentação escolar.

## **11. BENEFÍCIO DA FISCALIZAÇÃO**

O objetivo de uma auditoria é verificar a conformidade com os requisitos do sistema de gestão implementado. O auditor não deve buscar ativamente não conformidades ou causar alarme, mas sim avaliar a conformidade dos processos e identificar oportunidades de melhoria que agreguem valor à entidade.

Se o sistema de gestão for utilizado como uma ferramenta para aprimorar processos e as diretrizes forem corretamente aplicadas no dia a dia, a auditoria se concentrará nas tarefas cotidianas da entidade. Ao fornecer todas as informações necessárias de forma transparente, o resultado da auditoria tende a ser positivo.

Após examinar os questionamentos, comentários e realizar vistorias no local, o auditor pode oferecer sugestões de melhorias aplicáveis a todas as atividades da entidade, as quais, no presente caso, foram supramencionadas.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE MONDAÍ  
CONTROLE INTERNO**

A auditoria ou fiscalização em cozinhas de escolas é essencial para garantir a conformidade com normas de segurança alimentar e higiene, protegendo a saúde dos alunos e funcionários. Além de verificar os procedimentos de preparo e armazenamento dos alimentos, a fiscalização avalia a infraestrutura das cozinhas, como condições de limpeza, adequação dos equipamentos e instalações, e funcionalidade das áreas de trabalho.

Identificar e corrigir deficiências nessas áreas assegura que as práticas estejam alinhadas com regulamentações e padrões de qualidade, promove a eficiência operacional e contribui para um ambiente seguro e saudável. Dessa forma, a auditoria não apenas melhora a segurança alimentar, mas também otimiza a infraestrutura, garantindo refeições seguras e nutritivas para todos os estudantes.

## **12. ANEXOS**

Anexos ao presente processo de auditoria foram acostados os check-lists de verificação *in loco*, devidamente assinados pelo auditor, pelas diretoras das escolas municipais, e pela nutricionista do Fundo Municipal de Educação.

## **13. CONCLUSÃO**

Sem mais considerações, conclui-se o período inicial do processo de auditoria em questão, com a remessa do relatório à Secretária Municipal de Educação e Cultura, com a finalidade de ciência e de manifestação para compor o processo de auditoria em questão.

**Lucas Eduardo Tonezer  
Analista de Controle Interno  
Município de Mondai**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE MONDAÍ**  
**CONTROLE INTERNO**

Mondaí, 10 de setembro de 2024.

A/C

**Sra. Sandra Regina Callai Schuh,**  
Secretária Municipal de Educação e Cultura

Cumprimentando-a cordialmente, informa-se que a auditoria de regularidade acerca da Alimentação Escolar (estrutura e organização das cozinhas municipais) encontra-se em fase de conclusão.

Com vistas a proporcionar o pronunciamento de Vossa Senhoria acerca das constatações apuradas durante a realização da auditoria, apresentam-se as situações encontradas, bem como o critério legal/regulamentar infringido e as evidências apuradas pela equipe de auditoria.

As situações que demandam vossa manifestação são ainda preliminares e sem identificação definitiva de responsáveis, motivo pelo qual não deve vossa resposta ser considerada como contraditório ou defesa, mas elemento necessário para agregar a visão da unidade auditada sobre o objeto de auditoria.

Pede-se que comprove a regularização dos achados (se for o caso), por meio de fotos, cópias de empenhos, pedidos de solicitações e todos e quaisquer documentos que achar necessário para melhor comprovação.

As considerações formalizadas por Vossa Senhoria serão integradas ao relatório final de auditoria, motivo pelo qual se faz necessária a apresentação de observações e comentários que julgue pertinentes no prazo de 10 (dez) dias do recebimento deste.

Certo da atenção que será dispensada, apresento protestos de apreço.

**Lucas Eduardo Tonezer**  
**Analista de Controle Interno**  
**Município de Mondaí**

Recebi o Relatório da Auditoria n. 04/2024

Em \_\_\_\_ de setembro de 2024.

Sandra Regina Callai Schuh  
Secretária Municipal de Educação e Cultura