



RELATÓRIO DE CONTROLE INTERNO	
Processo nº	2210/2023
Unidade Visitada	Secretaria Municipal de Educação
Período	17/04/2023 à 20/06/2023
Objeto	Setores e ou divisões da Secretaria

SUMÁRIO EXECUTIVO:

Este relatório apresenta o resultado da fiscalização do controle interno junto a Secretaria Municipal de Educação, a visita realizada a Secretaria de Educação, no dia 20/06/2023 pela Controladoria do Município de São José do Divino – PI, tem por objetivo atestar as informações repassadas pelo órgão na resposta ao ofício de nº 004/2023, que tem por objetivo verificar informações sobre a alimentação escolar.

O objetivo desta visita é acompanhar as ações buscando a maior eficiência dos serviços ofertados para a população e orientar a forma das Leis para uma melhor administração, evitando assim desperdícios e irregularidades no uso dos recursos públicos.

ANÁLISE DA VISTORIA

A visita ocorreu na manhã do dia vinte do mês de junho do ano de dois mil e vinte e três com a presença da Controladora do Município, Gisélia Amorim Santana e equipe, acompanhados da Secretária de Educação do Município que se colocou disponível para o atendimento e demais informações pertinentes que viessem a trazer detalhes das ações dentro da Secretaria. A visita foi pautada sobre os seguintes pontos: Regularidades das visitas da nutricionista nas escolas, cardápio da alimentação escolar, fardamento dos profissionais da cantina das escolas, recebimento, distribuição e armazenamento da alimentação escolar tanto nas escolas quanto na secretaria.

MANIFESTAÇÃO DA SECRETARIA

A gestão relatou e demonstrou que as visitas técnicas nas escolas acontecem uma vez por semana na zona urbana e quinzenalmente na zona rural, na oportunidade a nutricionista acompanha de perto o cumprimento do cardápio bem como sua aceitabilidade, permitindo assim a produção de um cardápio diferenciado e que atenda as especificidades de cada escola. O recebimento da alimentação escolar é feito por duas servidoras da secretaria que fazem a devida averiguação de qualidade, quantidade e validade e só então são distribuídos para as escolas, onde são armazenados em espaço adequado com prateleiras e freezer para que seja mantida a integridade dos alimentos. Foi verificado a padronização de uniformes para as merendeiras em todas as escolas e EPIs necessários para a adequada manipulação dos alimentos.

RECOMENDAÇÕES

O serviço de Controle Interno no uso de suas atribuições legais propõe que este relatório de visita seja divulgado em local de fácil acesso evidenciando assim a transparência pública e



a transparência das ações da Secretaria de Educação para a população em geral.

Ainda fazemos as seguintes ponderações:

- 1- Que seja criado e fixado nas escolas um protocolo de higienização e limpeza a ser seguido pelas merendeiras no preparo da alimentação escolar. (Segue em anexo um modelo)
- 2- Manter o estoque de EPI's do almoxarifado da escola sempre em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

A Controladoria no seu dever de zelar pela qualidade dos serviços ofertados à população agradece a qualidade dos serviços, evidenciando a organização e empenho com que são prestados e antecipa que em breve, conforme agendamento prévio, estará realizando nova visita. Este relatório será encaminhado ao setor do Gabinete do Prefeito Municipal e em seguida divulgado no Portal da Transparência.

Atenciosamente,

GISÉLIA AMORIM SANTANA
Controladora do Município
Portaria nº 34/2023

RECEBIDO EM ____/____/____





**PROTOCOLO DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA PARA PREPARAÇÃO
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

1. CUIDADOS BÁSICOS DE HIGIENE PESSOAL:

- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- Usar desodorante sem perfume.
- Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho.
- Manter roupas e uniformes limpos.
- Usar sempre sapatos fechados e limpos.
- Não usar anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições.
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca.
- Em caso de ferimentos nas mãos, nesta situação, o manipulador deve ser direcionado para o desempenho de outra função em que não haja contato com os alimentos, até completa cicatrização do ferimento.
- Os EPI's (touca, avental, máscara, luvas) usados na execução da limpeza devem ser trocados por novos na hora da preparação da alimentação escolar.

2. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS
QUANDO?

- Ao chegar no local de trabalho
- Sempre que utilizar o banheiro
- Ao trocar de atividade
- Ao retirar o lixo
- Depois de utilizar panos e materiais de limpeza
- Em todas demais situações que se fizer necessário

COMO?

- Umedecer mãos e antebraços com água
- Aplicar sabonete líquido, antisséptico e sem odor, esfregando as mãos (lembre de lavar polegares, entre dedos, ponta dos dedos, dorso das mãos) e antebraços
- Enxaguar com água corrente
- Secar as mãos com papel toalha descartável de material não reciclado
- Jogar o papel no coletor sem contato manual
- Aplicar álcool gel 70° nas mãos e antebraços, deixando secar naturalmente