



Município de Bocaina do Sul/SC

---

**RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA  
Nº SCI 02/2020**

**CONTROLE INTERNO MUNICIPAL**

**SECRETARIA DE  
EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES**

**MERENDA ESCOLAR**

**PLANO ANUAL DE AUDITORIAS  
2020**



# Município de Bocaina do Sul/SC

## PLANO ANUAL DE AUDITORIA INTERNA – 2020 / CONTROLE INTERNO MUNICIPAL

### AUDITORIA INTERNA: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES / PROGRAMA DA MERENDA ESCOLAR

Período: 11/05/2020 a 29/05/2020

O Controle Interno do Município de Bocaina do Sul/SC, no desempenho das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Complementar Municipal N.º 035/2005 e nos termos dos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal.

Apresenta tendo em vista como base para a elaboração a NBC TI 01 (Resolução CFC 986/03 – Auditoria Interna) o seguinte relatório:

#### 1 – RELATÓRIO FINAL DE AUDITORIA INTERNA N.º 02/2020

CONSIDERANDO, que as atividades de competência do Controle Interno Municipal têm como enfoque principal a avaliação da eficiência, eficácia, efetividade e economicidade dos procedimentos de controle adotados nos diversos sistemas administrativos, pelo órgão central e unidades setoriais, cujos resultados desta auditoria serão consignados neste relatório contendo recomendações para o aprimoramento de tais controles de acordo com as informações coletadas *in loco* e com as oportunidades de melhoria verificadas;

CONSIDERANDO, que este relatório segue o cronograma do anexo único do Plano Anual de Auditoria Interna (PAAI), formulado pelo Controle Interno desta municipalidade para a vigência do ano corrente, disponível no site da Prefeitura Municipal de Bocaina do Sul no seguinte link:

[https://static.fecam.net.br/uploads/487/arquivos/1670218\\_Plano\\_Anual\\_de\\_Auditoria\\_Interna\\_2020.pdf](https://static.fecam.net.br/uploads/487/arquivos/1670218_Plano_Anual_de_Auditoria_Interna_2020.pdf)

CONSIDERANDO, as seguintes ações previstas nesta Auditoria:

- ✓ Condições de armazenamento
- ✓ Guarda
- ✓ Ambiente de preparo
- ✓ Manipulação
- ✓ Preparação dos gêneros alimentícios
- ✓ Higienização
- ✓ Controle de estoque
- ✓ Distribuição

Fica registrado que não houve restrições de informações que interferissem no bom andamento dos trabalhos.



# Município de Bocaina do Sul/SC

---

Porém, o período dessa auditoria coincidiu com o caso de infecção global do Novo Coronavírus (Covid-19), o que prejudicou diretamente o planejamento e a execução da auditoria, sendo necessárias algumas adaptações.

As visitas *in loco* ficaram limitadas, pelo fato de as aulas estarem suspensas, por consequência a merenda escolar não foi fornecida na escola como de costume, sendo fornecida por meio de kits entregues pela Secretária de Educação, Cultura e Esportes.

Todas as informações sobre os referidos kits de merenda escolar encontram-se dispostas no site municipal no seguinte link:

<https://www.bocaina.sc.gov.br/noticias/index/ver/codNoticia/616417/codMapaltem/11939>

Durante a auditoria foram seguidos os protocolos recomendados, como o uso de máscara e distanciamento físico.

## 2 – METODOLOGIA

A metodologia inicial utilizada foi a de amostragem, sendo adicionada no correr dos trabalhos uma análise documental prévia, entrevista junto as responsáveis por meio de checklist e visitas *in loco*.

## 3 – DOS EXAMES

Buscou-se de forma imparcial e objetiva analisar as situações e as condições que fossem relevantes e passíveis de melhoria. Cabe ressaltar a grande importância dos profissionais da secretaria auditada, que auxiliaram nesta auditoria, fornecendo informações técnicas relevantes a este relatório.

Este relatório teve como foco as situações encontradas nas unidades relacionadas como segue abaixo:

### 3.1 – Unidades relacionadas

- EBM Ana Walquíria de Sousa
- CEI Claudinei Ribeiro
- CEI Raulino Felipe
- EBM Padre Theodoro Bauschult
- EBM João Walter

#### 3.1.1 - Situação encontrada

Ausência de uniformes completo e adequados para os manipuladores.

#### 3.1.2 - O que diz a legislação vigente

Portaria CVS 5/ 2013:

Art. 11. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.



# Município de Bocaina do Sul/SC

---

RDC nº216/2004:

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

## **3.2 – Unidades relacionadas**

- EBM Ana Walquíria de Sousa
- CEI Claudinei Ribeiro
- CEI Raulino Felipe
- EBM Padre Theodoro Bauschult
- EBM João Walter

### 3.2.1 - Situação encontrada:

Ausência de local adequado para guarda de pertences pessoais e vestiários para troca de roupa.

### 3.2.2 - O que diz a legislação vigente:

Portaria CVS 5/ 2013:

Art. 94. Os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Os vestiários devem possuir armários individuais e os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

RDC nº216/2004:

4.6.3 - As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

## **3.3 – Unidades relacionadas**

- EBM Ana Walquíria de Sousa
- CEI Claudinei Ribeiro
- CEI Raulino Felipe
- EBM Padre Theodoro Bauschult
- EBM João Walter

### 3.3.1 - Situação encontrada:

Ausência de lavatórios exclusivos para a higienização das mãos dos manipuladores, de dispenser exclusivo para sanitizantes para as mãos (sabonete líquido neutro e álcool gel 70% ou sabonete líquido bactericida) e para o papel toalha, ausência de coletores de lixo com tampa sem acionamento manual.



# Município de Bocaina do Sul/SC

---

3.3.2 - O que diz a legislação vigente:

Portaria CVS 5/ 2013:

Art. 80. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

RDC nº216/ 2004:

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.

Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

## 3.4 – Unidades relacionadas

- EBM Ana Walquíria de Sousa
- EBM Padre Theodoro Bauschult
- EBM João Walter
- CEI Claudinei Ribeiro
- CEI Raulino Felipe

3.4.1 - Situação encontrada:

Ausência de proteção contra explosões nas luminárias.

3.4.2 - O que diz a legislação vigente:

RDC nº216/ 2004:

4.1.8- 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.

## 3.5 – Unidades relacionadas

- EBM Ana Walquíria de Sousa
- EBM Padre Theodoro Bauschult
- EBM João Walter
- CEI Claudinei Ribeiro
- CEI Raulino Felipe



# Município de Bocaina do Sul/SC

---

## 3.5.1 - Situação encontrada:

Ausência de telas milimetradas nas aberturas (janelas da cozinha, do estoque e aberturas no geral). E a ausência de proteção nas aberturas inferiores (portas) para impedir a entrada de insetos e roedores.

## 3.5.2 - O que diz a legislação vigente:

RDC nº216/ 2004:

4.1.4 - 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.

Portaria CVS 5/2013:

Art. 89. Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

Art. 88. Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

## 3.6 – Unidades relacionadas

- EBM João Walter
- CEI Claudinei Ribeiro

### 3.6.1 - Situação encontrada:

Recipientes de lixo da área externa sem tampa.

### 3.6.2 - O que diz a legislação vigente:

RDC nº216/ 2004:

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

## 3.7 – Unidades relacionadas

- EBM Padre Theodoro Bauschult

### 3.7.1 - Situação encontrada:



# Município de Bocaina do Sul/SC

---

Presença de objetos em desuso e estranhos ao ambiente de manipulação de alimentos.

3.7.2 - O que diz a legislação vigente:

RDC nº216/2004:

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

## **3.8 - Unidades relacionadas**

- Depósito central
- EBM Ana Walquíria de Sousa
- EBM Padre Theodoro Bauschult
- EBM João Walter

3.8.1 - Situação encontrada:

Presença de mobiliário (armários, prateleiras) de madeira, ferro ou outro material inadequado.

3.8.2 - O que diz a legislação vigente:

RDC nº216/2004:

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Portaria CVS 5/ 2013:

Art. 26. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico.

## **3.9 - Unidades relacionadas**

- Depósito central

3.9.1 - Situação encontrada:

Alimentos armazenados no chão (quando não tem espaço nas prateleiras). E luz solar sobre os alimentos.

3.9.2 - O que diz a legislação vigente:

RDC nº216/2004:

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para



# Município de Bocaina do Sul/SC

---

garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Portaria CVS 5/ 2013:

Art. 26. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico.

## **3.10 - Unidades relacionadas**

- CEI Claudinei Ribeiro

3.10.1 - Situação encontrada:

Lixeira dentro da cozinha muito próxima da área de manipulação.

3.10.2 - O que diz a legislação vigente:

RDC nº216/ 2004:

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

## **3.11 - Unidades relacionadas**

- EBM João Walter

3.11.1 - Situação encontrada:

Paredes do estoque estão descascando.

3.11.2 - O que diz a legislação vigente:

RDC nº216/2004:

4.1.3 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.





# Município de Bocaina do Sul/SC

---

## 4 – ARQUIVOS DE IMAGENS



Depósito central - Cidade



Depósito central - Cidade



Depósito central - Cidade



# Município de Bocaina do Sul/SC

---



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



# Município de Bocaina do Sul/SC

---



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



# Município de Bocaina do Sul/SC

---



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



EBM Padre Theodoro Bauschult – Cidade



# Município de Bocaina do Sul/SC

---



EBM Ana Walquíria de Sousa – Interior: Piurras



EBM Ana Walquíria de Sousa – Interior: Piurras



EBM Ana Walquíria de Sousa – Interior: Piurras



# Município de Bocaina do Sul/SC

---



EBM João Walter – Interior: Campinas



EBM João Walter – Interior: Campinas



EBM João Walter – Interior: Campinas



# Município de Bocaina do Sul/SC

---



EBM João Walter – Interior: Campinas



EBM João Walter – Interior: Campinas



CEI Claudinei Ribeiro (Bolinha) - Cidade



# Município de Bocaina do Sul/SC

---



CEI Claudinei Ribeiro (Bolinha) - Cidade



CEI Claudinei Ribeiro (Bolinha) - Cidade



CEI Claudinei Ribeiro (Bolinha) - Cidade

**Observação:** o CEI Raulino Felipe (Curinga) entrou em reforma.





# Município de Bocaina do Sul/SC

---

## 5 – CONSTATAÇÃO:

A Merenda Escolar disponibilizada de forma gratuita pela rede municipal de ensino exerce grande importância nutricional, servindo de suporte ao aprendizado dos alunos. Sendo muito relevante o cuidado e a atenção dispensados a esta responsabilidade dada ao município o seu cumprimento por meio da secretaria responsável.

Entendido isto, se constata que uma melhoria contínua nos processos poderá acrescentar uma otimização no controle, armazenamento, guarda, conservação, distribuição, manipulação e adequação do espaço físico. O que resultará numa melhora do atendimento das demandas geradas e um aumento significativo na qualidade do fornecimento da Merenda Escolar aos alunos beneficiados.

## 6 – ANÁLISE DA AUDITORIA INTERNA:

Dos dados coletados nesta auditoria podem ser observadas algumas oportunidades de melhoria as quais seguem abaixo:

### **Recomendação 01:**

Providenciar uniformes adequados para uso exclusivo na manipulação de alimentos. Uniformes compatíveis com as atividades realizadas.

### **Recomendação 02:**

Providenciar um local adequado para vestiários para o uso dos manipuladores, dotados com armários para guarda dos pertences pessoais.

### **Recomendação 03:**

Providenciar a instalação de estruturas adequadas para a higienização das mãos, com aparato necessário para o processo.

### **Recomendação 04:**

Providenciar dispositivos para a proteção das luminárias, de modo a evitar acidentes e danos aos alimentos e aos manipuladores. Apesar de ter grade contra queda na luminária, é necessário ter um protetor totalmente fechado para proteger contra quedas e explosões.

### **Recomendação 05:**

Instalar telas nas janelas ou qualquer outro aparato para restringir a entrada de insetos. No caso das portas, colocar borrachas de vedação na parte inferior para impedir o acesso de vetores e pragas.

### **Recomendação 06:**

Os coletores de lixo de todas as unidades escolares que ficam na área externa devem ser dotados de tampa, a fim de evitar a atração de animais, roedores e pragas urbanas.

### **Recomendação 07:**

Remover os objetos em desuso como buffets que não funcionam mais e estão dentro do estoque, térmicas estragadas, tampas de panelas, etc. Remover também objetos estranhos ao



# Município de Bocaina do Sul/SC

ambiente de manipulação como é o caso da máquina de lavar roupa e secadora que estão dentro da cozinha, sendo necessário providenciar outro local para as mesmas.

## **Recomendação 08:**

Garantir que as superfícies que entram em contato com os alimentos sejam de material lavável, impermeável, durável e que não represente risco de contaminantes.

Substituir as prateleiras de madeira do estoque central, as prateleiras de ferro que estão no estoque da escola Padre Theodoro Bauschult e na escola João Walter e os armários de madeira que estão na escola Ana Walquíria de Sousa de Sousa, por material de polietileno ou aço inoxidável.

## **Recomendação 09:**

Adquirir paletes ou estrados de material liso, resistente, impermeável e lavável, a fim de não deixar alimentos expostos diretamente no chão. E providenciar a troca da película nas janelas do estoque central, a fim de impedir a entrada de luz solar sobre os alimentos.

## **Recomendação 10:**

Com o auxílio de um arquiteto e ou engenheiro formar projeto e execução da ampliação de cozinhas, a fim de comportar a demanda de alimentos e equipamentos.

## **Recomendação 11:**

Providenciar a pintura e revestimento das paredes do estoque.

Este é o relatório e as recomendações pertinentes.

Bocaina do Sul/SC, 25 de junho de 2020.

---

**CRENDI MELO RIBEIRO**  
**Controlador Interno**  
**Prefeitura Municipal de Bocaina do**  
**Sul/SC**

<b>RECEBIDO</b>	
<b>Bocaina do Sul</b>	<b>Nome</b> .....
<b>___/___/2020</b>	<b>Ass.:</b> .....