

Curso de Avaliação de Controles Internos

Alimentação Escolar



GABRIEL LIBERATO LOPES
Auditor Público Externo
Tribunal de Contas de Mato Grosso

AGENDA

1

Conceitos Básicos

2

Operacionalização, Alimentação e Nutrição.

3

Prestação de Contas e CAE

4

Estudo de Caso - Alimentação Escolar



1. Conceitos Básicos

Porque avaliar a atividade de Alimentação Escolar?

4106 – A metodologia deve dispor de mecanismos para a **seleção do objeto da auditoria**, segundo critérios de **relevância, risco e materialidade**.



**Normas de Auditoria
Governamental**

1. Conceitos Básicos

4106.3 – A **materialidade** refere-se à representatividade dos valores ou do volume de recursos envolvidos.



1. Conceitos Básicos

4106.1 A **relevância** refere-se à importância relativa para o interesse público ou para o segmento da sociedade beneficiada.

- ❖ Mais de 42 milhões de alunos atendidos por ano;
- ❖ Mais de 1,1 Bilhão por ano para fomento da agricultura familiar.



1. Conceitos Básicos

4106.2 – O **risco** é a possibilidade de ocorrência de eventos indesejáveis, tais como erros, falhas, fraudes, desperdícios ou descumprimento de metas ou de objetivos estabelecidos.

ITEM	OBSERVAÇÃO
01.	Estrutura inadequada e higiene precária da cozinha;
02.	Alimentos armazenados de forma incorreta;
03.	Merenda servida não corresponde à prevista no cardápio;
04.	Despesas executadas sem comprovação documental;
05.	Não cumprimento do mínimo de 30% para aquisição de produtos da agricultura familiar;
06.	Produtos previstos no cardápio, mas não foram adquiridos;
07.	Aquisição de produtos com valores acima do registrado na Ata;
08.	Não execução dos cardápios;
09.	Falta de registro das merendeiras no diário de alimentação; e
10.	Ausência de planejamento do cardápio.

Fonte: Acórdão TCU nº 2370/2015 - Plenário

1. Conceitos Básicos

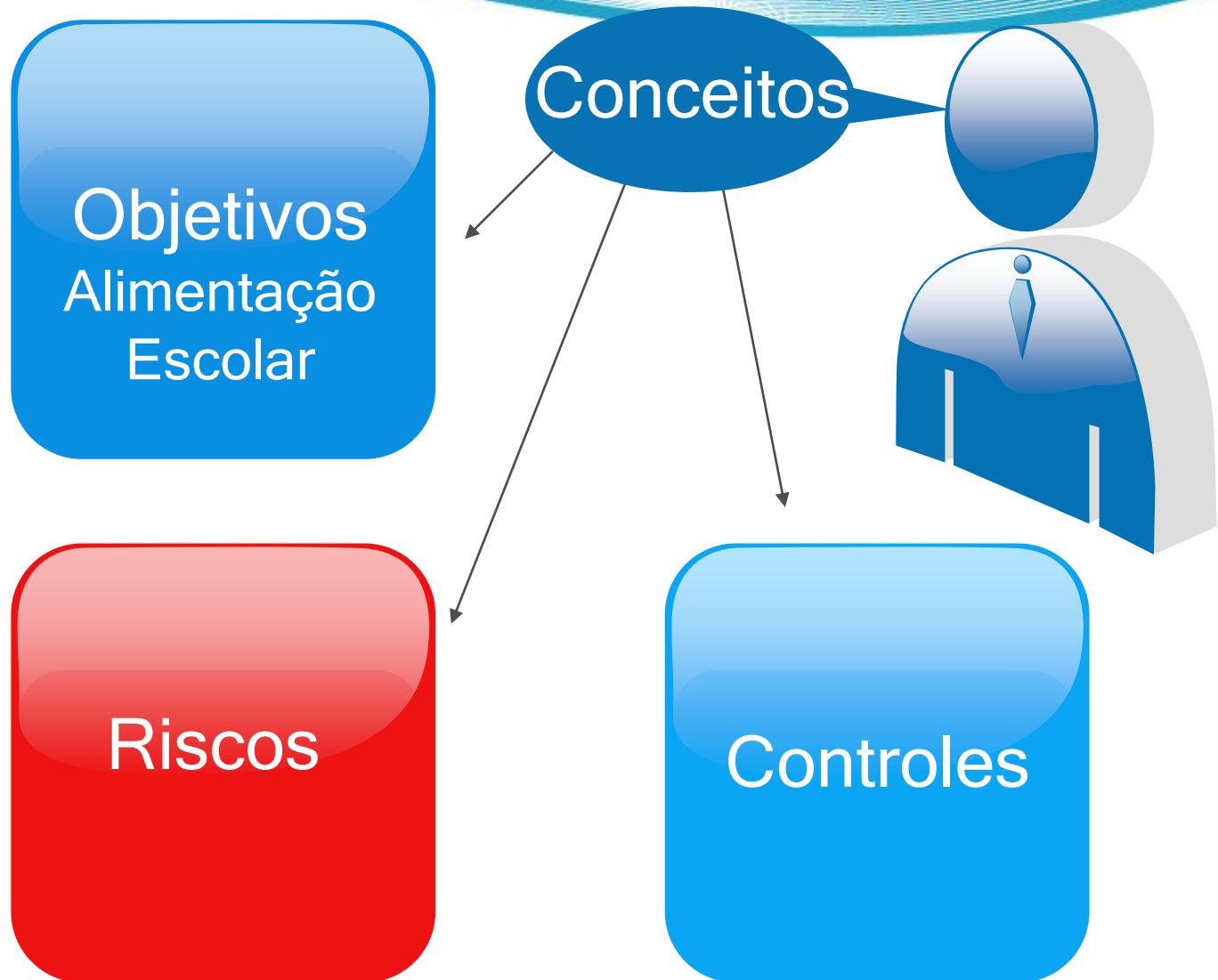
**Tipos de Avaliação de
Controles Internos**

**Em nível de entidade
(Entity Level
Assessment)**

**Em nível de
atividades**



1. Conceitos Básicos



Alimentação e Nutrição

Art.208, VII da Constituição da República:

“O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

(...)

VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didáticoescolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.”

Alimentação e Nutrição

PNAE



**OFERTA DE
REFEIÇÕES
SAUDÁVEIS**



**EDUCAÇÃO
ALIMENTAR E
NUTRICIONAL**

OBJETIVO

- Crescimento;
- Aprendizagem;
- Desenvolvimento biopsicossocial;
- Rendimento escolar;
- Formação de práticas alimentares saudáveis.

1. Conceitos Básicos

1955 - 1979

1955 - Campanha Merenda Escolar

1979 - PNAE

1994

1994 - Descentralização do PNAE por meio de convênios.

1998 - Transferência automática de recursos.

2006 - 2009

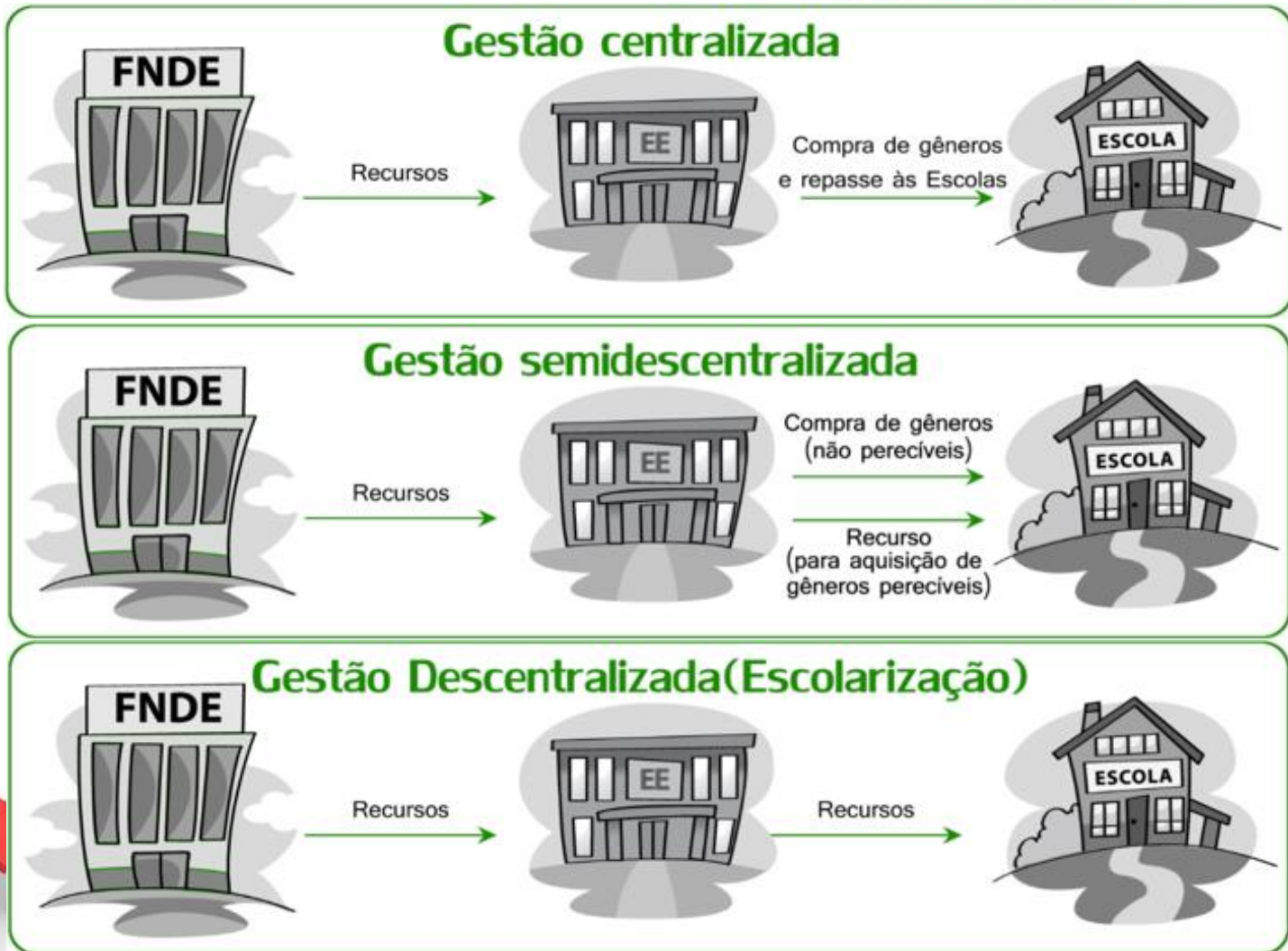
2006 - Obrigatoriedade do Nutricionista (RT)

2009 - Obrigatoriedade de aplicação de no mínimo 30% na agricultura familiar.

2013

Fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional

2. Gestão e Operacionalização



2. Gestão

Valor (R\$)	Nível/Modalidade de Ensino (De acordo com RN nº 01/2017)
0,32	Para os alunos matriculados na Educação de Jovens e Adultos - EJA;
0,36	Para os alunos matriculados no ensino fundamental e no ensino médio;
0,53	Para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos
0,64	Para os alunos matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;
1,07	Para os alunos matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP/MEC;
1,07	Para os alunos matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos.



2. Gestão

$$VT = A \times D \times C$$

SENDO:

VT = Valor a ser transferidos;

A = Número de alunos;

D = Número de dias de atendimento;

C = Valor *per capita* para a aquisição de gêneros para os alunos.

$$VT = 100 \times 200 \times 0,30 = \text{R\$ } 6.000,00$$



2. Operacionalização

AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

- ✓ **Aquisição por pregão eletrônico (Ac TCU 2368/13 - P);**
- ✓ **Padronização das especificações dos alimentos, conforme orientado na NOTA TÉCNICA Nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE:**
- ✓ **Elaboração da Pauta de Compras;**
- ✓ **Pesquisa de preços com cesta de preços aceitáveis.**



2. Operacionalização

AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

✓ **Elaboração de Edital**

- Adjudicação por item - Súmula 247 TCU
- Possibilidade de amostras;
- Obrigatoriedade de no mínimo 30% da Agricultura Familiar.

✓ **Realização de Chamadas Públicas**



2. Operacionalização



2. Operacionalização

RECEBIMENTO

- ✓ **Elaboração de normas técnicas e administrativas**
- ✓ **Designação de Equipe Técnica**
 - **Servidor ou comissão**
- ✓ **Controle de Qualidade dos Produtos - Termo de Compromisso**



2. Operacionalização

RECEBIMENTO



49	<p>POLPA DE TOMATE: Produto pastoso obtido através de tomates classificados e selecionados, devidamente lavados e submetidos a processo de refinação, concentração e pasteurização. Envasado asépticamente em caixas Tetra Pack contendo 520g. Teor de sódio máximo de 135mg em 30g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, quantidade do produto e data de validade.</p>	150.000	UND	QUERO	R\$ 2,07	R\$ 310.500,00
----	---	---------	-----	-------	-------------	-------------------



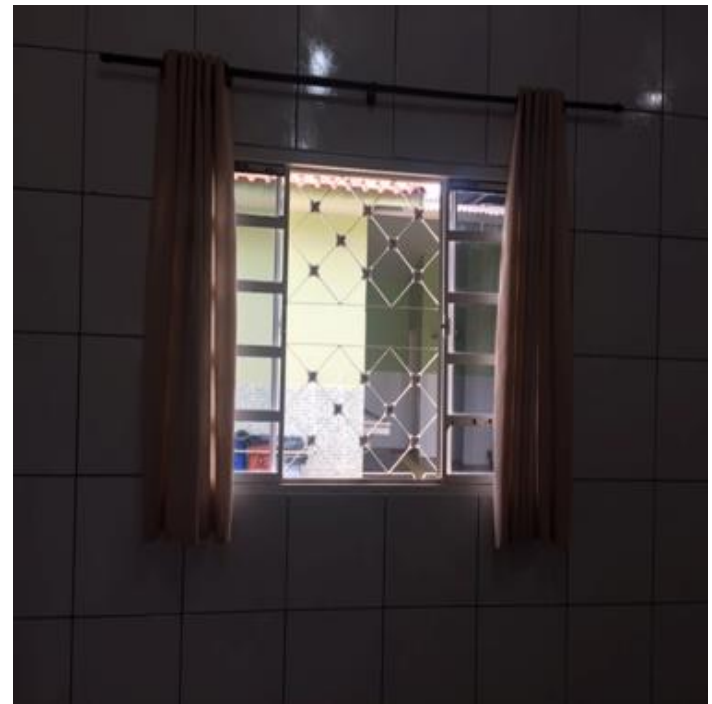
2. Operacionalização

ARMAZENAMENTO



2. Operacionalização

ARMAZENAMENTO



2. Operacionalização

CONTROLE DE ESTOQUE

ORDEM	PRODUTOS	GRAMATURA - kg	LANÇAMENTOS EM PACOTES							TOTAL DISPONÍVEL						
			SALDO ANTERIOR	PDGA GUIAS DE RECEBIMENTO				TRANS-FERÊNCIAS								
				GRA: _____				Recebida	Enviada							
				DATA: _____												
				PDGP												
NOTAS FISCAIS																
1 Refeição														Al. Atend.	Al. Atend.	Al. Atend.
1	Açúcar	5	0,00							0,00	CONSUMO DIÁRIO					
2	Achocolatado	1	0,00							0,00						
3	Arroz	5	0,00							0,00						
4	B.amanteigado	0,4	0,00							0,00						
5	B. Cream Craker	0,4	0,00							0,00						
6	B. Maisena	0,4	0,00							0,00						
7	B. Maria	1	0,00							0,00						
8	Peito Frigo Desfiado	2,5	0,00							0,00						
9	Carne em Conserva	0,83	0,00							0,00						
10	Charque Bovino	1	0,00							0,00						
11	Cookie integral	0,14	0,00							0,00						

2. Operacionalização

INVENTÁRIO

- ❖ Verificação - A qualquer tempo;
- ❖ Transferência - Mudança de titular da carga patrimonial;
- ❖ Criação - Criação da função titular da carga;
- ❖ Extinção - Extinção ou transformação;
- ❖ Anual - Atender Lei n. 4320/64;
- ❖ Baixa - Para fins de desfazimento de bens.

Portaria TCU nº 307/2014



2. Operacionalização

PREPARO DAS REFEIÇÕES

- ✓ Local adequado de preparo e onde a refeição será servida (pátio, sala de aula ou refeitório)



2. Operacionalização

PREPARO DAS REFEIÇÕES

- ✓ Local adequado de preparo e onde a refeição será servida (pátio, sala de aula ou refeitório)



2. Operacionalização

PREPARO DAS REFEIÇÕES

- ✓ **Local adequado de preparo e onde a refeição será servida (pátio, sala de aula ou refeitório)**



2. Operacionalização

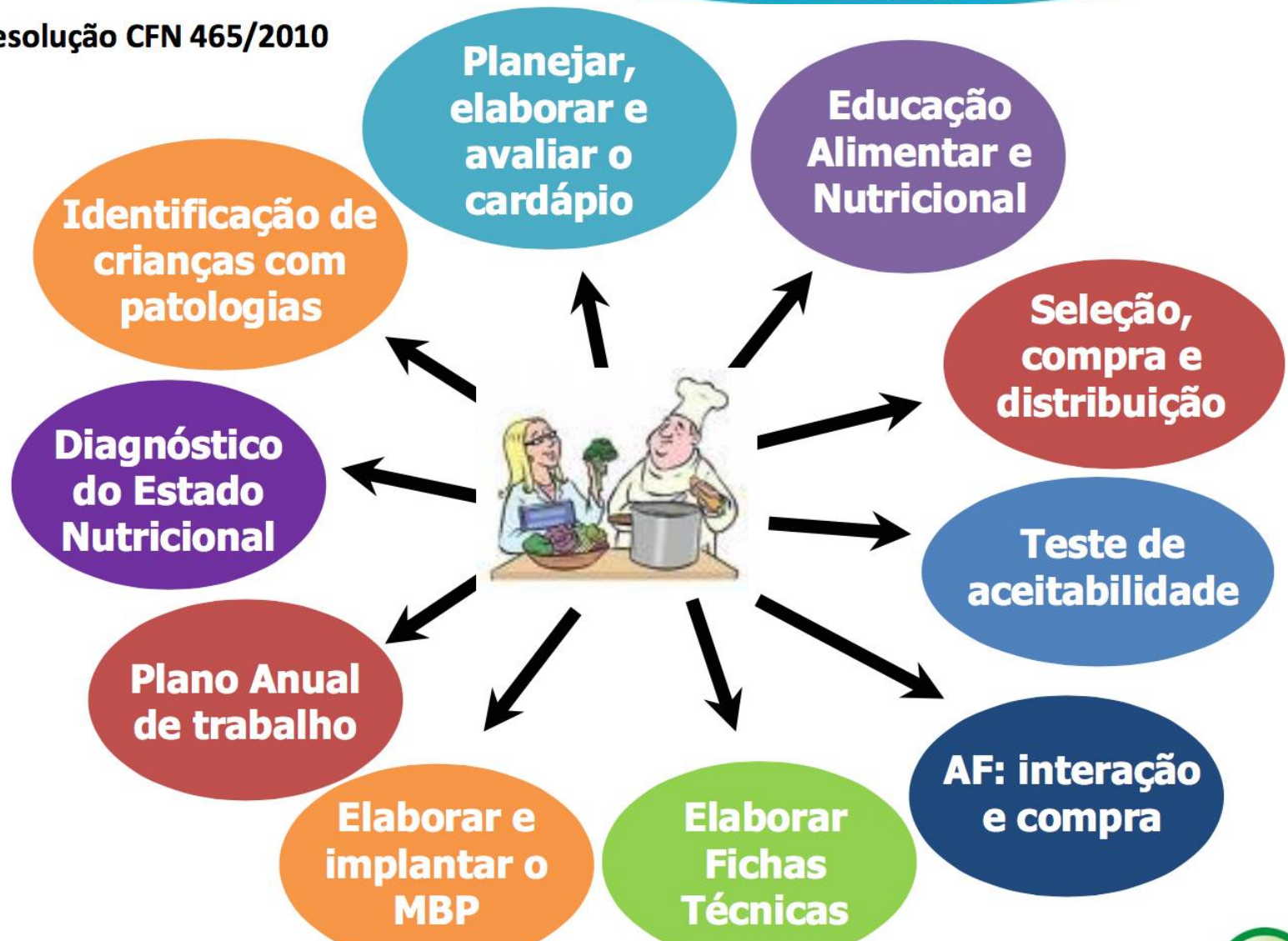
PREPARO DAS REFEIÇÕES

- ✓ **Elaboração obrigatória do Manual de Boas Práticas (MBP)**
- Resolução Anvisa n. 216/2004.



2. Alimentação e Nutrição

Resolução CFN 465/2010



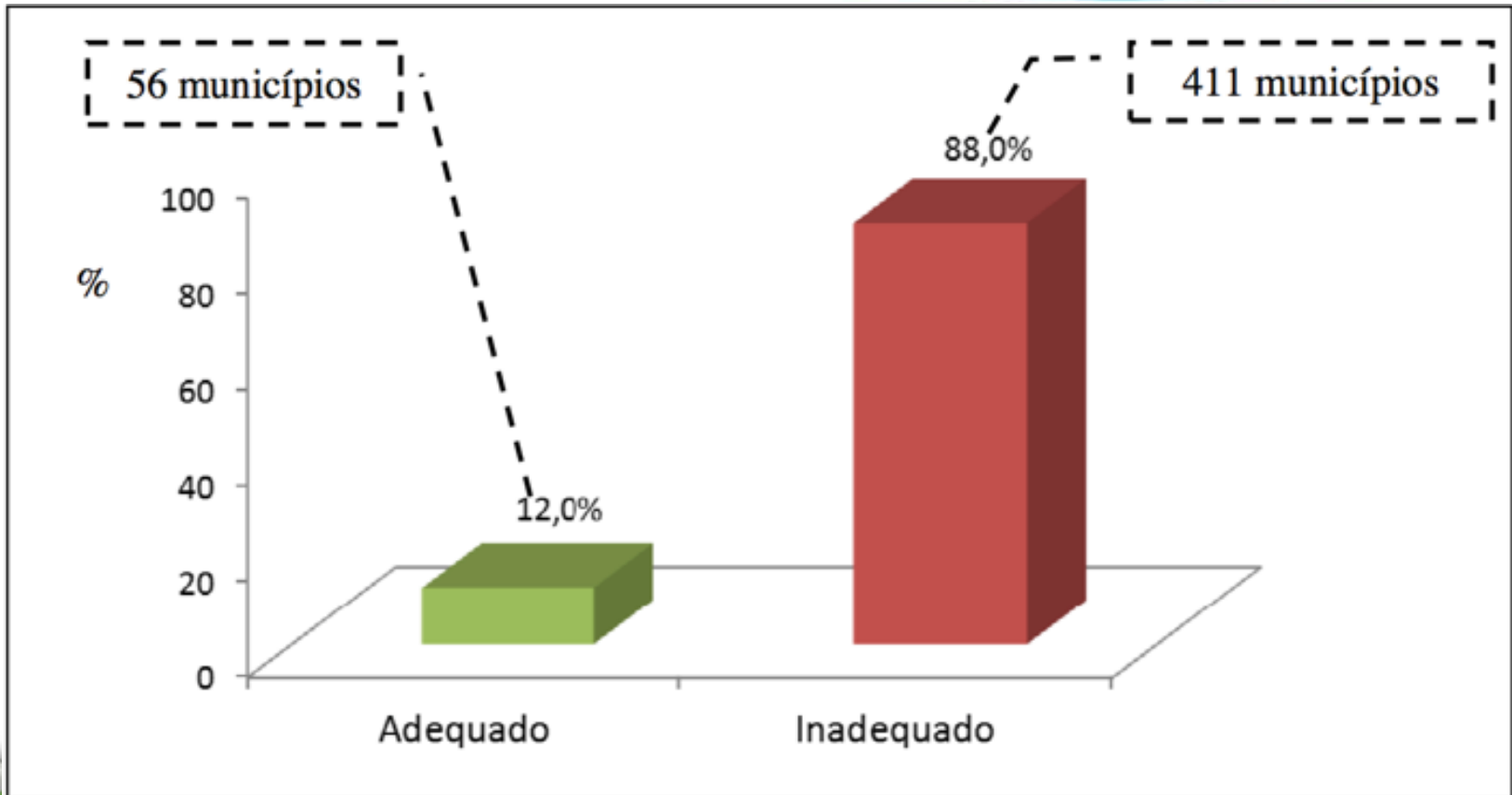
2. Alimentação e Nutrição

Nº de Alunos	Nº de Nutricionistas	Carga horária mínima mensal recomendada
Até 500	1 Responsável Técnico - RT	30 horas
501 a 1000	1 RT + 1 Quadro Técnico - QT	30 horas
1001 a 2500	1 RT + 2 QT	30 horas
2501 a 5000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5000	1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada fração de 2500 alunos	30 horas

Fonte: Art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010



2. Alimentação e Nutrição



Fonte: CECANE UFRGS, 2014

2. Alimentação e Nutrição

O QUE É UM CARDÁPIO?

Relação das preparações que compõe uma refeição ou todas as refeições de um dia ou de um período determinado.



2. Alimentação e Nutrição

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA (4-5 ANOS)

Março/2014

	2ª FEIRA 24/3	3ª FEIRA 25/3	4ª FEIRA 26/3	5ª FEIRA 27/3	6ª FEIRA 28/3							
Lanche Manhã 8h	Mingau de milho											
Almoço 11h	Arroz branco Carne seca com jerimum Quiabo Sobremesa: Laranja											
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

EXEMPLO

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.



2. Alimentação e Nutrição

Cardápios da Alimentação Escolar

O que considerar durante o planejamento?



2. Alimentação e Nutrição

1

Identificação (nome e nº CRN) e assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração → cadastro no SINUTRI.

2

Indicação da faixa etária e etapa/modalidade de ensino, bem como do **horário** em que é servida a alimentação escolar.

3

Atenção para a oferta de refeições para a creche e o Programa Mais Educação.

4

Presença de **ficha técnica de preparação** (descrição dos ingredientes, *per capita*s e valores de energia, macro e micronutrientes).

2. Alimentação e Nutrição

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA (4-5 ANOS)

NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz branco					COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL											
INGREDIENTES	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R\$	KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Arroz branco	25	25	1	0,06												
Óleo de soja	1	1	1	0,003												
Alho	1,08	1	1,08	0,01												
Sal	1	1	1	0,002												
TOTAL				0,075												

MODO DE PREPARO: Lave o arroz, escorra e deixe secar. Aqueça o óleo e refogue o alho. Acrescente o arroz e deixe refogar por alguns minutos mexendo bem. Adicione a água fervente e o sal. Deixe cozinhando, em fogo médio, por aproximadamente 20 minutos, ou até o arroz ficar seco e soltinho. Sirva a seguir.

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

2. Alimentação e Nutrição

5

Diferenciação de *per capita* de alimentos para as diferentes faixas etárias.

6

Cardápios diferenciados para alunos com **necessidades nutricionais específicas**.

7

Presença de **alimentos regionais** que respeitam a cultura e tradição local (inclusive indígenas e quilombolas).

8

Cardápio **variado**.

2. Alimentação e Nutrição

Creches (período parcial)

30% das necessidades
nutricionais em, no
mínimo, duas refeições

Creches (período integral)

70% das necessidades
nutricionais em, no
mínimo, três refeições

Comunidades indígenas/quilombolas

30% das necessidades
nutricionais por refeição
ofertada

Educação básica (pré-escola, ensino fundamental, médio e EJA) (período parcial)

20% das necessidades
nutricionais, em uma
refeição

Educação básica (pré-escola, ensino fundamental, médio e EJA) (período parcial)

30% das necessidades
nutricionais, em duas ou
mais refeições

Mais Educação / Escolas tempo integral

70% das necessidades
nutricionais em, no mínimo,
três refeições

2. Alimentação e Nutrição

❖ 30% Das necessidades nutricionais diárias

30% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 11 meses	200	32,5	6,3	5,0	-	150	15	81	3,3	23	0,9
	1 3 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,7	90	5	150	2,1	24	0,9
Pré-escola	4 5 anos	400	65,0	12,5	10,0	7,5	120	8	240	3,0	39	1,5
Ensino	6 10 anos	450	73,1	14,0	11,3	8,0	150	11	315	2,7	56	2,0
Fundamental	11 15 anos	650	105,6	20,3	16,3	9,0	210	18	390	3,2	95	2,7
Ensino Médio	16 18 anos	750	121,8	23,4	18,8	9,6	240	21	390	3,9	116	3,0
EJA	19 30 anos	680	110,5	21,3	17,0	9,5	240	26	300	3,9	107	2,9
	31 60 anos	650	105,6	20,3	16,3	8,5	240	26	330	3,2	111	2,9

Fonte: Resolução FNDE 26/2013



2. Alimentação e Nutrição

9

Oferta de **frutas e hortaliças** (mínimo 3 porções/semana).

10

Atenção para a oferta de **doces** (máximo 2 porções/semana).

11

Atenção para a oferta de **alimentos restritos**.

12

Atenção para a oferta de **alimentos proibidos**
(bebidas baixo valor nutricional).

2. Alimentação e Nutrição

13

Atenção para a oferta frequente de **bebida láctea**.

14

Atenção para a oferta de **café para a educação infantil**.

15

Atenção para a oferta de **preparações fritas**.

2. Alimentação e Nutrição

Como estão sendo planejados os Cardápios da Alimentação Escolar

Atendem a legislação vigente (Lei 11.947/2009 e Resolução 26/2013)?



2. Alimentação e Nutrição

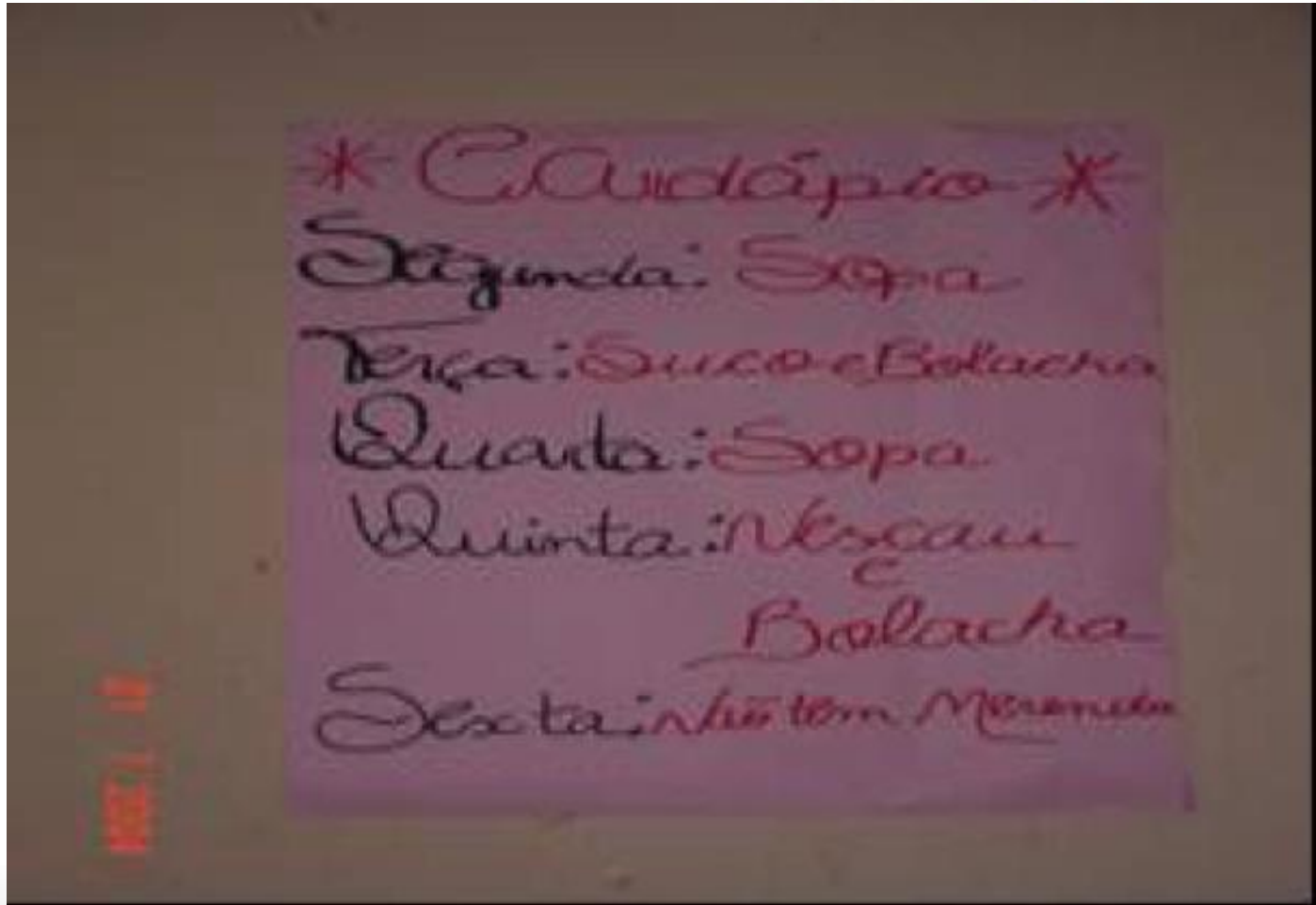
EXEMPLO

CARDÁPIO AGOSTO - 2013 RURAIS E INFANTIS

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 1	Leite com Achocolatado Biscoito Salgado	Arroz Doce com Canela	Massa com Sardinha e Molho de Tomate	Mingau de Chocolate	Leite Caramelado ou com Canela e Cravo** Biscoito Salgado
SEMANA 2	Leite com Flocos de Milho (acrescentar fruta cfe disponibilidade)	Arroz - Feijão Salsicha com Molho	Leite com Achocolatado Biscoito Salgado	Leite com Flocos de Milho (acrescentar fruta cfe disponibilidade)	Arroz Doce com Canela
SEMANA 3	Polenta com Guisado e Molho	Leite com Flocos de Milho (acrescentar fruta cfe disponibilidade)	Leite Caramelado ou com Canela e Cravo** Biscoito Salgado	Leite com Achocolatado Biscoito Doce	Leite com Flocos de Milho (acrescentar fruta cfe disponibilidade)
SEMANA 4	Leite Caramelado ou com Canela e Cravo** Biscoito Salgado	Arroz Guisado com Molho de Tomate	Leite com Flocos de Milho (acrescentar fruta cfe disponibilidade)	Leite com Achocolatado Pão Com Doce de Frutas ou Margarina	Arroz Doce com Canela

A Escola poderá complementar este cardápio referência com itens já estocados (de remessas anteriores) em sua despensa.
Sempre deverão ser priorizados os gêneros alimentícios com menor prazo de validade.

2. Alimentação e Nutrição



2. Alimentação e Nutrição

Semana 06 a 10 de junho 2016

	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche matutino	Macarrão/Polenta Carne de 2ª ao molho Salada de pepino e tomate	Feijão tropeiro (carne moída, ovo, couve e farinha) Salada repolho e cenoura	Arroz com fígado Feijão preto Salada de alface e tomate	Baião de 2 Carne moída refogada Salada crua de beterraba e cenoura	Sopa de fubá com legumes e frango
Lanche Vespertino	Banana Melancia	Leite com chocolate Pão com doce de leite	Banana Laranja	Bebida láctea <u>Bisnaguinha</u> de cebola	Suco de acerola Torta de legumes

2. Alimentação e Nutrição

Cardápio: 7 - CARDÁPIO ESCOLAS PERÍODO INTEGRAL

Faixa: ENSINO FUNDAMENTAL - 6 A 10 ANOS

	H2O (G)	ENE (KCAL)	ENE (KJ)	PTN (G)	LIP (G)	COL (MG)	CHO (G)	FB (G)
SEMANA 1 03/02/2016 a 05/02/2016	0	2029,11	7337,1	81,41	55	212,12	272,92	17,63
QUARTA-FEIRA 03/02/2016	0	633,9	2271,05	17,81	15,03	60,12	101,3	8,65
CAFÉ DA MANHÃ: 21 - PÃO COM MARGARINA E LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	0	180,26	377,5	5,17	5,55	0	16,81	0,25
LANCHE MAT.: 67 - FAROFA DE CARNE, OVO E LEGUMES	0	268,64	1123,16	9,05	9,17	60,12	37,75	4,38
LANCHE MAT.: 264 - SALADA DE ALFACE COM TOMATE	0	2,55	10,89	0,18	0,03	0	0,52	0,2
LANCHE VESP.: 43 - BANANA E LARANJA	0	182,45	759,5	3,41	0,28	0	46,22	3,82

CIN (G)	CA (MG)	MG (MG)	MN (MG)	P (MG)	FE (MG)	NA (MG)	K (MG)	CU (MG)	ZN (MG)	VTA (MCG)	TIA (MG)	RIB (MG)	VTB (MG)	NIA (MG)	VTC (MG)
13,11	179,68	257,25	1,93	825,51	7,27	1867,18	3779,19	0,67	7,79	301,58	1,8	0,47	0,79	20,39	313,35
4,31	96,74	89,36	0,64	188,19	2,29	514,05	1396,9	0,25	2,79	117,93	0,3	0,25	0,33	1,91	104,77
0,24	3,6	4,99	0,03	13,51	0,33	81,9	32,98	0,03	0,06	84,75	0,08	0,06	0,09	0,31	0
1,95	55,84	30,25	0,34	100,12	1,37	314,82	460,99	0,04	2,3	33,18	0,1	0,15	0,03	1,6	15,05
0,57	1,2	1,87	0,01	3,41	0,03	117,33	140,18	0	0,01	0	0,02	0	0	0	3,6
1,55	36,1	52,25	0,26	71,15	0,56	0	762,75	0,18	0,42	0	0,1	0,04	0,21	0	86,12

2. Alimentação e Nutrição

TESTES DE ACEITABILIDADE - O QUE É?

Conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.



2. Alimentação e Nutrição

TESTES DE ACEITABILIDADE - QUANDO REALIZAR?

- ❖ Introdução de alimentos novos;
- ❖ Alteração inovadora no modo de preparo;
- ❖ Avaliar aceitação dos cardápios praticados frequentemente. (No mínimo, 3 das 10 preparações mais frequentes, 1 vez ao ano)








2. Alimentação e Nutrição

Modelo de Fichas - Escala Hedônica

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome _____ Série _____ Data _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____

1 2 3 4 5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____






Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

Figura 7: Modelo de ficha de escala hedônica facial que pode ser utilizada para escolares de 1º ao 5º ano

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome _____ Série _____ Data _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____

Detestei Não Gostei Indiferente Gostei Adorei

1 2 3 4 5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____

Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

2. Alimentação e Nutrição

SUGESTÕES DE PLANILHAS DE REGISTRO DO TESTE RESTO INGESTÃO (AVALIAÇÃO DE RESTOS)

Escola que serve a refeição no refeitório
(Se preferir pode repetir a planilha para cada sala que for aplicar o teste).

Escola: _____ Data: _____

Aferição da balança: houve diferença do peso conhecido? () Sim () Não.

Se sim, quanto? _____

NOME DA PREPARAÇÃO	PESO DO UTENSÍLIO	PESO DA PREPARAÇÃO PRONTA NO UTENSÍLIO	PESO DA SOBRA NO UTENSÍLIO

Saco plástico	Peso do saco plástico para restos	Peso do resto do saco plástico	Peso do saco plástico para partes não comestíveis (ossos, cascas, etc)	Peso das partes não comestíveis no saco plástico



2. Alimentação e Nutrição

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- ❖ Cursos, palestras e oficinas para merendeiras, alunos, agricultores, diretores, etc;
- ❖ Inclusão do tema “Alimentação Saudável” no currículo escolar;
- ❖ Hortas escolares; teatros, oficinais, gincanas, jogos, e outras atividades com os alunos.



Identificação dos Riscos

RISCOS	CAUSAS	CONSEQUÊNCIAS
R#1 - Coordenação e realização de ações da alimentação escolar por profissionais não habilitados	Inexistência de nutricionista no município; nutricionistas em desacordo com o parâmetro numérico adequado.	Descumprimento das diretrizes e finalidades do PNAE; dificuldade no acesso à alimentação adequada para estudantes com restrições alimentares
R#2 - Preparo e fornecimento de alimentação escolar que não atenda necessidade dos alunos (Cardápios).	Ausência de cardápio ; inexistência de ficha técnica de preparo ; cardápio elaborado por profissionais não habilitados.	Comprometimento do crescimento e desenvolvimento físico e mental; evasão escolar; repetência.
R#3 - Desconhecimento de práticas e escolhas alimentares saudáveis (EAN)	Ausência de ações de educação alimentar e nutricional de forma sistematizada	Formação de hábitos alimentares inadequados; aumento da prevalência de obesidade infantil
R#4 - Fornecimento de alimentos da merenda escolar com alta rejeição pelos alunos	Ausência de realização de teste de aceitabilidade do cardápio	Desestímulo dos alunos para consumir a merenda escolar, prejudicando a aprendizagem e o desempenho escolar; desperdício de recursos financeiros

Avaliação dos Riscos

Escala de Probabilidade

Descrição	Frequência	Peso
Muito baixa	Evento extraordinário para os padrões conhecidos da gestão e operação do processo.	1
Baixa	Evento casual, inesperado. Muito embora raro, há histórico de ocorrência conhecido por parte de gestores e operadores do processo.	2
Médio	Evento esperado, de frequência reduzida, e com histórico de ocorrência parcialmente conhecido.	3
Alta	Evento usual, corriqueiro. Devido à sua ocorrência habitual, seu histórico é amplamente conhecido	4
Muito Alta	Evento se reproduz muitas vezes, se repete seguidamente, de maneira assídua, numerosa e não raro de modo acelerado.	5

Avaliação dos Riscos

Escala de Impacto

Descrição	Impacto Qualitativo	Peso
Muito Baixo	Não afeta os objetivos	1
Baixo	Torna duvidoso seu atingimento	2
Médio	Torna incerto	3
Alto	Torna improvável	4
Muito Alto	Capaz de impedir o alcance dos objetivos	5

Avaliação dos Riscos

Nível de Risco

Legenda: Extremamente elevado Elevado Médio Baixo		Probabilidade				
		1	2	3	4	5
		Muito Baixa	Baixa	Média	Alta	Muito Alta
Impacto	5 Muito Alto	5	10	15	20	25
	4 Alto	4	8	12	16	20
	3 Médio	3	6	9	12	15
	2 Baixo	2	4	6	8	10
	1 Muito Baixo	1	2	3	4	5

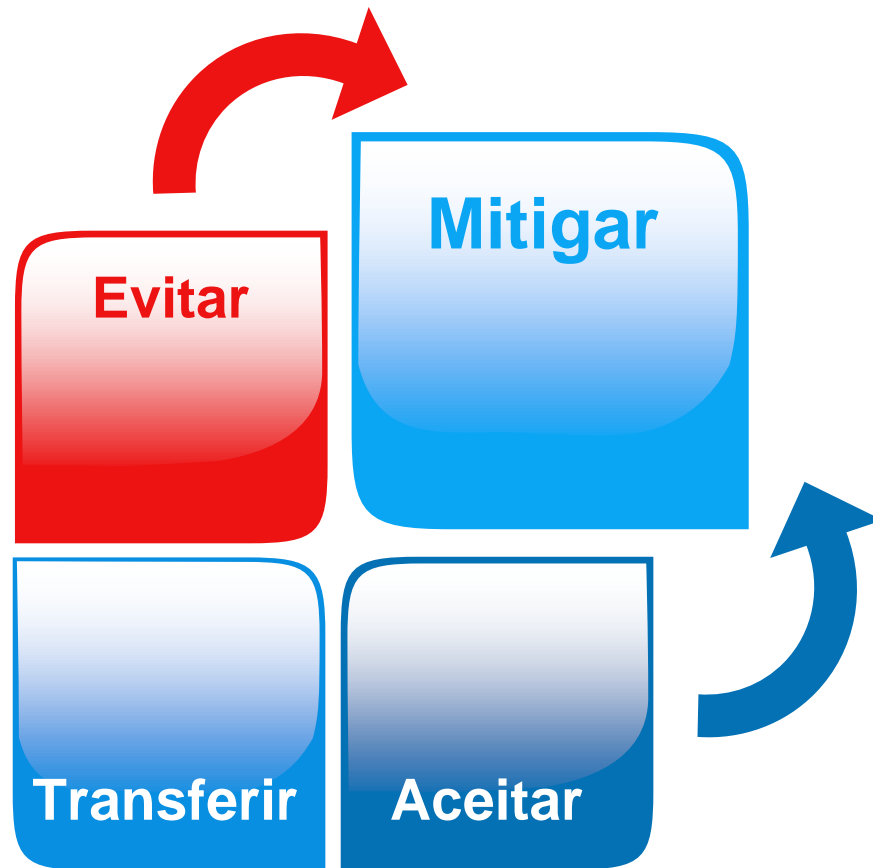
Avaliação dos Riscos

Mapa/Matriz de Risco

Legenda Nível de Risco		Probabilidade				
		1 Muito Baixa	2 Baixa	3 Média	4 Alta	5 Muito Alta
Impacto	5 Muito Alto				R 5 R 17 R 1	
	4 Alto		R 22 R 25 R 7 R 16 R 11 R 12	R 2 R 9 R 10		
	3 Médio		R 3 R 4 R 19 R 23	R 15 R 18 R 6 R 8 R 14 R 20		
	2 Baixo			R 21 R 24		R 13
	1 Muito Baixo					



Resposta a Riscos



Atividades de Controle

1 - ATIVIDADE: COORDENAÇÃO DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

OBJETIVO: ASSEGURAR QUE AS ATIVIDADES DE COORDENAÇÃO DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SEJA REALIZADA POR NUTRICIONISTA HABILITADO, DEVIDAMENTE VINCULADO AO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CADASTRADO NO SISTEMA DE CADASTRO DE NUTRICIONISTA DA PNAE (SINUTRI).

RISCO	CONTROLE INTERNO SUGERIDO
R#01 - COORDENAÇÃO E REALIZAÇÃO DE AÇÕES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR PROFISSIONAIS NÃO HABILITADOS	CT#01.01 - EXISTÊNCIA DE NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PNAE, VINCULADO AO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
	CT#01.02 - PARÂMETRO NUMÉRICO MÍNIMO DE NUTRICIONISTAS EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO CFN Nº 465/2010



Atividades de Controle

2 - ATIVIDADE: ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

OBJETIVO: GARANTIR QUE OS ALIMENTOS UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SEJAM ADEQUADOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS

RISCO	CONTROLE INTERNO SUGERIDO
R#02 - PREPARO E FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR SEM FERRAMENTA OPERACIONAL QUE RELACIONE OS ALIMENTOS DESTINADOS A SUPRIR AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS INDIVIDUAIS OU COLETIVAS (CARDÁPIO)	CT#02.01 - ELABORAÇÃO DE ESTUDOS DE PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DOS ALUNOS ATENDIDOS, IDENTIFICANDO AQUELES COM OBESIDADE, DESNUTRIÇÃO, DIABETES, HIPERTENSÃO, ETC.
	CT#02.02 - ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO - FTP
	CT#02.03 - CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA DA ENTIDADE EXECUTORA A PARTIR DAS FTP'S, ADAPTADO PARA ATENDER ALUNOS COM NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS
	CT#02.04 - REALIZAÇÃO DE TREINAMENTOS PARA MERENDEIRAS PARA UTILIZAR A FTP, A FIM DE PADRONIZAR A PREPARAÇÃO DA MERENDA.



Atividades de Controle

3 - ATIVIDADE: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

OBJETIVO: ESTIMULAR A ADOÇÃO VOLUNTÁRIA DE PRÁTICAS E ESCOLHAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

RISCO	CONTROLE INTERNO SUGERIDO
R#03 - DESCONHECIMENTO DE PRÁTICAS E ESCOLHAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS, COMPROMETENDO A BOA SAÚDE E A QUALIDADE DE VIDA DO ALUNO	CT#03.01 - REALIZAÇÃO DE CURSOS, PALESTRAS, OFICINAS CULINÁRIAS, TEATROS, GINCANAS, JOGOS A TODOS OS ATORES ENVOLVIDOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CT#03.02 - REALIZAÇÃO HORTAS ESCOLARES PEDAGÓGICAS E INCLUSÃO DO TEMA "ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL" NO CURRÍCULO ESCOLAR



Atividades de Controle

4 - ATIVIDADE: REALIZAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE

OBJETIVO: ASSEGURAR UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ACEITA PELOS ALUNOS

RISCO

R#04 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS DA MERENDA ESCOLAR COM ALTA REJEIÇÃO PELOS ALUNOS

CONTROLE INTERNO SUGERIDO

CT#04.01 - APLICAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO, PLANEJAMENTO E COORDENADO PELO NUTRICIONISTA DA ENTIDADE EXECUTORA



Prestação de Contas

- **PRAZO FINAL SIGPC:** 15 de fevereiro do ano subsequente ao ano do repasse;
- **PRAZO FINAL SIGECON:** 31 de março do ano subsequente ao ano do repasse.



CAE

Pnae – controle Social Composição do CAE

Poder Executivo: 1 representante

Pais de Alunos:
2 representantes

Educação (professor, aluno
ou assistência):
2 representantes

CAE

Sociedade Civil: 2 representantes



ITEM	DESCRIÇÃO
1.	Monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e o cumprimento das diretrizes e objetivos do PNAE;
2.	Analisar a prestação de contas do gestor e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do SIGECON Online;
3.	Comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE , inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;
4.	Fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;
5.	Realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares;
6.	Elaborar o Regimento Interno ; e
7.	Elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições e encaminhá-lo à EEx. antes do início do ano letivo.

Muito obrigado!

Tribunal de Contas do Estado
Secretaria-adjunta de Desenvolvimento do Controle
Interno do Fiscalizado (SEDECIF)

Telefone: (65) 3615-2934

E-mail: gabriel@tce.mt.gov.br

