

## ANEXO ÚNICO

### MATRIZ DE RISCOS E CONTROLES – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

#### 1 - Atividade: Coordenação das ações de alimentação escolar.

**Objetivo:** Assegurar que as atividades de coordenação das ações de alimentação escolar sejam realizadas por nutricionista habilitado, devidamente vinculado ao setor de alimentação escolar da Secretaria de Educação e cadastrado no Sistema de Cadastro de Nutricionista da Alimentação Escolar (SINUTRI).

Risco	Controle Interno Sugerido
Coordenação e realização de ações da alimentação escolar por profissionais não habilitados.	Existência de nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, vinculado ao setor de alimentação escolar. Parâmetro numérico mínimo de nutricionistas em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010.

#### 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
Preparo e fornecimento de merenda escolar que não atenda a necessidade nutricional dos alunos (cardápios).	Elaboração de estudos de perfil epidemiológico dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc. Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo – FTP.
	Cardápio elaborado por nutricionista da Entidade Executora a partir das FTP's, adaptado para atender alunos com necessidades nutricionais específicas.
	Realização de treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda.

#### 3 - Atividade: Educação Alimentar e Nutricional.

**Objetivo:** Estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis.

Risco	Controle Interno Sugerido
Desconhecimento de práticas e escolhas alimentares saudáveis, comprometendo a boa saúde e a qualidade de vida do aluno.	Realização de cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar. Realização de hortas escolares pedagógicas e inclusão do tema “alimentação saudável” no currículo escolar.

**4 - Atividade: Realização de Teste de Aceitabilidade.**

**Objetivo:** Assegurar uma alimentação saudável e aceita pelos alunos.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Fornecimento de alimentos da merenda escolar com alta rejeição pelos alunos.	Aplicação de teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora.

**5 - Atividade: Disponibilização de Recursos Financeiros.**

**Objetivo:** Garantir a disponibilização de recursos financeiros para execução das atividades da Alimentação Escolar.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Recursos insuficientes para execução PNAE.	Realização de aporte tempestivo de recursos financeiros por parte da Entidade executora.
	Atuação efetiva do CAE na verificação dos aportes financeiros pela EEx.

**6 - Atividade: Movimentação financeira dos recursos descentralizados para a conta do PNAE.**

**Objetivo:** Utilização adequada dos recursos para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Execução financeira dos recursos de forma irregular.	Existência de manuais com normas e procedimentos, prevendo período de realização da conciliação bancária, formas de movimentação financeira, responsáveis por movimentação dos recursos, atesto, conferência dos documentos da liquidação.
	Conciliação bancária da conta realizada por setor diverso.

**7 - Atividade: Padronização de especificações mais comuns.**

**Objetivo:** Garantir que as aquisições observem o princípio da padronização.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Contratações sem padronização das especificações dos gêneros alimentícios, levando a multiplicidade de esforços para realizar contratações semelhantes, com consequente esforço desnecessário para elaborar especificações da contratação.	Padronização de especificações dos gêneros alimentícios com apoio das diversas Unidades do Município, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações do PNAE.

#### 8 - Atividade: Programação de compras de gêneros alimentícios.

**Objetivo:** Garantir a disponibilidade dos alimentos previamente selecionados nas quantidades adequadas e no tempo oportuno para atender às necessidades dos alunos.

Risco	Controle Interno Sugerido
Estimativa de quantidade de gêneros alimentícios sem conhecimento da demanda real dos alunos, impedindo a disponibilização da quantidade necessária de alimentos ao público alvo do PNAE.	Elaboração de pauta, lista ou relação de compras pelo nutricionista, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos.

#### 9 - Atividade: Normatização de critérios para pesquisa de preços.

**Objetivo:** Garantir que as pesquisas de preços reflitam os preços praticados no mercado.

Risco	Controle Interno Sugerido
Coleta insuficiente de preços de gêneros alimentícios, levando a estimativas sem embasamento, resultando na aceitação de preços acima do preço de mercado	Elaboração de normativo estabelecendo procedimento consistente para elaboração de estimativas de preço, a fim de orientar as equipes de planejamento das contratações da Unidade, inclusive nos casos de contratações diretas e adesões a atas de registro de preço.
	Capacitar os servidores envolvidos no processo de elaboração de pesquisas de preços na entidade.

#### 10 - Atividade: Aquisição de alimentos da Agricultura Familiar.

**Objetivo:** Fomentar a Agricultura Familiar na região, promovendo o desenvolvimento da atividade agrícola de maneira sustentável.

Risco	Controle Interno Sugerido
Impedimento de acesso dos agricultores familiares às compras das Entidades Executoras	Articulação entre os atores sociais (EEx, controle social, secretaria de agricultura, etc) para fomentar aquisições de no mínimo 30% da agricultura familiar pela EEx.
	Mapear os produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios.

**11 - Atividade: Recebimento dos gêneros alimentícios.**

**Objetivo:** Assegurar que as atividades de recebimento dos gêneros alimentícios sejam realizadas de forma adequada.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Recebimento de alimentos em desconformidade com as especificações do objeto e com a proposta da contratada.	Existência de Comissão/servidor com formação técnica designada para recebimento dos alimentos, apoiada em instrumentos adequados para recebimento do objeto, objetivando avaliar as especificações, prazos de validade, data de entrega, etc.

**12 - Atividade: Armazenamento, Controle e Distribuição.**

**Objetivo:** Assegurar que as atividades de estocagem, segurança e conservação dos alimentos sejam realizadas de forma adequada.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Perda, alteração da qualidade e desvio de gêneros alimentícios em função de problemas na infraestrutura das escolas (cozinha e estoque).	Estrutura física do local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004).  Estrutura física do local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004).

**13 - Atividade: Controle de Estoque.**

**Objetivo:** Assegurar a estrutura necessária para realizar o controle de estoque dos gêneros alimentícios

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Falta de informações gerenciais do estoque de gêneros alimentícios	Utilização de sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual.

**14 - Atividade: Distribuição dos alimentos do depósito central para as escolas.**

**Objetivo:** Garantir a entrega dos alimentos tempestivamente para preparação da merenda escolar

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Demora na distribuição dos alimentos (do depósito central para as escolas)	Disponibilidade de veículos em quantidade adequada para o transporte de alimentos para as escolas.

**15 - Atividade: Elaborar manual de normas e procedimentos do PNAE.**

**Objetivo:** Garantir normas e padrões nas execução das atividades.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Realização das atividades do PNAE sem atender ao princípio da padronização (manuais e listas de verificação), levando a erros nas atividades e retrabalho, podendo resultar em danos ou atos ilegais.	Elaboração de um manual de normas definindo os procedimentos a serem adotados na execução das principais atividades relacionadas ao PNAE na Unidade, com especial destaque para: (i) procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas; (ii) procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas); (iii) controle de estoque; (iv) definição do papel do fiscal do contrato; (v) novas obrigações da secretaria de controle interno (ou órgão equivalente); (vi) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; (vii) regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos; (viii) frequência da visita da nutricionista às escolas; (ix) obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; (x) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos

**16 - Atividade: Inventário Físico**

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Saldo físico real de estoque de gêneros alimentícios em desacordo com os registros de saldo e movimentação nas planilhas e sistemas informatizados.	Realização de inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios.

**17 - Atividade: Elaboração e entrega da prestação de contas.**

**Objetivo:** Prestar contas dos recursos do PNAE recebidos da União a título de complementação.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Prestação de contas incompleta, imprecisa ou intempestiva.	Existência de check-list ou fluxo definindo os atos necessários à elaboração completa e tempestiva da prestação de contas no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC - Online)  Revisão independente dos documentos da prestação de contas por servidor diverso do responsável por sua elaboração.

**18 - Atividade: Arquivo da prestação de contas.**

**Objetivo:** Guarda e conservação da prestação de contas do PNAE

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Perda/extravio/furto dos processos/documentos relativos ao PNAE.	Estrutura física e tecnológica adequada para guarda dos documentos da prestação de contas do PNAE.

**19 - Atividade: Composição e Estrutura do CAE.**

**Objetivo:** CAE com composição adequada para zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos e acompanhar a aceitação dos cardápios pelos escolares.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Inobserância do percentual de participação entre representantes do governo e da sociedade civil na composição do CAE e estrutura inadequada.	Estrutura adequada de recursos humanos, financeiros, materiais e tecnológicos.  Atas de reunião do CAE evidenciando a participação efetiva de todos os segmentos representados.

**20 - Atividade: Atuação e Funcionamento do CAE.**

**Objetivo:** CAE atuando efetivamente na fiscalização da execução do PNAE

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
"Captura" do CAE por interesses políticos locais, comprometendo sua efetiva atuação.	Atas de Reunião e Parecer do CAE evidenciando efetiva atuação.  Elaboração do Regimento Interno do CAE.  Capacitação periódica dos conselheiros.