



RELATÓRIO DE AUDITORIA 01/2025

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGOV TCE-PR - RCD EDU4043

Elaboração do cardápio e oferta da alimentação escolar

Data: 22 A 25/04/2025 E 28 E 29/04/2025

Local:

CMEI VOVÓ HELENA - DIA 22 e 25/04/2025

JORNADA AMPLIADA - DIA 23/04/2025

OFICINAS DO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - DIA
24/04/2025

ESCOLA MUNICIPAL IRMA NELI - DIA 28 e 29/04/2025

Auditor: MARCELO DAMBROS - CRA PR 26.615

Período Auditável: MANHÃ E TARDE

INTRODUÇÃO

Segundo informações do FNDE o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

Segundo o Roteiro de Análise de Consistência dos Dados **EDU4043 - Elaboração do cardápio e oferta da alimentação escolar do TCE-PR**, a oferta de uma alimentação escolar de qualidade é fundamental para assegurar que os estudantes tenham acesso a refeições equilibradas e nutritivas, sendo determinante para seu desenvolvimento físico, cognitivo e acadêmico. Nesse sentido, o serviço de alimentação escolar das redes de ensino deve ser



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



cuidadosamente planejado e monitorado para atender às diretrizes nutricionais recomendadas e às necessidades específicas dos alunos.

Partindo deste pressuposto, este relatório apresenta os resultados da auditoria realizada nos serviços de alimentação escolar no Centro Municipal de Educação Infantil Vovó Helena, na Escola Municipal Irma Neli - Ensino Fundamental, na Jornada Ampliada da Escola Municipal Irma Neli, e nas oficinas do Departamento de Assistência Social, todos com o objetivo geral de avaliar a conformidade das práticas alimentares com as normas estabelecidas e a efetividade do programa de alimentação escolar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DA AUDITORIA

Esta auditoria objetivou analisar a qualidade da alimentação escolar, abordando verificação dos cardápios, as condições de armazenamento, guarda, conservação, preparação dos gêneros alimentícios, bem como avaliar a segurança alimentar dos alunos e as condições de estrutura dos refeitórios e cozinha.

✓ **Avaliar a qualidade dos alimentos:**

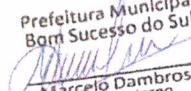
Verificação das condições de armazenamento, guarda, conservação e preparação dos alimentos, garantindo que atendam aos padrões de qualidade e segurança.

✓ **Garantir a segurança alimentar:**

Avaliar os procedimentos de higiene, limpeza e manutenção das instalações, além de verificar a qualidade dos alimentos e a prevenção de contaminações.

✓ **Verificar a conformidade com as normas:**

Avaliar se o serviço de alimentação escolar está em conformidade com as leis, regulamentos e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul

Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



✓ **Avaliar a satisfação e eficiência do programa:**

Verificar a gestão dos recursos, a eficiência na distribuição dos alimentos e a adequação do cardápio às necessidades nutricionais dos alunos.

Analisar a satisfação dos alunos em relação à alimentação escolar.

✓ **Identificar áreas de melhoria:**

Detectar pontos fracos no processo de alimentação escolar e propor soluções para aprimorar a qualidade, segurança e eficiência do programa.

✓ **Promover a segurança alimentar e nutricional dos alunos:**

Garantir que os alunos recebam refeições nutritivas e adequadas às suas necessidades nutricionais, contribuindo para o seu crescimento e desenvolvimento.

METODOLOGIA

A auditoria foi realizada pelo auditor, através de:

- ✓ Exame físico, que trata da verificação in loco, observados o objeto da auditoria no tocante a: identificação, existência física, autenticidade, quantidade e qualidade, bem como a verificação das condições dos refeitórios, cozinhas, áreas de armazenamento e equipamentos.
- ✓ Entrevistas com funcionários responsáveis pela preparação e distribuição das refeições.
- ✓ Análise de documentos, como cardápios, fichas técnicas e registros de compra.
- ✓ Observação direta das práticas de manipulação dos alimentos, em toda execução do processo em questão, desde a estocagem até a preparação dos gêneros alimentícios, e a entrega da refeição ao aluno.

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Marcelo Dambros
Controlador Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



- ✓ Avaliação da aceitabilidade: Utilização de testes como a escala hedônica facial (para crianças pequenas) ou a análise de resto-ingestão para avaliar a preferência dos alunos pelos cardápios e também em conversa ou entrevista diretamente com os alunos sobre a satisfação do das refeições.
- ✓ Prova das refeições junto com as crianças, para verificação da qualidade e sabor.

RESULTADOS

Locais Auditados:

- ✓ **Escola Municipal Irmã Neli - EF:**



Endereço: Rua Cândido Merlo, 290 Centro.

Diretora Escolar: Luciandra Molinete, contato: (46) 98421-0939

Quantidade de alunos: 256 alunos, sendo destes 47 alunos matriculados na Jornada Ampliada Escolar;

- ✓ **CMEI Vovó Helena – EI;**



Endereço:

Rua Presídio Borba, 861 Centro.

Diretora Escolar:

Mariana Dalponte Andre - Contato: (46) 98415-0477

Quantidade de alunos: 195 alunos, sendo destes 101 da etapa creche e 94 Educação Infantil.

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Controlador Interno
CRA-PR 26613



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



✓ Jornada Ampliada da Escola Municipal Irmã Neli - EF



Endereço:

Rua Jandiro Bedin, centro.

✓ Centro de Oficinas Social



Endereço:

Rua Ágata Nuremberg,
centro.

Nutricionista Responsável, cadastrada no SIGPNAE – Sistema de Gestão do PNAE

Gabriela Ferst De Ré - CRN: 8/17801

Contato: (45) 98830-7281.

PRINCIPAIS RESULTADOS OBSERVADOS NA AUDITORIA

Conformidade Nutricional

- ✓ Cardápios: Os cardápios analisados estavam em conformidade com as diretrizes nutricionais, oferecendo uma variedade adequada de alimentos.
- ✓ Porções: As porções servidas atendem às recomendações diárias para crianças em idade escolar. Disponibilidade diversificada de opções

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul

Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



(exemplo: cardápio com arroz, feijão, carne e salada. É oferecido três opções para as crianças escolherem, completo com todos os alimentos, só feijão e arroz, só arroz, e ainda se pedirem só carne também é fornecido.

Qualidade dos Alimentos

- ✓ Frescor: A maioria dos alimentos estava dentro do prazo de validade e armazenada adequadamente.
- ✓ Higiene: As práticas de higiene na cozinha foram observadas, mas foram identificadas algumas áreas que necessitam de melhorias, como a limpeza regular das superfícies.

Satisfação dos Alunos

- ✓ Os alunos expressaram satisfação com as refeições, destacando a variedade e o sabor. No entanto, alguns mencionaram que gostariam de mais opções vegetarianas.

Cumplicidade de toda equipe envolvida

- ✓ Foi nítido a percepção da cumplicidade de toda equipe na alimentação escolar, seja na colaboração e cooperação de todos os envolvidos, desde os profissionais da educação até os responsáveis pelo preparo, com o mesmo intuito: garantir que a alimentação oferecida na escola seja de qualidade, saudável e atenda às necessidades dos alunos. Essa cumplicidade é fundamental para que a alimentação escolar seja um sucesso e contribua para o desenvolvimento integral dos estudantes.



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



ALGUMAS RECOMENDAÇÕES DE MELHORIA

- ✓ Os cardápios das refeições escolares, devem estar visíveis na parede da cozinha da escola. É importante que o cardápio esteja bem visível para que todos os envolvidos (alunos, professores, funcionários e a própria cozinha) possam ver o que será servido, bem como os horários e ingredientes, e também para que a vigilância sanitária possa verificar a conformidade do cardápio com as normas;
- ✓ Documentar todas as informações. As refeições oferecidas aos alunos correspondem em torno de 90% aos cardápios oficiais elaborados pela nutricionista responsável técnica da alimentação escolar. Todavia as poucas e eventuais modificações ou substituições dos alimentos previstos nos cardápios oficiais devem ser devidamente justificadas documentalmente (por relatório ou livro ata), e se possível ser publicada junto ao portal do município, para que todos tenham acesso ou ciência do porquê da troca ou substituição dos alimentos, seja pelo fator de atraso do fornecedor ou de maturação das frutas, ou outro fator. Toda troca é aceitável desde que os alimentos substitutos possuam equivalência nutricional com os substituídos.
- ✓ Sugestão de troca dos balcões da cozinha da Escola Irma Neli, pois que estão em mal estado (foto em anexo);
- ✓ Sugestão de troca ou conserto do freezer da cozinha do CMEI Vovó Helena, que está com a dobradiça da tampa quebrada (foto em anexo);
- ✓ A merendeira da Jornada Ampliada solicitou um forno de porte grande para assar carnes e bolos, para assim melhorar a qualidade das refeições;
- ✓ No início do ano letivo teve capacitação das merendeiras sobre práticas de preparo e conservação de alimentos. Sugestão de oferecer nova capacitação em julho, para aumentar a conscientização e o compromisso com a alimentação saudável e a redução de desperdícios.

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul

Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul

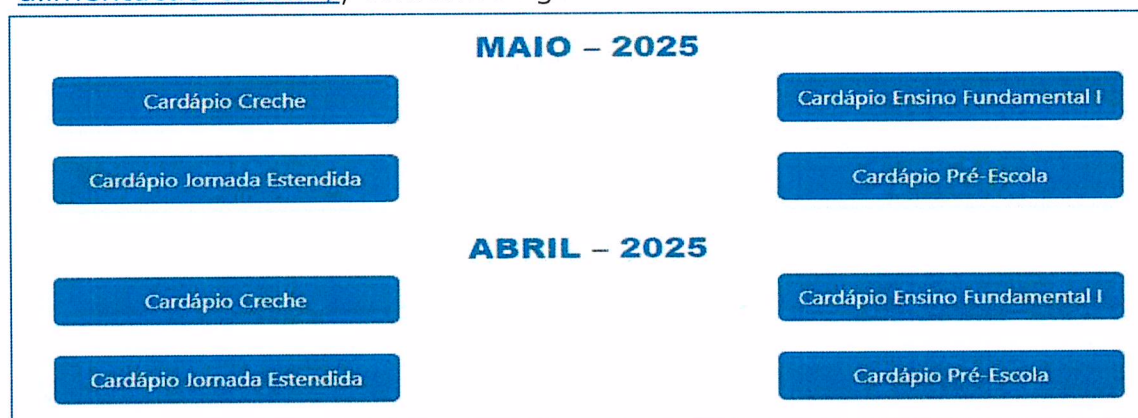


ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



CONCLUSÕES FINAIS

A auditoria identificou que os cardápios da alimentação escolar são publicados ou disponibilizados antecipadamente, devidamente atualizados no site do município, no seguinte endereço eletrônico: <https://bomsucessodosul.pr.gov.br/portal-da-transparencia/cardapio-da-alimentacao-escolar/>, conforme figura abaixo:



Fonte: <https://bomsucessodosul.pr.gov.br/portal-da-transparencia/cardapio-da-alimentacao-escolar/>

Os cardápios são elaborados, de modo que as porções ofertadas sejam diferenciadas, de acordo com a faixa etária dos alunos e com o tempo de permanência em ambiente escolar, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas, contendo as informações necessárias sobre as refeições a serem ofertadas, elaborados pela Nutricionista responsável, de modo a atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, para ser mais exato, existe um mural na cozinha a foto e nome de cada aluno, indicando qual a especificando qual a necessidade (foto em anexo).

As refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional estão de acordo com os cardápios elaborados pela nutricionista do Município, podendo ter alguns pequenos ajustes de troca de dias, devido alguns fatores como atraso de entrega de fornecedores ou amadurecimento precoce

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



ou tardio de frutas como mamão e abacaxi, como também ajustes de estoque para, evitando possíveis vencimentos, embora que pela auditoria foi notado que 90% dos produtos tem validade longa, garantindo assim produtos de qualidade, frescos e saudáveis. Um exemplo visto na auditoria foi a carne moída que tinha chegado dia 23/04 o mesmo dia da sua fabricação/ empacotamento.

Todos os alunos são obrigados a passar pelo buffet, mesmo que não queira comer nada, está forma incentiva os mesmos a verificar o que está sendo servindo, e são incentivados pelas merendeiras a provar, onde muitos acabam provando e voltam repetir. Os cardápios da alimentação escolar preveem semanalmente, frutas in natura, legumes e verduras em quantidade adequada. Todas as escolas oferecem uma refeição antes do início das aulas. São realizadas visitas técnicas regulares às unidades educacionais pela Nutricionista responsável, a fim de aferir a compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos, porém sem relatório formal nem cronograma de visita.

Todavia, o resultado final são as crianças que ganham, pois nota-se que os alimentos tem qualidade e são preparados com carinho e amor, por profissionais comprometidos e qualificados, assim a execução final dá origem a pratos saborosos, que as crianças gostam e apreciam.

A auditoria interna no SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, tem o intuito de garantir a eficácia dos processos e a conformidade com as normas, padrão de qualidade e regulamentações vigentes. Nesse sentido, é uma forma de validar as ações, identificar correções e buscar melhorias. As diretrizes incluem o emprego da alimentação saudável e adequada, inclusão da educação alimentar e nutricional, universalidade do atendimento aos alunos matriculados, participação da comunidade no controle social, apoio ao desenvolvimento sustentável, reforçam os objetivos e funções do PNAE.

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul

Marcelo Dambros
Controlador Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



Enfim, uma auditoria tem o objetivo de verificar a conformidade com os requisitos do sistema de gestão implementados. É papel do auditor procurar não conformidades e desvios, fazendo uma avaliação das conformidades dos seus processos e sugerindo recomendações de melhorias, que possam agregar valor para a entidade, otimizando processos e aprimorando o desempenho em práticas mais eficientes.

Por fim, uma auditoria vem para a implementação de um sistema de gestão de melhoria de processos, sendo auditado as tarefas já realizadas diariamente pela entidade, de forma natural, e o resultado final de uma auditoria vem agregar valor positivo para o Município e a população.

Está auditoria estará disponível no portal do município junto com as demais realizadas nos anos anteriores, no endereço eletrônico: <https://bomsucessodosul.pr.gov.br/departamentos/controle-interno/>.

Bom Sucesso do Sul, 08 de Maio de 2025

MARCELO DAMBROS
Assinado de forma digital por MARCELO DAMBROS
Dados: 2025.05.08 15:31:09 -03'00'

MARCELO DAMBROS
Coordenador do Sistema de Controle Interno
CRA PR 26615

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



ANEXOS

- ✓ Material Fotográfico das instalações, refeitórios, alimentos.
- ✓ Ofício de comunicado de Auditoria;
- ✓ Ofício de solicitação de documentos para a auditoria;
- ✓ Ofício de resposta do departamento responsável;
- ✓ Roteiros de entrevistas;
- ✓ Perguntas a serem observadas na auditoria;
- ✓ Cardápios do mês de abril;



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



MATERIAL FOTOGRAFICO

CMEI VOVÓ HELENA



Prefeitura
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Controlador Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Marcelo Dambros
Control Interno
CRA-PR 26615

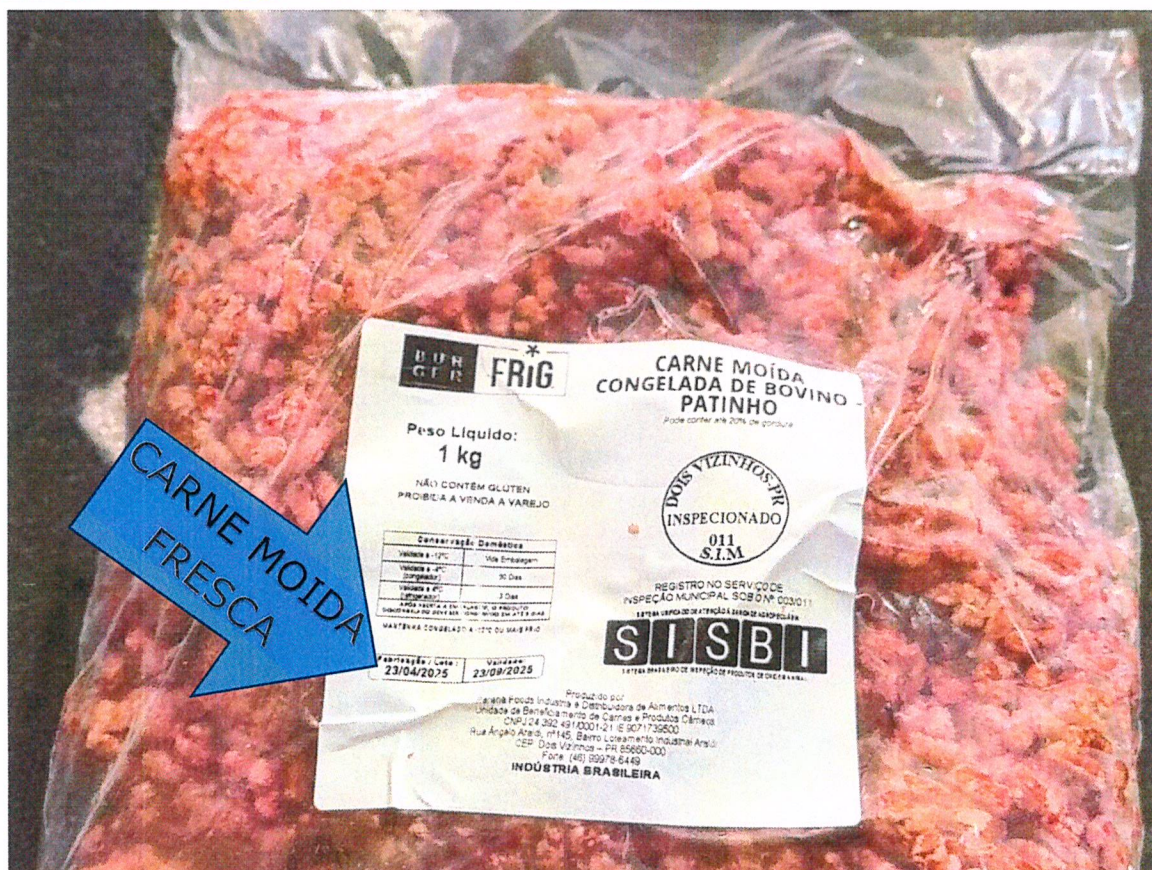
13



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Control Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul

Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul

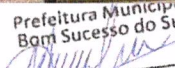


ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



ESCOLA IRMA NELI - EF



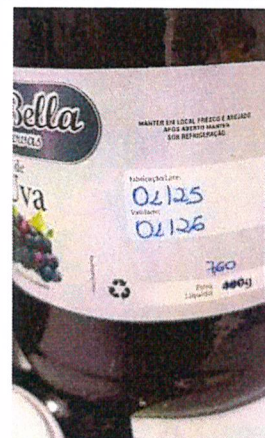
Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul

Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



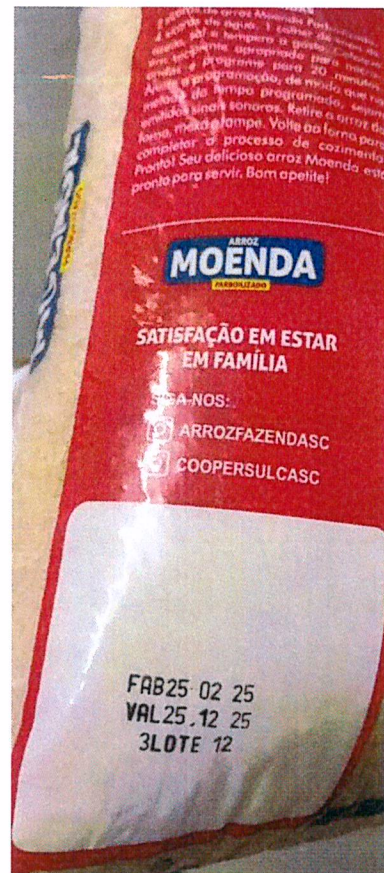
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Control Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



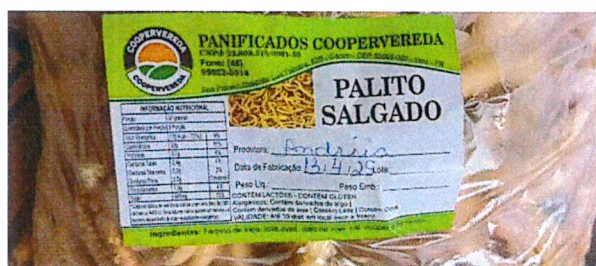
ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



Café da Manhã – Primeira Refeição



JORNADA ESTENDIDA e SOCIAL



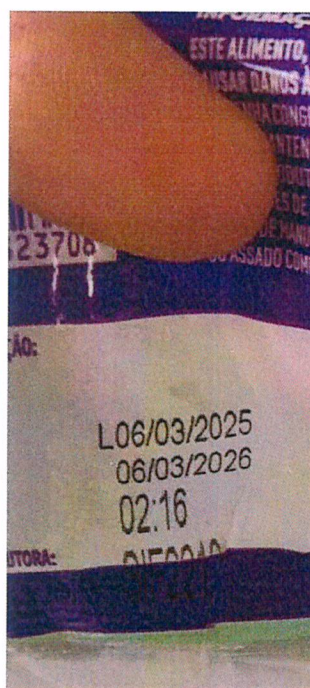
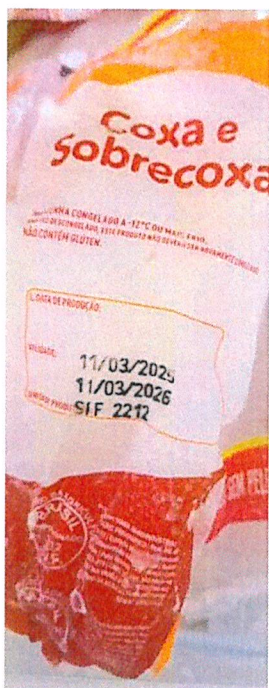
Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



Prefeitura
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Control Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



Alunos intolerantes e alérgicos - foto com nome e turma na parede da Cozinha



AUDITOR PROVANDO



Balcões em mau estado e tampa do freezer quebrada



Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Município de Bom Sucesso do Sul

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 80.874.100/0001-86



Ofício 04/2025

Controle
Interno

Bom Sucesso do Sul, 15 de Abril de 2025

Exmas. Sras.

ELISANA PILONETTO - Diretora do Departamento de Educação Cultura e Esporte

RONISE JANE RAVANELLI - Diretora do Departamento de Assistência Social

O controle interno tem por objetivo e característica ser um órgão orientador, com a finalidade preventiva, numa metodologia de controle baseada no gerenciamento dos riscos identificados em atividades e processos, com vistas à eficiência e regularidade da gestão, assim venho através deste comunica-las que este controlador interno realizará uma auditoria interna em vossos departamentos, com **ênfase na alimentação escolar, alimentação da jornada ampliada e alimentação das oficinas dos projetos sociais**, conforme cronograma abaixo:

- **CMEI VOVÓ HELENA**
DIA 22 e 25/04/2025
- **JORNADA AMPLIADA**
DIA 23/04/2025
- **OFICINAS DO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**
DIA 24/04/2025
- **ESCOLA MUNICIPAL IRMA NELI**
DIA 28 e 29/04/2025



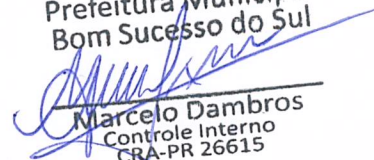
O que será auditado?

- ✓ Armazenagem, guarda e conservação dos alimentos;
- ✓ Preparo dos alimentos;
- ✓ Execução dos cardápios;
- ✓ Fluxo dos alimentos;
- ✓ Limpeza, higiene e estrutura da cozinha e refeitório.

Como é feita Auditoria in loco, qual a metodologia utilizada?

- ✓ Entrevistas;
- ✓ Avaliação da conformidade dos processos;
- ✓ Busca de melhorias contínuas.

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul


Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615



Município de Bom Sucesso do Sul

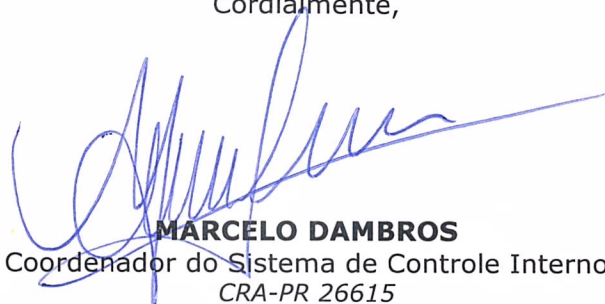
ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 80.874.100/0001-86

O que será analisado e qual a finalidade principal?

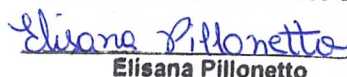
- ✓ não conformidades;
- ✓ desperdícios e desvios de alimentos;
- ✓ Validar as ações;
- ✓ Ouvir sugestões e propor melhorias que possam agregar valor à gestão pública.

Cordialmente,


MARCELO DAMBROS
Coordenador do Sistema de Controle Interno
CRA-PR 26615

Recebido em: 15/04/25

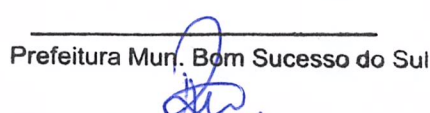
~~Prefeitura Mun. Bom Sucesso do Sul~~


Elisana Pilonetto

Diretora Depto. de Edu. Cult. e Esportes
Matrícula: 511-8/3

Recebido em: 15/04/25

~~Prefeitura Mun. Bom Sucesso do Sul~~


Ronise Jane R. de Oliveira
Diretora Depto. de Assistência Social
Matrícula: 81-7/5



Município de Bom Sucesso do Sul

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 80.874.100/0001-86

Ofício 05/2025



Controle
Interno

Bom Sucesso do Sul, 15 de Abril de 2025

ANEXO I - SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES À DIRETORA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE

Assunto: Solicitação de documentos para auditoria interna

Prezada Sra. **ELISANA PILONETTO**,

No exercício de nossas atribuições constitucionais, legais e regulamentares, o COORDENADOR DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO, está realizando um procedimento de auditoria interna focado no serviço de alimentação escolar oferecido pela rede municipal de ensino. Esta iniciativa faz parte do nosso compromisso contínuo com a melhoria da qualidade e eficiência dos serviços públicos municipais, especialmente no que diz respeito à educação e à nutrição dos nossos estudantes.

O objetivo do trabalho é aferir a adequação do processo de planejamento e oferta da alimentação escolar, bem como verificar a consistência dos dados informados nos questionários respondidos pelos interlocutores municipais no âmbito da prestação de contas anual do governo municipal.

As conclusões desta auditoria não somente nos auxiliarão a entender melhor as práticas correntes, mas também poderão resultar na emissão de recomendações específicas para aprimoramento dos processos em questão.

Nesse sentido, solicitamos gentilmente que nos forneça os seguintes documentos e informações:

- **Identificação do Nutricionista** responsável técnico pela alimentação escolar na rede municipal de ensino (nome, CPF, CRN e contato) e comprovante de cadastro no Sistema de Gestão do PNAE (SIGPNAE).
- **Cardápios da alimentação escolar** praticados na semana da realização do procedimento.
- **Endereço eletrônico** para acesso aos cardápios publicados no site oficial do município ou no portal da transparência municipal.
- **Lista de escolas da rede municipal de ensino** contendo: endereço do estabelecimento; nome e contato do(a) diretor(a); e quantidade, por etapa de ensino, de alunos matriculados em tempo integral.

Agradecemos sua colaboração e nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários. Por favor, encaminhe os documentos solicitados até o dia **17/04/2025**, para que possamos dar continuidade ao nosso trabalho de auditoria.

Atenciosamente,

Recebido em:

29/04/25
Jon

MARCELO DAMBROS

Coordenador do Sistem de Controle Interno

Fone/ Whatss: (46) 98802-6289

e-mail: marcelodambros@hotmail.com



Município de Bom Sucesso do Sul

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 80.874.100/0001-86

OFÍCIO Nº 21/2025

Bom Sucesso do Sul, 15 de abril de 2025

À

Auditoria Interna

Departamento Municipal de Educação

Assunto: Encaminhamento de documentos – Resposta à solicitação

Prezado,

Em atenção ao Ofício nº 05/2025, recebido em 15/04/2025 que solicita o envio de documentos referentes aos procedimentos de auditoria interna focado no serviço de alimentação escolar oferecido na rede municipal de ensino, informamos que os referidos documentos se encontram anexos a este ofício para análise e providências cabíveis.

Segue, portanto, a relação dos documentos encaminhados:

1. Identificação da Nutricionista em anexo comprovante no SIGPNAE

Nutricionista: Gabriela Ferst De Ré

CPF: 081.227.639-60

CRN: 8/17801

Contato: 45 988307281

2. Endereço Eletrônico dos cardápios da alimentação escolar: Cardápio da Alimentação Escolar - Município de Bom Sucesso do Sul, EM ANEXO.
3. Lista de escolas da rede municipal de ensino;

Escola Municipal Irmã Neli - EF: Rua Cândido Merlo, 290 Centro.

Diretora Escolar: Luciandra Molinete, 46 984210939

Quantidade de alunos: 256 alunos, sendo destes 47 alunos matriculados na Jornada Ampliada Escolar

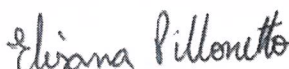
CMEI Vovó Helena – EI; Rua Presídio Borba, 861 Centro.

Diretora Escolar: Mariana Dalponte Andre, 46 984150477

Quantidade de alunos: 195 alunos, sendo destes 101 da etapa creche e 94 Educação Infantil

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se fizerem necessários.

Atenciosamente,


Elisana Pillonetto

Diretora do Departamento Municipal de Educação Cultura e Esportes



Município de Bom Sucesso do Sul

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 80.874.100/0001-86

BRASIL Serviços Simplifique! Participe Acesso à informação Legislação Canais

SIGPNAE - Sistema de Gestão do PNAE

GABRIELA FERST DE RE
NUTRICIONISTA

Home

CAE

Cadastro

Dados Pessoais

Vincular

Validar Vínculo

Jurisdicção

Visualizar

Validar Vínculo

Desvincular

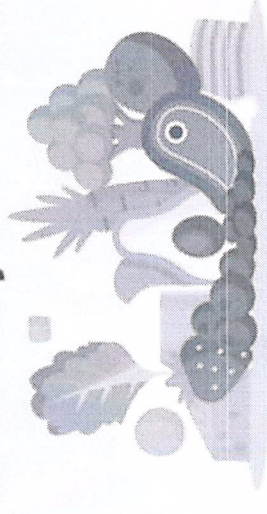
BOM SUCESSO DO SUL/PR

Mostrando 1 a 1 de 1 registros

© 2018 FNDE

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Os municípios têm responsabilidade de atender a educação básica e possuem despesas consideráveis com merenda escolar. O controle social das refeições é importante para garantir o bem-estar dos alunos.

O Departamento Municipal de Educação, Cultura e Esportes disponibiliza anualmente os cardápios da merenda que é oferecida aos alunos do CMEI Vovó Helena e Escola Irmã Neli. Os menus são elaborados por nutricionista, seguindo as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A prioridade é dada para alimentos com alto teor nutricional, bem como frutas e legumes regionais e da estação. Confira os cardápios abaixo:

2025

ABRIL – 2025

Cardápio Creche

Cardápio Ensino Fundamental I

Cardápio Jornada Estendida

Cardápio Pré-Escola

ENDEREÇO ELETRÔNICO:

<https://bomsucessodosul.pr.gov.br/portal-da-transparencia/cardapio-da-alimentacao-escolar/>



Você está em: [Município de Bom Sucesso do Sul](#) » [Portal da Transparência](#) » Cardápio da Alimentação Escolar

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Os municípios têm responsabilidade de atender a educação básica e possuem despesas consideráveis com merenda escolar. O controle social das refeições é importante para garantir o bem-estar dos alunos.

O Departamento Municipal de Educação, Cultura e Esportes disponibiliza anualmente os cardápios da merenda que é oferecida aos alunos do CMEI Vovó Helena e Escola Irmã Neli. Os menus são elaborados por nutricionista, seguindo as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A prioridade é dada para alimentos com alto teor nutricional, bem como frutas e legumes regionais e da estação. Confira os cardápios abaixo:

2025

ABRIL – 2025

Cardápio Creche

Cardápio Ensino Fundamental I

Cardápio Jornada Estendida

Cardápio Pré-Escola

Cardápio Creche

Cardápio Ensino Fundamental I

Cardápio Jornada Estendida

Cardápio Pré-Escola

Cardápio Creche

Cardápio Ensino Fundamental I

Cardápio Jornada Estendida

Cardápio Pré-Escola

MARÇO – 2025

FEVEREIRO – 2025

[2024](#)

[2023](#)

[2022](#)

[2021](#)

[Anos Anteriores](#)

Gestor do Portal da Transparência: Fabio Zanela
Endereço: Rua Cândido Merlo, 290 Centro, CEP: 85515-000
Expediente: 08h às 12h – 13h30min às 17h30min
E-mail: transparencia@bssul.pr.gov.br
Telefone: [46-3199-2333](tel:46-3199-2333)

[Início](#)

[Município](#)

[Departamentos](#)

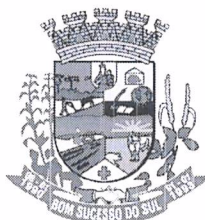
[Transparência](#)

[Licitações](#)

[Servidores](#)

[Fale Conosco](#)

[Ouvidoria](#)



MUNICÍPIO DE
BOM SUCESSO DO SUL



LOCALIZAÇÃO

R. Cândido Merlo, 290 - PR,
85515-000 - (46) 3199-2333

VEJA COMO CHEGAR



Município de Bom Sucesso do Sul

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 80.874.100/0001-86

Ofício 06/2025

Controle
Interno

Bom Sucesso do Sul, 15 de Abril de 2025

ANEXO II - SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES À NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Assunto: Solicitação de documentos para auditoria interna

Prezada Nutricionista **GABRIELA FERST DE RÉ**

No exercício de nossas atribuições constitucionais, legais e regulamentares, o COORDENADOR DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO, está realizando um procedimento de auditoria interna focado no serviço de alimentação escolar oferecido pela rede municipal de ensino. Esta iniciativa faz parte do nosso compromisso contínuo com a melhoria da qualidade e eficiência dos serviços públicos municipais, especialmente no que diz respeito à educação e à nutrição dos nossos estudantes.

O objetivo do trabalho é aferir a adequação do processo de planejamento e oferta da alimentação escolar, bem como verificar a consistência dos dados informados nos questionários respondidos pelos interlocutores municipais no âmbito da prestação de contas anual do governo municipal.

As conclusões desta auditoria não somente nos auxiliarão a entender melhor as práticas correntes, mas também poderão resultar na emissão de recomendações específicas para aprimoramento dos processos em questão.

Nesse sentido, solicitamos gentilmente que nos forneça os seguintes documentos e informações:

- **Lista de alunos das escolas da amostra que tenham necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares.** O documento deve explicitar qual é a necessidade nutricional específica de cada aluno.
- **Cronograma de visitas técnicas** a serem realizadas pela equipe de nutricionistas do município com o objetivo de monitorar a execução dos cardápios ofertados.
- **Relatório da última visita técnica** com o detalhamento das observações e quaisquer medidas corretivas sugeridas.
- **Caso seja utilizado software** para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar: identificação (nome) do software e documentação comprobatória (tela "print" do sistema, documento de especificação do sistema ou outro que comprove a existência do software).

Agradecemos sua colaboração e nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários. Por favor, encaminhe os documentos solicitados até **17/04/2025**, para que possamos dar continuidade ao nosso trabalho de auditoria.

Atenciosamente,

MARCELO DAMBROS

Coordenador do Sistema de Controle Interno

Fone/ Whatss: (46) 98802-6289

e-mail: marcelodambros@hotmail.com

Recebido em: 15 / 04 / 2025

GABRIELA

ANEXO III - ROTEIRO DE ENTREVISTA AOS PROFISSIONAIS DA ESCOLA

Este roteiro de entrevista tem o propósito de orientar o auditor na formulação de perguntas direcionadas aos profissionais das escolas visitadas a fim de coletar evidências e informações contextuais sobre a oferta da alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino.

As perguntas constantes da entrevista não precisam ser lidas em sua literalidade. É importante que o auditor, após deixar claro o objetivo do procedimento, inicie uma conversa com o profissional entrevistado de modo que consiga alcançar uma boa compreensão do cenário da oferta da alimentação na escola e que seja possível responder aos quesitos existentes.

Sempre que possível, registre no campo "comentários" informações complementares. Por exemplo, se o profissional declarar que a oferta da alimentação escolar é "quase sempre" compatível com os cardápios oficiais, é importante que o auditor anote as razões apresentadas pelo entrevistado. Essas informações fornecerão subsídios para elaboração de um relatório que materialize adequadamente as conclusões do auditor e contenha recomendações claras e capazes de contribuir com a melhoria dos processos observados.

1. Identificação

Escola:	CMEI VOVÓ HELENA
Nome do entrevistado:	EDNEIA TALITA PIKONETTO
Função na escola:	MERENDEIRA
Data/hora da entrevista:	25/04/2025 - 10:00 h

2. Sobre a oferta da alimentação escolar

2.1. A alimentação escolar é ofertada diariamente a todos os alunos matriculados na escola?

☒ Sim () Não () Não sabe responder

Comentários:

--

2.2. Você conhece os cardápios que são planejados pelos nutricionistas da alimentação escolar?

☒ Sim () Não

Comentários:

--

2.3. A alimentação ofertada aos alunos matriculados na escola é compatível com os cardápios planejados pelos nutricionistas da alimentação escolar (cardápios oficiais)?

() Sempre ☒ Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

Ajustes pequenos, necessários devido a atraso de mercadorias com fornecedores, e motivação das futas.

2.4. Os estudantes que possuem necessidades nutricionais específicas (doença celíaca e intolerância à lactose, por exemplo) recebem refeições compostas de alternativas alimentares compatíveis com a sua condição?

☒ Sempre () Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não há estudantes com necessidades nutricionais específicas na escola

() Não sabe responder

Comentários:

Sim, tem lista de alunos com restrições alimentares.

2.5. O número de refeições servidas diariamente aos alunos é igual ou superior ao previsto nos cardápios oficiais?

☒ Sempre () Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

2.6. Os alunos recebem uma refeição antes do início das aulas (por exemplo, café da manhã para o turno matutino e almoço para os estudantes do vespertino)?

☒ Sempre, todos os alunos () Sempre, parte dos alunos () Às vezes () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

Sim, disponível para todos, a maioria faz a refeição.

2.7. Há visitas periódicas de nutricionistas da alimentação escolar para aferir as condições de oferta da merenda na escola?

☒ Sim, semanalmente () Sim, quinzenalmente () Sim, mensalmente () Sim, bimestralmente () Sim, em outra periodicidade

☒ Sim, sem periodicidade definida () Não () Não sabe responder

Comentários:

Sim, devido ao fato de ser no próprio escola, ela a acompanha.

2.8. Como você classificaria a qualidade da alimentação escolar ofertada na escola? *quase todos os dias*

☒ Ótima () Boa () Regular () Ruim () Péssima () Não sabe responder

Comentários:

ANEXO IV – FORMULÁRIO DE AUDITORIA (CHECKLIST)

Item 1. Os cardápios da alimentação escolar são planejados e elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Município?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) foram apresentados?	PA1.1	☒	☐	☐	AC01	
A identificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico foi informada pela secretaria (D1)?	PA1.2	☒	☐	☐	AC03	
Há identificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico nos cardápios apresentados (D2)?	PA1.2	☒	☐	☐	AC04	
Os cardápios apresentados (D2) correspondem aos cardápios atuais?	PA1.3	☒	☐	☐	AC02	<i>A maioria.</i>

Item 2 - Os cardápios da alimentação escolar contêm as informações necessárias sobre as refeições a serem ofertadas e a sua composição nutricional?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) descrevem adequadamente as refeições previstas para cada dia letivo?	PA2.1	☒	☐	☐	AC05	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) descrevem a composição nutricional das refeições?	PA2.1	☒	☐	☐	AC06	

Item 3 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo que as porções ofertadas sejam diferenciadas de acordo com a faixa etária dos alunos e com o tempo de permanência em ambiente escolar, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
	PA	☐	☐	☐		

Os cardápios são diversificados por faixa etária (ou etapa de ensino)?	PA3.1	☒			AC07	
Os cardápios são contêm planejamento específico para alunos que estudam em período integral?	PA3.1	☒			AC08	
<i>Não tem período integral no CME</i>						
Item 4 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo a atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
A lista de alunos com necessidades nutricionais específicas das escolas da amostra (D5) foi apresentada?	PA4.1	☒			AC10	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) contém alternativas para substituição dos alimentos de acordo com as necessidades nutricionais específicas dos alunos?	PA4.2	☒			AC09	
Item 5 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) preveem a quantidade mínima de refeições diárias, de acordo com o volume de horas diárias em que o aluno permanece na escola?	PA5.1	☒			AC11	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) atendem ao percentual mínimo das necessidades nutricionais estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que permanece na escola? (opcional).	PA5.2	☒			AC12	
Item 6 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras em quantidade adequada?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações

Os cardápios preveem a oferta mínima semanal de frutas in natura, legumes e verduras?	PA6.1						AC13	
---	-------	--	--	--	--	--	------	--

Item 7 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme, no mínimo, 4 dias por semana?								
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações		
Os cardápios preveem a oferta de alimentos fontes de ferro heme (carnes, vísceras, aves e peixes) em, no mínimo, 4 dias por semana?	PA7.1	☒			AC14			

Item 8 – Os cardápios da alimentação escolar atualizados estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados?								
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações		
Por meio do endereço eletrônico (link) dos cardápios (D3), é possível acessar os cardápios publicados no site oficial ou no portal da transparência do município?	PA8.1	☒			AC15	Sim, disponíveis.		
Os cardápios acessados por meio do endereço eletrônico (D3) estão atualizados?	PA8.1	☒			AC16	Sim por mês.		

Item 9 – O Município conta com software para auxiliar o(s) nutricionista(s) nas atividades de planejamento e elaboração dos cardápios da alimentação escolar?								
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações		
As informações sobre o possível software utilizado para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar (D8) foram apresentadas?	PA9.1	☒			AC17	Utiliza planilha do Excel modelo PPAE.		
Com base nas informações apresentadas em D8, é possível concluir que há software à disposição do(s) nutricionista(s) para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar?	PA9.2		☒		AC18	Não usa software somente planilha do Excel.		

Item 10 - As refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional estão de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas do Município?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os alimentos servidos aos alunos são compatíveis com os cardápios da semana?	PA10.1	☒			AC19	
As respostas ao item 2.3 do roteiro de entrevistas indicam que sempre alimentos servidos aos alunos são compatíveis com os cardápios da semana?	PA10.2	☒			AC19	
As respostas ao item 2.5 do roteiro de entrevistas indicam que sempre a quantidade de refeições servidas diariamente aos alunos é igual ou superior ao previsto nos cardápios oficiais?	PA10.2	☒			AC19	
Caso tenha havido a necessidade de substituição de alimentos, esta foi justificada e mantém equivalência nutricional com os alimentos originalmente planejados?	PA10.1		☒		AC20	Sem justificativa formal. Sem documentação.
Os estudantes com necessidades nutricionais específicas receberam alimentos compatíveis com os cardápios diversificados, planejados para atender as duas condições?	PA10.1	☒			AC19	
As respostas ao item 2.4 do roteiro de entrevistas indicam que sempre os estudantes com necessidades nutricionais específicas recebem alimentos compatíveis com os cardápios diversificados, planejados para atender as suas condições?	PA10.2	☒			AC19	
Item 11 - A unidade educacional oferece uma refeição antes do início das aulas?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) preveem a oferta de uma refeição antes do início das aulas?	PA11.1	☒			AC23	Sim, sempre.
As respostas ao item 2.6 do roteiro de entrevistas indicam que é ofertada uma refeição antes do início das aulas a todos os alunos matriculados na escola?	PA11.1	☒			AC22	

Item 12 - São realizadas e documentadas visitas técnicas regulares às unidades educacionais a fim de aferir a compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
O cronograma de visitas técnicas (D6) foi apresentado?	PA12.1	☒	☒	☐	AC25	<i>Sem cronograma formal.</i>
O cronograma (D6) prevê visitas de nutricionistas a todas as escolas no ano de referência?	PA12.2	☒	☐	☐	AC24	<i>Tem visita produzida mas não documentada.</i>
De acordo com o cronograma (D6), as visitas são realizadas, pelo menos, uma vez a cada bimestre?	PA12.3	☒	☐	☐	AC24	
As respostas ao item 2.7 do roteiro de entrevistas indicam que os nutricionistas realizam visitas técnicas periódicas em periodicidade bimestral ou inferior?	PA12.4	☒	☐	☐	AC24	
O relatório da última visita técnica (D7) foi apresentado?	PA12.5	☐	☒	☐	AC26	<i>Sem relatório formal.</i>
O relatório da última visita técnica (D7) contém o detalhamento das observações realizadas pelo(a) nutricionista e as medidas corretivas sugeridas, se for o caso?	PA12.6	☐	☐	☒	AC27	<i>Sem relatório formal.</i>

ANEXO V - POSSÍVEIS ACHADOS E RECOMENDAÇÕES APLICÁVEIS

Possíveis achados		Possíveis recomendações aplicáveis
AC01	Não é possível concluir que a oferta da alimentação escolar é planejada por meio da elaboração de cardápios.	Implementar rotina de planejamento e elaboração mensal ou semanal de cardápios para a oferta de alimentação escolar para os alunos da rede municipal de ensino, sob a responsabilidade de nutricionista responsável técnico.
AC02	Os cardápios da alimentação escolar não são elaborados periodicamente.	
AC03	Não é possível concluir que os cardápios da alimentação escolar são elaborados por nutricionista responsável técnico.	
AC04	Não é possível identificar o responsável pela elaboração dos cardápios da alimentação escolar.	Adequar o padrão dos cardápios da alimentação escolar de modo que contenham a identificação do nutricionista responsável técnico (no mínimo, nome e CRN).
AC05	Os cardápios da alimentação escolar não contêm as informações necessárias sobre todas as refeições a serem ofertadas.	Adequar o padrão dos cardápios da alimentação escolar de modo que contenham, no mínimo, as seguintes informações: • Composição das refeições previstas para cada dia letivo, especificando o horário (hora ou tipo de refeição – café da manhã, almoço, lanche etc.); • Composição nutricional das refeições (calorias, carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas, minerais etc.), detalhadas por dia ou, no máximo, por média semanal).
AC06	Os cardápios da alimentação escolar não informam adequadamente a composição nutricional das refeições a serem ofertadas.	
AC07	Os cardápios da alimentação escolar não apresentam diferenciação de porções e composições nutricionais conforme a faixa etária dos alunos.	Elaborar cardápios diversificados para a alimentação escolar, por faixa etária ou etapa de ensino e tempo de permanência em ambiente escolar.
AC08	Os cardápios da alimentação escolar não oferecem planejamento específico para alunos que estudam em período integral.	
AC09	Os cardápios da alimentação escolar não preveem alternativas adequadas para alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares.	Elaborar cardápios específicos para a alimentação escolar a ser ofertada para alunos da rede municipal de ensino com necessidades nutricionais específicas, tais como hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, ou definir expressamente alternativas alimentares aplicáveis àquelas condições nos cardápios da alimentação escolar.
AC10	Não é possível concluir que o nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar dispõe de informações sobre as necessidades nutricionais específicas dos alunos da rede municipal de ensino.	Implementar rotina de levantamento, acompanhamento e registro de estudantes da rede municipal de ensino que possuem necessidades nutricionais específicas, tais como hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares.
AC11	Os cardápios da alimentação escolar não preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições esteja compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece em ambiente escolar, com base nos parâmetros estabelecidos no artigo 18 da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020.
AC12	As refeições estabelecidas nos cardápios da alimentação escolar não suprem as necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola.	
AC13	Os cardápios da alimentação escolar não cumprem com os requisitos mínimos estabelecidos para a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições se adeque à oferta semanal mínima de frutas, legumes e verduras, com base nos parâmetros estabelecidos no artigo 18, §1º e §2º, da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020.

AC14	Os cardápios da alimentação escolar não cumprem com os requisitos mínimos estabelecidos para a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições passe a prever a oferta de alimentos fontes de ferro heme em, no mínimo, 4 dias por semana.
AC15	Os cardápios da alimentação escolar não estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados.	Publicar e atualizar periodicamente os cardápios da alimentação escolar no site oficial do município, em local de fácil acesso, ou no portal da transparência municipal.
AC16	Os cardápios da alimentação escolar disponíveis para consulta na internet não estão atualizados.	
AC17	Não é possível concluir sobre a existência de software à disposição do(a) nutricionista responsável técnico para apoiá-lo(a) na elaboração dos cardápios da alimentação escolar.	Promover um estudo para identificar soluções gratuitas que supram as necessidades do nutricionista responsável técnico para elaboração dos cardápios da alimentação escolar ou elaborar um planejamento para contratação de um software com tal finalidade.
AC18	Não há software à disposição do(a) nutricionista responsável técnico para apoiá-lo(a) na elaboração dos cardápios da alimentação escolar ou o software existente não atende às necessidades.	
AC19	As refeições oferecidas aos estudantes não correspondem aos cardápios oficiais elaborados pelo nutricionista responsável técnico.	Adequar a oferta de alimentação nas escolas da rede municipal de ensino de modo a garantir: • Que as refeições oferecidas aos estudantes correspondam aos cardápios oficiais elaborados pelo nutricionista responsável técnico da alimentação escolar. • Que as eventuais substituições dos alimentos previstos nos cardápios oficiais sejam devidamente justificadas e que os alimentos substitutos possuam equivalência nutricional com os substituídos.
AC20	Foram identificadas substituições de alimentos que não foram devidamente justificadas ou que não mantêm a equivalência nutricional com os alimentos originalmente planejados.	
AC21	A oferta de alimentos para estudantes com necessidades nutricionais específicas não está em conformidade com os cardápios diversificados planejados para atender as suas condições.	Adequar a oferta de alimentação nas escolas da rede municipal de ensino de modo a garantir que a oferta de alimentos para os estudantes com necessidades nutricionais específicas corresponda aos cardápios planejados para atender às suas condições.
AC22	Não há oferta de alimentação escolar antes do início das aulas.	Implementar a oferta de uma refeição antes do início das aulas para os alunos da rede municipal de ensino.
AC23	As refeições ofertadas antes do início das aulas não estão previstas nos cardápios da alimentação escolar.	
AC24	Não são realizadas visitas técnicas regulares de nutricionistas da alimentação escolar a todas as escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos.	Estabelecer cronograma e executar visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar a todas as escolas da rede municipal de ensino, no mínimo em periodicidade bimestral, para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.
AC25	Não é possível concluir que há um cronograma de visitas técnicas a serem realizadas pela equipe de nutricionistas da alimentação escolar às escolas da rede municipal com o objetivo de monitorar a execução dos cardápios ofertados.	
AC26	Não é possível concluir que as visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar às escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos são adequadamente documentadas.	Implementar instrumentos de registro das visitas técnicas realizadas por nutricionistas da alimentação escolar às escolas, de modo a documentar as observações realizadas e as medidas corretivas sugeridas.
AC27	As visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar às escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos não são adequadamente documentadas.	

ANEXO III - ROTEIRO DE ENTREVISTA AOS PROFISSIONAIS DA ESCOLA

Este roteiro de entrevista tem o propósito de orientar o auditor na formulação de perguntas direcionadas aos profissionais das escolas visitadas a fim de coletar evidências e informações contextuais sobre a oferta da alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino.

As perguntas constantes da entrevista não precisam ser lidas em sua literalidade. É importante que o auditor, após deixar claro o objetivo do procedimento, inicie uma conversa com o profissional entrevistado de modo que consiga alcançar uma boa compreensão do cenário da oferta da alimentação na escola e que seja possível responder aos quesitos existentes.

Sempre que possível, registre no campo "comentários" informações complementares. Por exemplo, se o profissional declarar que a oferta da alimentação escolar é "quase sempre" compatível com os cardápios oficiais, é importante que o auditor anote as razões apresentadas pelo entrevistado. Essas informações fornecerão subsídios para elaboração de um relatório que materialize adequadamente as conclusões do auditor e contenha recomendações claras e capazes de contribuir com a melhoria dos processos observados.

1. Identificação

Escola:	Jornado Ampliado (Integral) e Social
Nome do entrevistado:	Luciane Gutsten / Marilei Fial Sbarani
Função na escola:	Merendeiras
Data/hora da entrevista:	23/04/2025 e 24/04/2025

2. Sobre a oferta da alimentação escolar

2.1. A alimentação escolar é ofertada diariamente a todos os alunos matriculados na escola?

() Sim (x) Não () Não sabe responder

Comentários:

Apenas a turma de tempo integral de Jornada Ampliado.

2.2. Você conhece os cardápios que são planejados pelos nutricionistas da alimentação escolar?

(x) Sim () Não

Comentários:

--

2.3. A alimentação ofertada aos alunos matriculados na escola é compatível com os cardápios planejados pelos nutricionistas da alimentação escolar (cardápios oficiais)?

() Sempre (x) Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

Pequeno ajuste.

2.4. Os estudantes que possuem necessidades nutricionais específicas (doença celíaca e intolerância à lactose, por exemplo) recebem refeições compostas de alternativas alimentares compatíveis com a sua condição?

☒ Sempre () Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não há estudantes com necessidades nutricionais específicas na escola

() Não sabe responder

Comentários:

2.5. O número de refeições servidas diariamente aos alunos é igual ou superior ao previsto nos cardápios oficiais?

☒ Sempre () Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

2.6. Os alunos recebem uma refeição antes do início das aulas (por exemplo, café da manhã para o turno matutino e almoço para os estudantes do vespertino)?

() Sempre, todos os alunos ☒ Sempre, parte dos alunos () Às vezes () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

Apenas lanche e Almoço, café de manhã fazem na escola.

2.7. Há visitas periódicas de nutricionistas da alimentação escolar para aferir as condições de oferta da merenda na escola?

☒ Sim, semanalmente () Sim, quinzenalmente () Sim, mensalmente () Sim, bimestralmente () Sim, em outra periodicidade

() Sim, sem periodicidade definida () Não () Não sabe responder

Comentários:

2.8. Como você classificaria a qualidade da alimentação escolar ofertada na escola?

☒ Ótima () Boa () Regular () Ruim () Péssima () Não sabe responder

Comentários:

ANEXO IV – FORMULÁRIO DE AUDITORIA (CHECKLIST)

Item 1. Os cardápios da alimentação escolar são planejados e elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Município?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) foram apresentados?	PA1.1	OK			AC01	
A identificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico foi informada pela secretaria (D1)?	PA1.2	OK			AC03	
Há identificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico nos cardápios apresentados (D2)?	PA1.2	OK			AC04	
Os cardápios apresentados (D2) correspondem aos cardápios atuais?	PA1.3	OK			AC02	
Item 2 - Os cardápios da alimentação escolar contêm as informações necessárias sobre as refeições a serem ofertadas e a sua composição nutricional?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) descrevem adequadamente as refeições previstas para cada dia letivo?	PA2.1	✓			AC05	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) descrevem a composição nutricional das refeições?	PA2.1	✓			AC06	
Item 3 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo que as porções ofertadas sejam diferenciadas de acordo com a faixa etária dos alunos e com o tempo de permanência em ambiente escolar, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações

Os cardápios são diversificados por faixa etária (ou etapa de ensino)?	PA3.1			☒	AC07	Carolays Junior.
Os cardápios são contêm planejamento específico para alunos que estudam em período integral?	PA3.1		☒		AC08	
Item 4 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo a atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
A lista de alunos com necessidades nutricionais específicas das escolas da amostra (D5) foi apresentada?	PA4.1	☒			AC10	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) contêm alternativas para substituição dos alimentos de acordo com as necessidades nutricionais específicas dos alunos?	PA4.2	☒			AC09	
Item 5 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) preveem a quantidade mínima de refeições diárias, de acordo com o volume de horas diárias em que o aluno permanece na escola?	PA5.1	☒			AC11	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) atendem ao percentual mínimo das necessidades nutricionais estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que permanece na escola? (opcional).	PA5.2	☒			AC12	
Item 6 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras em quantidade adequada?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações

Os cardápios preveem a oferta mínima semanal de frutas in natura, legumes e verduras?	PA6.1	☒			AC13	
---	-------	-------------------------------------	--	--	------	--

Item 7 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme, no mínimo, 4 dias por semana?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios preveem a oferta de alimentos fontes de ferro heme (carnes, vísceras, aves e peixes) em, no mínimo, 4 dias por semana?	PA7.1	☒			AC14	

Item 8 – Os cardápios da alimentação escolar atualizados estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Por meio do endereço eletrônico (link) dos cardápios (D3), é possível acessar os cardápios publicados no site oficial ou no portal da transparência do município?	PA8.1	☒			AC15	
Os cardápios acessados por meio do endereço eletrônico (D3) estão atualizados?	PA8.1	☒			AC16	

Item 9 – O Município conta com software para auxiliar o(s) nutricionista(s) nas atividades de planejamento e elaboração dos cardápios da alimentação escolar?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
As informações sobre o possível software utilizado para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar (D8) foram apresentadas?	PA9.1		☒		AC17	<i>Somente planilha excel.</i>
Com base nas informações apresentadas em D8, é possível concluir que há software à disposição do(s) nutricionista(s) para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar?	PA9.2		☒		AC18	

Item 10 - As refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional estão de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas do Município?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os alimentos servidos aos alunos são compatíveis com os cardápios da semana?	PA10.1	☒	☐	☐	AC19	90%
As respostas ao item 2.3 do roteiro de entrevistas indicam que sempre alimentos servidos aos alunos são compatíveis com os cardápios da semana?	PA10.2	☒	☐	☐	AC19	90%
As respostas ao item 2.5 do roteiro de entrevistas indicam que sempre a quantidade de refeições servidas diariamente aos alunos é igual ou superior ao previsto nos cardápios oficiais?	PA10.2	☒	☐	☐	AC19	
Caso tenha havido a necessidade de substituição de alimentos, esta foi justificada e mantém equivalência nutricional com os alimentos originalmente planejados?	PA10.1	☒	☐	☐	AC20	Sem justificativa formal.
Os estudantes com necessidades nutricionais específicas receberam alimentos compatíveis com os cardápios diversificados, planejados para atender as duas condições?	PA10.1	☒	☐	☐	AC19	
As respostas ao item 2.4 do roteiro de entrevistas indicam que sempre os estudantes com necessidades nutricionais específicas recebem alimentos compatíveis com os cardápios diversificados, planejados para atender as suas condições?	PA10.2	☒	☐	☐	AC19	

Item 11 - A unidade educacional oferece uma refeição antes do início das aulas?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) preveem a oferta de uma refeição antes do início das aulas?	PA11.1	☐	☐	☒	AC23	Soment nas escolas.
As respostas ao item 2.6 do roteiro de entrevistas indicam que é ofertada uma refeição antes do início das aulas a todos os alunos matriculados na escola?	PA11.1	☐	☐	☒	AC22	Somente na escola.

Item 12 - São realizadas e documentadas visitas técnicas regulares às unidades educacionais a fim de aferir a compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
O cronograma de visitas técnicas (D6) foi apresentado?	PA12.1		☒	☒	AC25	Sem cronograma
O cronograma (D6) prevê visitas de nutricionistas a todas as escolas no ano de referência?	PA12.2			☒	AC24	final.
De acordo com o cronograma (D6), as visitas são realizadas, pelo menos, uma vez a cada bimestre?	PA12.3				AC24	
As respostas ao item 2.7 do roteiro de entrevistas indicam que os nutricionistas realizam visitas técnicas periódicas em periodicidade bimestral ou inferior?	PA12.4	☒			AC24	
O relatório da última visita técnica (D7) foi apresentado?	PA12.5		☒		AC26	Sem relatório final.
O relatório da última visita técnica (D7) contém o detalhamento das observações realizadas pelo(a) nutricionista e as medidas corretivas sugeridas, se for o caso?	PA12.6		☒		AC27	"

ANEXO V - POSSÍVEIS ACHADOS E RECOMENDAÇÕES APLICÁVEIS

Possíveis achados		Possíveis recomendações aplicáveis
AC01	Não é possível concluir que a oferta da alimentação escolar é planejada por meio da elaboração de cardápios.	Implementar rotina de planejamento e elaboração mensal ou semanal de cardápios para a oferta de alimentação escolar para os alunos da rede municipal de ensino, sob a responsabilidade de nutricionista responsável técnico.
AC02	Os cardápios da alimentação escolar não são elaborados periodicamente.	
AC03	Não é possível concluir que os cardápios da alimentação escolar são elaborados por nutricionista responsável técnico.	
AC04	Não é possível identificar o responsável pela elaboração dos cardápios da alimentação escolar.	Adequar o padrão dos cardápios da alimentação escolar de modo que contenham a identificação do nutricionista responsável técnico (no mínimo, nome e CRN).
AC05	Os cardápios da alimentação escolar não contêm as informações necessárias sobre todas as refeições a serem ofertadas.	Adequar o padrão dos cardápios da alimentação escolar de modo que contenham, no mínimo, as seguintes informações: • Composição das refeições previstas para cada dia letivo, especificando o horário (hora ou tipo de refeição – café da manhã, almoço, lanche etc.); • Composição nutricional das refeições (calorias, carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas, minerais etc.), detalhadas por dia ou, no máximo, por média semanal).
AC06	Os cardápios da alimentação escolar não informam adequadamente a composição nutricional das refeições a serem ofertadas.	
AC07	Os cardápios da alimentação escolar não apresentam diferenciação de porções e composições nutricionais conforme a faixa etária dos alunos.	Elaborar cardápios diversificados para a alimentação escolar, por faixa etária ou etapa de ensino e tempo de permanência em ambiente escolar.
AC08	Os cardápios da alimentação escolar não oferecem planejamento específico para alunos que estudam em período integral.	
AC09	Os cardápios da alimentação escolar não preveem alternativas adequadas para alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares.	Elaborar cardápios específicos para a alimentação escolar a ser ofertada para alunos da rede municipal de ensino com necessidades nutricionais específicas, tais como hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, ou definir expressamente alternativas alimentares aplicáveis àquelas condições nos cardápios da alimentação escolar.
AC10	Não é possível concluir que o nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar dispõe de informações sobre as necessidades nutricionais específicas dos alunos da rede municipal de ensino.	Implementar rotina de levantamento, acompanhamento e registro de estudantes da rede municipal de ensino que possuem necessidades nutricionais específicas, tais como hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares.
AC11	Os cardápios da alimentação escolar não preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições esteja compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece em ambiente escolar, com base nos parâmetros estabelecidos no artigo 18 da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020.
AC12	As refeições estabelecidas nos cardápios da alimentação escolar não suprem as necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola.	
AC13	Os cardápios da alimentação escolar não cumprem com os requisitos mínimos estabelecidos para a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições se adeque à oferta semanal mínima de frutas, legumes e verduras, com base nos parâmetros estabelecidos no artigo 18, §1º e §2º, da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020.

AC14	Os cardápios da alimentação escolar não cumprem com os requisitos mínimos estabelecidos para a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições passe a prever a oferta de alimentos fontes de ferro heme em, no mínimo, 4 dias por semana.
AC15	Os cardápios da alimentação escolar não estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados.	Publicar e atualizar periodicamente os cardápios da alimentação escolar no site oficial do município, em local de fácil acesso, ou no portal da transparência municipal.
AC16	Os cardápios da alimentação escolar disponíveis para consulta na internet não estão atualizados.	
AC17	Não é possível concluir sobre a existência de software à disposição do(a) nutricionista responsável técnico para apoiá-lo(a) na elaboração dos cardápios da alimentação escolar.	Promover um estudo para identificar soluções gratuitas que supram as necessidades do nutricionista responsável técnico para elaboração dos cardápios da alimentação escolar ou elaborar um planejamento para contratação de um software com tal finalidade.
AC18	Não há software à disposição do(a) nutricionista responsável técnico para apoiá-lo(a) na elaboração dos cardápios da alimentação escolar ou o software existente não atende às necessidades.	
AC19	As refeições oferecidas aos estudantes não correspondem aos cardápios oficiais elaborados pelo nutricionista responsável técnico.	Adequar a oferta de alimentação nas escolas da rede municipal de ensino de modo a garantir: • Que as refeições oferecidas aos estudantes correspondam aos cardápios oficiais elaborados pelo nutricionista responsável técnico da alimentação escolar. • Que as eventuais substituições dos alimentos previstos nos cardápios oficiais sejam devidamente justificadas e que os alimentos substituídos possuam equivalência nutricional com os substituídos.
AC20	Foram identificadas substituições de alimentos que não foram devidamente justificadas ou que não mantêm a equivalência nutricional com os alimentos originalmente planejados.	
AC21	A oferta de alimentos para estudantes com necessidades nutricionais específicas não está em conformidade com os cardápios diversificados planejados para atender as suas condições.	Adequar a oferta de alimentação nas escolas da rede municipal de ensino de modo a garantir que a oferta de alimentos para os estudantes com necessidades nutricionais específicas corresponda aos cardápios planejados para atender às suas condições.
AC22	Não há oferta de alimentação escolar antes do início das aulas.	Implementar a oferta de uma refeição antes do início das aulas para os alunos da rede municipal de ensino.
AC23	As refeições ofertadas antes do início das aulas não estão previstas nos cardápios da alimentação escolar.	
AC24	Não são realizadas visitas técnicas regulares de nutricionistas da alimentação escolar a todas as escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos.	Estabelecer cronograma e executar visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar a todas as escolas da rede municipal de ensino, no mínimo em periodicidade bimestral, para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.
AC25	Não é possível concluir que há um cronograma de visitas técnicas a serem realizadas pela equipe de nutricionistas da alimentação escolar às escolas da rede municipal com o objetivo de monitorar a execução dos cardápios ofertados.	
AC26	Não é possível concluir que as visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar às escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos são adequadamente documentadas.	Implementar instrumentos de registro das visitas técnicas realizadas por nutricionistas da alimentação escolar às escolas, de modo a documentar as observações realizadas e as medidas corretivas sugeridas.
AC27	As visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar às escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos não são adequadamente documentadas.	

ANEXO III - ROTEIRO DE ENTREVISTA AOS PROFISSIONAIS DA ESCOLA

Este roteiro de entrevista tem o propósito de orientar o auditor na formulação de perguntas direcionadas aos profissionais das escolas visitadas a fim de coletar evidências e informações contextuais sobre a oferta da alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino.

As perguntas constantes da entrevista não precisam ser lidas em sua literalidade. É importante que o auditor, após deixar claro o objetivo do procedimento, inicie uma conversa com o profissional entrevistado de modo que consiga alcançar uma boa compreensão do cenário da oferta da alimentação na escola e que seja possível responder aos quesitos existentes.

Sempre que possível, registre no campo "comentários" informações complementares. Por exemplo, se o profissional declarar que a oferta da alimentação escolar é "quase sempre" compatível com os cardápios oficiais, é importante que o auditor anote as razões apresentadas pelo entrevistado. Essas informações fornecerão subsídios para elaboração de um relatório que materialize adequadamente as conclusões do auditor e contenha recomendações claras e capazes de contribuir com a melhoria dos processos observados.

1. Identificação

Escola:	ESCOLA MUNICIPAL IRMA NEZI - EF
Nome do entrevistado:	JULIANA MARIA STACESSIN
Função na escola:	MERENDEIRA
Data/hora da entrevista:	29/04/2025 - 9:30h

2. Sobre a oferta da alimentação escolar

2.1. A alimentação escolar é ofertada diariamente a todos os alunos matriculados na escola?

☒ Sim () Não () Não sabe responder

Comentários:

--

2.2. Você conhece os cardápios que são planejados pelos nutricionistas da alimentação escolar?

☒ Sim () Não

Comentários:

--

2.3. A alimentação ofertada aos alunos matriculados na escola é compatível com os cardápios planejados pelos nutricionistas da alimentação escolar (cardápios oficiais)?

() Sempre ☒ Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

Alguns ajustes devido a fatores de atraso de entrega com fornecedores, ou maturação das frutas.

2.4. Os estudantes que possuem necessidades nutricionais específicas (doença celíaca e intolerância à lactose, por exemplo) recebem refeições compostas de alternativas alimentares compatíveis com a sua condição?

☒ Sempre () Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não há estudantes com necessidades nutricionais específicas na escola

() Não sabe responder

Comentários:

Sim tem lista dos alunos com necessidades nutricionais diferentes.

2.5. O número de refeições servidas diariamente aos alunos é igual ou superior ao previsto nos cardápios oficiais?

☒ Sempre () Quase sempre () Quase nunca () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

2.6. Os alunos recebem uma refeição antes do início das aulas (por exemplo, café da manhã para o turno matutino e almoço para os estudantes do vespertino)?

☒ Sempre, todos os alunos () Sempre, parte dos alunos () Às vezes () Nunca () Não sabe responder

Comentários:

É disponível para todos, porém pequena parte faz a refeição.

2.7. Há visitas periódicas de nutricionistas da alimentação escolar para aferir as condições de oferta da merenda na escola?

☒ Sim, semanalmente () Sim, quinzenalmente () Sim, mensalmente () Sim, bimestralmente () Sim, em outra periodicidade

☒ Sim, sem periodicidade definida () Não () Não sabe responder

Comentários:

2.8. Como você classificaria a qualidade da alimentação escolar ofertada na escola?

☒ Ótima () Boa () Regular () Ruim () Péssima () Não sabe responder

Comentários:

ANEXO IV – FORMULÁRIO DE AUDITORIA (CHECKLIST)

Item 1. Os cardápios da alimentação escolar são planejados e elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Município?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) foram apresentados?	PA1.1	☒			AC01	
A identificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico foi informada pela secretaria (D1)?	PA1.2	☒			AC03	
Há identificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico nos cardápios apresentados (D2)?	PA1.2	☒			AC04	
Os cardápios apresentados (D2) correspondem aos cardápios atuais?	PA1.3	☒			AC02	<i>Pequenos ajustes.</i>
Item 2 - Os cardápios da alimentação escolar contêm as informações necessárias sobre as refeições a serem ofertadas e a sua composição nutricional?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) descrevem adequadamente as refeições previstas para cada dia letivo?	PA2.1	☒			AC05	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) descrevem a composição nutricional das refeições?	PA2.1	☒			AC06	
Item 3 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo que as porções ofertadas sejam diferenciadas de acordo com a faixa etária dos alunos e com o tempo de permanência em ambiente escolar, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações

Os cardápios são diversificados por faixa etária (ou etapa de ensino)?	PA3.1	☒			AC07	
Os cardápios são contêm planejamento específico para alunos que estudam em período integral?	PA3.1	☒			AC08	<i>Na jornada ampliada.</i>
Item 4 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo a atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
A lista de alunos com necessidades nutricionais específicas das escolas da amostra (D5) foi apresentada?	PA4.1	☒			AC10	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) contêm alternativas para substituição dos alimentos de acordo com as necessidades nutricionais específicas dos alunos?	PA4.2	☒			AC09	
Item 5 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) preveem a quantidade mínima de refeições diárias, de acordo com o volume de horas diárias em que o aluno permanece na escola?	PA5.1	☒			AC11	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) atendem ao percentual mínimo das necessidades nutricionais estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que permanece na escola? (opcional).	PA5.2	☒			AC12	
Item 6 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras em quantidade adequada?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações

Os cardápios preveem a oferta mínima semanal de frutas in natura, legumes e verduras?	PA6.1	☒				AC13	
---	-------	-------------------------------------	--	--	--	------	--

Item 7 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme, no mínimo, 4 dias por semana?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios preveem a oferta de alimentos fontes de ferro heme (carnes, vísceras, aves e peixes) em, no mínimo, 4 dias por semana?	PA7.1	☒			AC14	

Item 8 – Os cardápios da alimentação escolar atualizados estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Por meio do endereço eletrônico (link) dos cardápios (D3), é possível acessar os cardápios publicados no site oficial ou no portal da transparência do município?	PA8.1	☒			AC15	<i>Sim todos disponíveis</i>
Os cardápios acessados por meio do endereço eletrônico (D3) estão atualizados?	PA8.1	☒			AC16	<i>Sim, por mais.</i>

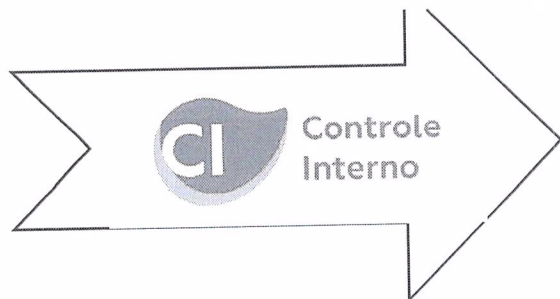
Item 9 – O Município conta com software para auxiliar o(s) nutricionista(s) nas atividades de planejamento e elaboração dos cardápios da alimentação escolar?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
As informações sobre o possível software utilizado para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar (D8) foram apresentadas?	PA9.1	☒			AC17	<i>A Nutri conta usa planilha de excel, modelo FUPA.</i>
Com base nas informações apresentadas em D8, é possível concluir que há software à disposição do(s) nutricionista(s) para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar?	PA9.2		☒		AC18	<i>Não tem software, somente planilha do excel.</i>

Item 10 - As refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional estão de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas do Município?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os alimentos servidos aos alunos são compatíveis com os cardápios da semana?	PA10.1	X			AC19	
As respostas ao item 2.3 do roteiro de entrevistas indicam que sempre alimentos servidos aos alunos são compatíveis com os cardápios da semana?	PA10.2	X			AC19	
As respostas ao item 2.5 do roteiro de entrevistas indicam que sempre a quantidade de refeições servidas diariamente aos alunos é igual ou superior ao previsto nos cardápios oficiais?	PA10.2	X			AC19	
Caso tenha havido a necessidade de substituição de alimentos, esta foi justificada e mantém equivalência nutricional com os alimentos originalmente planejados?	PA10.1		X		AC20	Não foi justificada no documento, apenas verbal
Os estudantes com necessidades nutricionais específicas receberam alimentos compatíveis com os cardápios diversificados, planejados para atender as duas condições?	PA10.1	X			AC19	
As respostas ao item 2.4 do roteiro de entrevistas indicam que sempre os estudantes com necessidades nutricionais específicas recebem alimentos compatíveis com os cardápios diversificados, planejados para atender as suas condições?	PA10.2	X			AC19	
Item 11 - A unidade educacional oferece uma refeição antes do início das aulas?						
Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) preveem a oferta de uma refeição antes do início das aulas?	PA11.1	X			AC23	Sim, todos os dias.
As respostas ao item 2.6 do roteiro de entrevistas indicam que é ofertada uma refeição antes do início das aulas a todos os alunos matriculados na escola?	PA11.1	X			AC22	

Item 12 - São realizadas e documentadas visitas técnicas regulares às unidades educacionais a fim de aferir a compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
O cronograma de visitas técnicas (D6) foi apresentado?	PA12.1		X		AC25	Tem cronograma, mas não formalizado.
O cronograma (D6) prevê visitas de nutricionistas a todas as escolas no ano de referência?	PA12.2	X			AC24	Cronograma não documentado.
De acordo com o cronograma (D6), as visitas são realizadas, pelo menos, uma vez a cada bimestre?	PA12.3	X			AC24	Sim, a Nutrição vai sendo avaliada.
As respostas ao item 2.7 do roteiro de entrevistas indicam que os nutricionistas realizam visitas técnicas periódicas em periodicidade bimestral ou inferior?	PA12.4	X			AC24	
O relatório da última visita técnica (D7) foi apresentado?	PA12.5		X		AC26	Não tem formalizado.
O relatório da última visita técnica (D7) contém o detalhamento das observações realizadas pelo(a) nutricionista e as medidas corretivas sugeridas, se for o caso?	PA12.6			X	AC27	Não tem formalizado.



EM UMA AUDITORIA DE MERENDA ESCOLAR, AS PERGUNTAS VISAM AVALIAR A QUALIDADE, SEGURANÇA E CONFORMIDADE DA ALIMENTAÇÃO FORNECIDA AOS ALUNOS.

ELAS ABRANGEM DIVERSOS ASPECTOS, DESDE A QUALIDADE DOS ALIMENTOS E CONDIÇÕES DE PREPARO ATÉ O CONTROLE DE ESTOQUE E A HIGIENE DO REFEITÓRIO.

➤ **PERGUNTAS SOBRE OS ALIMENTOS:**

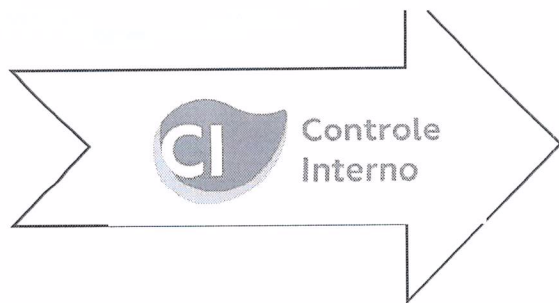
❖ **Qualidade:**

- Como são selecionados e comprados os alimentos?
- Há controle de qualidade dos alimentos recebidos?
- Os alimentos são armazenados corretamente para garantir sua validade e segurança?
- O cardápio está diversificado e inclui os nutrientes necessários para uma alimentação saudável?
- Os alimentos são preparados de forma a preservar seus nutrientes e sabores?
- Os alimentos são servidos em temperaturas adequadas?

❖ **Segurança:**

- Os alimentos são provenientes de fornecedores aprovados?
- Há controle de prazos de validade dos alimentos?
- A cozinha e o refeitório estão limpos e higienizados?
- As merendeiras estão capacitadas para preparar e servir os alimentos de forma segura?

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Controlador Interno
CRA-PR 26615



- As crianças são estimuladas a comer todos os alimentos do cardápio?
- Os resíduos de alimentos são descartados corretamente?

➤ **Perguntas sobre a organização e gestão:**

❖ **Cardápio:**

- O cardápio está aprovado pelo nutricionista responsável?
- O cardápio está disponível para os alunos e pais?
- O cardápio é avaliado periodicamente e adaptado às necessidades dos alunos?

❖ **Capacitação:**

- As merendeiras recebem capacitação para preparar e servir os alimentos de forma segura e adequada?
- Há um responsável pela gestão da alimentação escolar?

❖ **Controle social:**

- Existe um Conselho de Alimentação Escolar que acompanha a gestão da alimentação escolar?
- Há um sistema de controle social que permite que os alunos e pais avaliem a alimentação escolar?
- O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está sendo implementado de acordo com as normas?

Ao responder a essas perguntas, os auditores buscam identificar possíveis problemas e falhas na gestão da alimentação escolar, a fim de garantir que os alunos recebam uma alimentação saudável, segura e adequada.

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Marcelo Dambros
Marcelo Dambros
Controle Interno
CRA-PR 26615

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (01 -3 anos)
PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (31/03 até 04/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês			
Lanche/ 09:00 / 14:00	Pão com queijo Leite morno	Pão francês com requeijão Leite morno	Ovo mexido com pão Leite morno	Frutas picadas	Pão de cenoura com requeijão e leite morno			
Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00	Polenta com carne de frango ao molho Salada de alface	Arroz, feijão, iscas bovinas Salada de repolho Caqui	Macarrão caseiro com carne moída Salada de chuchu	Risoto de frango Salada de repolho	Arroz, feijão e iscas bovinas			
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30%				
		41	15	8	42,73	15,28	134,84	2,47
		60%	20%	19%				
	294,28							

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (01 - 3 anos)
PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (07 até 11/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês			
Lanche/ 09:00 / 14:00	Pão com requeijão Leite morno	pão com requeijão Leite quente	Pão com ovo mexido Leite quente	Salada de frutas (frutas diversas)	Vitamina de morango, banana e aveia			
Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00	Arroz, lentilha, carne de músculo Salada de Alface	Risoto de frango Abobrinha	Arroz, estrogonofê de gado Laranja	Polenta com carne moída Salada de cenoura	Macarrão com carne moída Salada de repolho			
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	301,25	45,18 61%	12,5 16%	7,69 23%	51,6	18,03	145,9	2,55

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (01 - 3 anos)
PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (14 até 16/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês			
Lanche/ 09:00 / 14:00	Pão com queijo Leite morno	Pão fatiado com requeijão Leite quente	Pão com doce de frutas sem açúcar	RECESSO ESCOLAR	FERIADO			
Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00	Arroz, feijão e iscas de porco Salada de cenoura	Polenta com carne de frango ao molho Salada de Alface	Arroz com carne moída Manga	RECESSO ESCOLAR	FERIADO			
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				

	294,53	42,70 58%	13,25 18%	7,85 24%	44,2	16,4	132,5	2,15
NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P								

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE							
CARDÁPIO - CRECHE							
ZONA (urbana)							
FAIXA ETÁRIA (01 - 3 anos)							
PERÍODO (parcial)							
Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)							
ABRIL (21 até 25/04)							
	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês		
Lanche/ 09:00 / 14:00	FERIADO	Vitamina de morango e aveia	Salada de frutas	Pão de leite com ovo mexido Leite morno	Pão de cenoura com requeijão Leite morno		
Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00	FERIADO	Sopa de frango com legumes	Arroz, panqueca de carne moída Salada de tomate	Batata inglesa cozida e frango desfiado Mamão	Polenta com carne moída Salada de abobrinha e cenoura ralada		

Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00		Arroz, feijão e omelete com temperos	Torta de frango com legumes (milho, ervilha, abobrinha e cenoura)	RECESSO					
Composição nutricional		Energia (Kcal)	CHO	PTN	LPD	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
			(g)	(g)	(g)				
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
			38,2	18,01	8,3				
			51%	24%	25%				
		300,2				49,8	22,5	164,8	1,89
NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P									

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Ensino Fundamental I)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 aos 11 anos)

PERÍODO (integral)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (1 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Lanche 10:00h	Pão francês com queijo Café com leite	Pão com Nata Café com leite	Pão francês com queijo e presunto Café com leite	-	-
Almoço 11:40h	Arroz, feijão, batata doce assada, carne em músculo Salada de alface	Arroz, feijão, macarrão caseiro, carne moída Salada de chuchu Suco de frutas	Arroz, feijão, estrogonofe de gado, salada de cenoura cozida	-	-
Lanche 14:10h	Macarrão caseiro com carne moída e salada de chuchu	Polenta com carne moída Salada de alface	Cuca caseira Suco de polpa	-	-
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)P	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	1.300,25	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
		201,53	61,76	27,44	
		62%	19%	19%	
	NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P				

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Ensino Fundamental I)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 aos 11 anos)

PERÍODO (integral)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (2 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Lanche 10:00h	Pão francês com requeijão Café com leite	Pão com Doce de leite Café com leite	Bolo de cacau sem cobertura Café com leite	-	-
Almoço 11:40h	Arroz, polenta, feijão, coxinha de frango ao molho Salada de chuchu	Arroz, feijão, macarrão cozido, iscas bovinas Salada de alface	Arroz, feijão, estrogonofe de frango Salada de cenoura cozida	-	-
Lanche 14:10h	Arroz e panqueca de carne moída Ameixa	Risoto de carne Mamão picado	Cuca caseira iogurte de morango	-	-
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)P	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	1.251,80	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
		181,51	53,20	34,77	
		58%	17%	25%	
NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P					

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Ensino Fundamental I)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 aos 11 anos)

PERÍODO (integral)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (3 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Lanche 10:00h	Pão francês com queijo e presunto Café com leite	Torta salgada de frango com milho e ervilha Café com leite	Bolo de fubá Café com leite	-	-
Almoço 11:40h	Arroz, feijão, batata inglesa cozida Carne de frango grelhada Salada de beterraba	Arroz, feijão, batata doce, carne moída Salada de chuchu Suco de frutas	Arroz, feijão, macarrão parafuso, carne de músculo Salada de cenoura cozida	-	-
Lanche 14:10h	Risoto de carne Suco de frutas	Bolacha caseira Chá de ervas	Pão de cenoura com requeijão Ameixa	-	-
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)P	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	1.217,31	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
		185,6	53,20	34,77	
		58%	17%	25%	

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino Fundamental I*)

ZONA (*urbana*)

FAIXA ETÁRIA (*6 aos 11 anos*)

PERÍODO (*integral*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

ABRIL (*4 SEMANA*)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ªFEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Lanche 10:00h	FERIADO	Pão com presunto e queijo tomate e alface Café com leite	Torta salgada com carne moída Vitamina de morango, aveia e banana	-	-
Almoço 11:40h	FERIADO	Arroz, feijão, polenta, carne moída Salada de chuchu Suco de frutas	Arroz, feijão, frango desfiado salada de cenoura cozida	-	-
Lanche 14:10h	FERIADO	Pão com carne moída Suco de frutas Laranja	Sanduíche de frango desfiado com alface e tomate Morango	-	-
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)P	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	1.118,47	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P		150,9	64,3	26,09	
		56%	23%	21%	

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino Fundamental I*)

ZONA (*urbana*)

FAIXA ETÁRIA (*6 aos 11 anos*)

PERÍODO (*integral*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

ABRIL (*5 SEMANA*)

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino fundamental I*)
 ZONA (*urbana*)
 FAIXA ETÁRIA (6 aos 11 anos)
 PERÍODO (*parcial*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

ABRIL (31/03 até 04/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com presunto e queijo Café com leite	Pão francês com nata café com leite	Ovo mexido com pão francês Café com leite	Cuca caseira Chá de ervas	Bolacha caseira Café com leite
Lanche: 09:55/14:50	Polenta com carne de frango ao molho Salada de alface	Arroz, feijão, iscas bovinas Salada de repolho Caqui	Macarrão caseiro com carne moída Salada de chuchu	Broa de milho com requeijão/doce Suco de polpa Mamão	Arroz, feijão e iscas bovinas
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		453,02	55% a 65% do VET 71,35	10% a 15% do VET 16,98	15% a 30% do VET 11,07
			63%	15%	22%
NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ					
CRN 08/17801P					

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino fundamental I*)

ZONA (*urbana*)

FAIXA ETÁRIA (6 aos 11 anos)

PERÍODO (*parcial*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

ABRIL (07 até 11/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com requeijão Café com leite	Pão francês com nata café com leite	Ovo mexido com pão francês Café com leite	Broa de milho com requeijão Chá de ervas	Bolacha caseira Café com leite
Lanche: 09:55/14:50	Arroz, lentilha, carne de músculo Salada de Alface	Polenta com carne de frango Chuchu cozido	Arroz, estrogonofe de gado Maça	Bolo de cacau sem cobertura Suco de polpa Fruta	Macarrão com carne moída Salada de repolho
		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		458,23	66,44	19,44	12,7
			58%	17%	25%
NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ					
CRN 08/17801P					

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino fundamental I*)

ZONA (*urbana*)

FAIXA ETÁRIA (6 aos 11 anos)

PERÍODO (*parcial*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

ABRIL (14 até 16/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão francês com presunto e queijo Café com leite	Pão fatiado com nata Suco de polpa	Pão fatiado com doce de frutas Café com leite	RECESSO ESCOLAR	FERIADO
Lanche: 09:55/14:50	Arroz, feijão e iscas de porco Salada de cenoura	Polenta com carne de frango ao molho Salada de Alface	Pão com carne moída Manga	RECESSO ESCOLAR	FERIADO
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	430,81	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
		59,23	20,46	12,44	
		55%	19%	26%	
NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ					
CRN 08/17801P					

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino fundamental I*)
 ZONA (*urbana*)
 FAIXA ETÁRIA (6 aos 11 anos)
 PERÍODO (*parcial*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

ABRIL (21 até 25/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	FERIADO	Vitamina de morango, banana e aveia	Ovo mexido com pão de leite Café com leite	Bolacha caseira Iogurte de Coco	Pão de cenoura com requeijão Chá de ervas
Lanche: 09:55/14:50	FERIADO	Pão francês com presunto e queijo Iogurte de morango Laranja	Arroz, panqueca de carne moída Salada de tomate	Pão de queijo Iogurte	Polenta com carne moída Salada de abobrinha e cenoura ralada
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		455,4	55% a 65% do VET 75,14	10% a 15% do VET 18,21	15% a 30% do VET 9,10
			66%	16%	18%

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ
 CRN 08/17801P

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino fundamental I*)
 ZONA (*urbana*)
 FAIXA ETÁRIA (6 aos 11 anos)
 PERÍODO (*parcial*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

ABRIL (28 até 30/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão fatiado com presunto e queijo	Pão de leite com doce de frutas	RECESSO		

Lanche: 09:55/14:50	Arroz, feijão e omelete com temperos Morangos	Torta de frango com legumes (milho, ervilha, abobrinha e cenoura)	RECESSO		
------------------------	--	---	---------	--	--

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)		PTN (g)		LPD (g)	
		55% a 65% do VET		10% a 15% do VET		10g15% a 30% do VET	
		58,4		11,92		11,12	
	417,30	56%		20%		24%	

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ
 CRN 08/17801P

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO-ETAPA DE ENSINO (Pré-escola)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (4 aos 5 anos)

PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais: *(adaptações quando houver necessidade)*

ABRIL (31/03 até 04/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com presunto e queijo Café com leite	Pão francês com nata café com leite	Ovo mexido com pão francês Café com leite	Cuca caseira Chá de ervas	Bolacha caseira Café com leite
Lanche: 09:55/14:50	Polenta com carne de frango ao molho Salada de alface	Arroz, feijão, iscas bovinas Salada de repolho Cacau	Macarrão caseiro com carne moída Salada de chuchu	Broa de milho com requeijão/doce Suco de polpa Mamão	Arroz, feijão e iscas bovinas
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	453,02		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			71,35	16,98	11,07
			63%	15%	22%

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

CRN 08/17801P

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Pré-escola)
 ZONA (urbana)
 FAIXA ETÁRIA (4 aos 5 anos)
 PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (07 até 11/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com requeijão Café com leite	Pão francês com nata café com leite	Ovo mexido com pão francês Café com leite	Broa de milho com requeijão Chá de ervas	Bolacha caseira Café com leite
Lanche: 09:55/14:50	Arroz, lentilha, carne de músculo Salada de Alface	Risoto de frango Abobrinha	Arroz, estrogonofe de gado Maçã	Bolo de cacau sem cobertura Suco em polpa	Macarrão com carne moída Salada de repolho
		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		458,23	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			66,44	19,44	12,7
			58%	17%	25%
NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ					
CRN 08/17801P					

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Pré-escola)
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (4 aos 5 anos)
PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (14 até 16/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão francês com presunto e queijo Café com leite	Pão fatiado com nata Suco de polpa	Pão fatiado com doce de frutas Café com leite	RECESSO ESCOLAR	FERIADO
Lanche: 09:55/14:50	Arroz, feijão e iscas de porco Salada de cenoura	Polenta com carne de frango ao molho Salada de Alface	Pão com carne moída Manga	RECESSO ESCOLAR	FERIADO
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	430,81	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
		59,23	20,46	12,44	
		55%	19%	26%	

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ
CRN 08/17801P

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Pré-escola)
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (4 aos 5 anos)
PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais: (adaptações quando houver necessidade)

ABRIL (21 até 25/04)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	FERIADO	Vitamina de morango e aveia	Palitinho salgado Café com leite	Bolacha caseira Iogurte de Coco	Pão de cenoura com requeijão Chá de ervas
Lanche: 09:55/14:50	FERIADO	Pão francês com presunto e queijo Iogurte de morango Laranja	Arroz, panqueca de carne moída Salada de tomate	Pão de queijo Iogurte Fruta	Polenta com carne moída Salada de abobrinha e cenoura ralada
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	455,4	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	10g15% a 30% do VET
			75,14 66%	18,21 16%	9,10 18%

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ
CRN 08/17801P

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

(Pré-escola)

ntares Esp

RIL (28 até

2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
dia/mês	dia/mês	dia/mês	dia/mês	dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão fatiado com presunto e queijo	Pão de leite com doce de frutas	RECESSO	
Lanche: 09:55/14:50	Arroz, feijão e omelete com temperos Morangos	Torta de frango com legumes (milho, ervilha, abobrinha e cenoura)	RECESSO	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
	417,30	58,4	11,92	11,12
		56% 55% a 65% do VET	20% 10% a 15% do VET	24% 10g15% a 30% do VET

ACIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

08/17801P