



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul

ESTADO DO PARANÁ

e-mail: pmbsul@bssul.pr.gov.br

MATRIZ DE ACHADOS - AUDITORIA 01/2025

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Elaboração do cardápio e oferta da alimentação escolar PROGOV TCE-PR - RCD EDU4043

Objeto da auditoria: 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.

ACHADO	EVIDÊNCIAS	CAUSAS	RECOMENDAÇÕES
1. Cardápios das refeições escolares não estão visíveis na parede da cozinha	• Verificação in loco mostrou ausência de cardápios fixados nas cozinhas das escolas. • Funcionários relataram dificuldade em visualizar o cardápio diário.	• Falta de padronização do procedimento de afixação. • Ausência de rotina de conferência por parte da gestão escolar.	• Fixar os cardápios em local visível na cozinha, conforme normas sanitárias. • Criar rotina de atualização e conferência diária. • Orientar os responsáveis sobre a importância da transparência do cardápio.
2. Balcões da cozinha da Escola Irmã Neli em mau estado de conservação	• Observação direta dos balcões danificados (desgaste, infiltrações, superfícies irregulares). • Relato da equipe de cozinha sobre dificuldades no uso.	• Falta de manutenção preventiva. • Desgaste natural por tempo de uso.	• Realizar a troca dos balcões por novos materiais adequados às normas sanitárias. • Implantar cronograma de manutenção periódica.

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Márcio Dambrós
Controlador Interno
CRA-PR 26615



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul

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

3. Freezer do CMEI Vovó Helena com dobradiça da tampa quebrada	• Inspeção apontou a tampa sem fechamento adequado devido ao dano na dobradiça. • Risco de perda de temperatura e comprometimento dos alimentos.	• Desgaste por uso contínuo. • Ausência de manutenção corretiva imediata.	• Consertar ou substituir o freezer para garantir conservação adequada dos alimentos. • Criar rotina de monitoramento dos equipamentos.
4. Necessidade de forno de grande porte para a Jornada Ampliada	• Solicitação formal da merendeira responsável. • Equipamento atual não atende à demanda de preparo de carnes e bolos.	• Aumento da demanda de produção de refeições. • Equipamento inadequado para o volume da unidade.	• Adquirir forno industrial de porte compatível com a necessidade do programa. • Avaliar demandas de outros equipamentos para ampliar a eficiência da produção.
5. Falta de treinamento continuado para os funcionários da alimentação escolar	• Ausência de registro recente de capacitações em manipulação de alimentos. • Funcionários relataram necessidade de atualizações sobre boas práticas e nutrição.	• Falta de programação anual de capacitações. • Rotatividade de profissionais sem formação adequada.	• Oferecer treinamento continuado para todos os funcionários de cozinha sobre boas práticas de manipulação, higiene e nutrição. • Instituir cronograma anual de formação.

Bom Sucesso do Sul – PR, 08 de Maio de 2025.


MARCELO DAMBROS – CRA/PR 26615
COORDENADOR DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO
Prefeitura e Câmara Municipal de Bom Sucesso do Sul – Paraná