



RELATÓRIO DE MONITORAMENTO **AUDITORIA 01/2025** **Serviço de Alimentação Escolar**

Tema: Elaboração do Cardápio e Oferta da Alimentação Escolar - RDC: EDU4043.

Unidades Monitoradas: CMEI Vovó Helena, Escola Municipal Irma Neli, Jornada Ampliada, Oficinas do Departamento de Assistência Social.

Auditor: Marcelo Dambros

Data do Relatório da Auditoria: 08 de maio de 2025.

Prazo do Monitoramento: Aproximadamente 120 dias após a apresentação do Relatório de auditoria.

1. APRESENTAÇÃO

O presente Relatório de Monitoramento tem como finalidade acompanhar o cumprimento das recomendações emitidas na Auditoria 01/2025, realizada entre 22 e 29 de abril de 2025. O trabalho foi fundamentado nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e no roteiro de verificação EDU4043, do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, que orienta a análise da elaboração dos cardápios e da oferta da alimentação escolar. Também com base no item 10 do Manual Prático de Auditoria Interna para Bom Sucesso do Sul.

O objetivo principal do monitoramento é verificar a evolução das ações desencadeadas após a auditoria, bem como assegurar a continuidade do atendimento às normas nutricionais, higiêssanitárias e organizacionais previstas para o serviço público de alimentação escolar. De acordo com a Matriz de Achados, com evidências, causas e recomendações, apresentadas a Diretora de Educação Cultura e Esporte junto com o Relatório de Auditoria 01/2025 em 08 de maio de 2025.

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



2. ANÁLISE DA IMPLEMENTAÇÃO DAS RECOMENDAÇÕES

2.1 Fixação dos cardápios nas unidades

Foi constatada adesão significativa à recomendação. O CMEI Vovó Helena e a Escola Municipal Irma Neli implantaram a afiação padronizada dos cardápios, atualizados semanalmente. A Jornada Ampliada e as Oficinas do Departamento de Assistência Social também expõem o cardápio. **A recomendação foi totalmente atendida.**

2.2 Substituição dos balcões da cozinha da Escola Municipal Irma Neli

A análise evidenciou que o mobiliário danificado continua em uso, apresentando desgaste e superfícies que dificultam a higienização. O setor de compras já realizou orçamento, porém a contratação ainda não foi finalizada, razão devido o refeitório estar em reforma estrutural. **Considera-se a recomendação pendente, mas justificado.**

2.3 Conserto do freezer do CMEI Vovó Helena

A unidade apresentou comprovante de manutenção do equipamento, que encontra-se em pleno funcionamento. **A recomendação foi totalmente atendida.**

2.4 Aquisição de forno de grande porte para a Jornada Ampliada

O equipamento foi adquirido, para o preparo de refeições assadas, contribuindo para a execução integral dos cardápios planejados. **A recomendação foi totalmente atendida.**

2.5 Treinamento continuado das equipes

Houve avanço com a participação das equipes da Jornada Ampliada, do CMEI e da Escola Municipal Irma Neli nas formações em boas práticas de manipulação de alimentos. **A recomendação foi totalmente atendida.**

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

3. CONCLUSÃO GERAL

Com base no monitoramento realizado, verifica-se que as unidades educacionais avançaram de forma consistente no cumprimento das recomendações emitidas na Auditoria 01/2025. O acompanhamento permitiu confirmar que a maior parte das ações corretivas foi efetivamente implementada, assegurando melhorias significativas na organização, execução e qualidade do serviço de alimentação escolar. A afixação dos cardápios em locais visíveis, o conserto do freezer do CMEI Vovó Helena, a aquisição do forno para a Jornada Ampliada e a realização do treinamento continuado demonstram comprometimento das equipes com as diretrizes do PNAE e com o cumprimento das normas higiessanitárias e nutricionais.

A única recomendação ainda pendente refere-se à substituição dos balcões da cozinha da Escola Municipal Irma Neli. Contudo, a justificativa apresentada, referente à reforma estrutural do refeitório, está adequadamente fundamentada, não constituindo risco imediato ao funcionamento do serviço, desde que mantidas as condições mínimas de higiene e controle. Diante dos resultados observados, conclui-se que o monitoramento alcançou seu objetivo ao verificar a evolução das ações desencadeadas após a auditoria, confirmando que o serviço de alimentação escolar segue em processo de aprimoramento contínuo. Recomenda-se que a administração mantenha o acompanhamento das obras no refeitório da Escola Irma Neli até a substituição definitiva dos balcões, garantindo a plena conformidade com os parâmetros técnicos estabelecidos.

O acompanhamento completa o ciclo da auditoria, na medida em que fornece subsídios para o planejamento das próximas auditorias. Este acompanhamento garante que os problemas identificados sejam resolvidos e que os processos estejam a ser realizados corretamente, prevenindo futuras irregularidades, contribuindo para uma gestão pública mais transparente e eficaz. Em anexo a matriz de achados com resultados atualizados.

Bom Sucesso do Sul – PR, 05 de Novembro de 2025.

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



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



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

Anexo 1 - 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	RESULTADO
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.	SANADO
2. Balcões da cozinha da Escola Irmã Neli em mau estado de conservação	- Observação direta dos balcões danificados (desgaste, 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.	NÃO SANADO MAS JUSTIFICADO

Prefeitura Municipal
Bom Sucesso do Sul
Maícelo Dâmbros
Controle 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 o freezer para garantir conservação adequada dos alimentos. - Criar rotina de monitoramento dos equipamentos.	SANADO
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.	SANADO
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.	SANADO

Bom Sucesso do Sul – PR, 05 de Novembro de 2025.

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