



RELATÓRIO

AUDITORIA 01/2026

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nutrição em Ação: O Padrão de Excelência no PNAE

Um olhar transparente sobre os bastidores da alimentação escolar em Bom Sucesso do Sul.

*Ênfase na Armazenagem, guarda e conservação dos alimentos
Preparo dos alimentos Execução dos cardápios e Limpeza,
higiene e condições estruturais da cozinha e refeitório*

MAIO/2026



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



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



1. IDENTIFICAÇÃO

- **Município: BOM SUCESSO DO SUL**
- **Órgão executor: COORDENADOR DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO**
- **Período de execução: 23 e 24/05/2026 e 27 e 28/05/2026**
- **Equipe de execução:**

Nome	Matrícula
MARCELO DAMBROS	387-5

1. INTRODUÇÃO

Em cumprimento ao Plano Anual de Atividades do Sistema de Controle Interno – PAACI/2026, bem como ao Plano Anual de Auditoria Interna – PAAI/2026, foi efetuada a presente Auditoria nº 01/2026, no período **entre 23 e 24/05/2026 e 27 e 28/05/2026**, para avaliar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades educacionais auditadas, com foco nos procedimentos de armazenamento, conservação e preparo dos alimentos, bem como nas condições de higiene, limpeza e infraestrutura das cozinhas e refeitórios.

A fiscalização foi realizada por meio de verificações *in loco*, visando analisar a conformidade das práticas adotadas com as normas sanitárias vigentes, especialmente as diretrizes da ANVISA e do MAPA, além de avaliar aspectos relacionados à rastreabilidade dos alimentos, controle de estoque, execução dos cardápios e condições de trabalho das equipes responsáveis pela manipulação dos alimentos.

Os trabalhos permitiram identificar pontos positivos relacionados à qualidade das refeições ofertadas e ao comprometimento das equipes escolares, bem como não conformidades que requerem medidas corretivas e fortalecimento dos mecanismos de controle, com o objetivo de assegurar maior segurança alimentar, eficiência administrativa e adequada execução do PNAE.

2. OBJETIVO GERAL

Avaliação da execução do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** nas unidades educacionais, com foco na verificação *in loco* da conformidade dos processos de **armazenamento, higiene e manipulação de alimentos**. A auditoria visa garantir que as práticas adotadas sigam as normas sanitárias da ANVISA e do MAPA, avaliando desde a **qualidade e rastreabilidade dos insumos** recebidos até as condições de **infraestrutura, equipamentos, controle de estoque e execução do cardápio** planejado. O objetivo final é assegurar a oferta de uma **alimentação segura, adequada e de elevado padrão de qualidade** para o desenvolvimento dos alunos.



3. METODOLOGIA

A presente auditoria foi realizada por meio de inspeções in loco nas unidades educacionais, utilizando procedimentos de observação direta, análise documental e verificação física das condições de armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar.

Os trabalhos compreenderam a avaliação das condições estruturais das cozinhas, despensas e refeitórios, análise das práticas de higiene e manipulação de alimentos, conferência da rastreabilidade e conservação dos gêneros alimentícios, verificação dos equipamentos utilizados, controle de estoque e execução dos cardápios planejados.

Também foram realizadas entrevistas informais com as equipes responsáveis pela alimentação escolar, além da verificação do cumprimento das normas sanitárias e das boas práticas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A metodologia adotada teve caráter preventivo, orientativo e fiscalizatório, buscando identificar não conformidades, avaliar riscos sanitários e propor recomendações voltadas ao aprimoramento da gestão, segurança alimentar e qualidade dos serviços prestados nas unidades escolares auditadas.

4. Contextualização da Auditoria em Alimentação Escolar

A auditoria em alimentação escolar representa relevante instrumento de controle, fiscalização e fortalecimento da gestão pública, voltado à garantia da efetividade das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no ambiente educacional. Sua realização transcende a mera verificação documental, constituindo mecanismo essencial para assegurar que os recursos públicos destinados à alimentação dos estudantes sejam aplicados com legalidade, eficiência, transparência e responsabilidade social.

No contexto da Administração Pública, a alimentação escolar possui caráter estratégico e indispensável, uma vez que está diretamente relacionada à proteção da dignidade da criança e do adolescente, ao desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, à permanência escolar e à promoção de melhores condições de aprendizagem. Trata-se, portanto, de política pública de elevada relevância social, cuja adequada execução reflete diretamente na qualidade da educação e na garantia dos direitos fundamentais previstos constitucionalmente.

Nesse cenário, a auditoria tem por finalidade avaliar a conformidade da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais ações correlatas, mediante análise da correta aplicação dos recursos públicos, regularidade dos procedimentos de aquisição, qualidade dos



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



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



gêneros alimentícios fornecidos, adequação nutricional dos cardápios, observância das normas sanitárias, condições de armazenamento e preparo das refeições, bem como a eficiência dos mecanismos de controle interno adotados pela Administração.

Os trabalhos de fiscalização também objetivam identificar fragilidades administrativas, prevenir desperdícios, mitigar riscos de irregularidades e promover o aperfeiçoamento contínuo da gestão, assegurando que os alimentos ofertados aos estudantes atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e valor nutricional exigidos pela legislação vigente e pelas diretrizes técnicas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Mais do que um procedimento técnico, a auditoria em alimentação escolar representa compromisso institucional com a proteção do interesse público, com a boa governança e, sobretudo, com a garantia do direito fundamental à alimentação adequada e saudável. Sua atuação contribui decisivamente para que cada refeição servida nas unidades escolares traduza não apenas o cumprimento de uma obrigação administrativa, mas o respeito à dignidade, à saúde e ao futuro dos estudantes atendidos pela rede pública de ensino.

PRINCIPAIS CONSTATAÇÕES (NÃO CONFORMIDADES)

- **Armazenamento e Rastreabilidade:** Identificou-se que itens da agricultura familiar (feijão e macarrão) são entregues sem as etiquetas obrigatórias de identificação. Na Escola Irma Neli, constatou-se a presença irregular de objetos de uso pessoal (mochilas, capacete, vitaminas e anticoncepcionais) dentro do local exclusivo de estoque.
- **Higiene:** A falta de sacos de lixo e pedal nas lixeiras dificulta a manutenção da assepsia.
- **Infraestrutura:** A Jornada Estendida da Escola Irma Neli apresenta falta de iluminação no local de armazenamento. Na escola principal, um freezer horizontal encontra-se em condições precárias de conservação.
- **EPIs:** Todas as unidades operam sem o uniforme completo, utilizando apenas aventais, enquanto aguardam o processo licitatório.

PONTOS POSITIVOS

- **Qualidade dos Alimentos:** Em todas as unidades, os gêneros alimentícios foram classificados com **elevado padrão de qualidade** e ótimo estado de conservação.
- **Preparo e Aceitação:** As refeições preparadas apresentaram características sensoriais satisfatórias (sabor, aroma e aparência), com excelente aceitação pelas crianças.
- **Atendimento:** Destacou-se a **cordialidade e prestatividade das merendeiras**, evidenciando um ambiente acolhedor e profissional.



RECOMENDAÇÕES

Embora a execução do cardápio e a qualidade intrínseca dos alimentos sejam satisfatórias, existem falhas críticas de segurança sanitária que requerem intervenção imediata:

- **IMEDIATO:** Proibir o armazenamento de objetos pessoais nas despensas.
- **CURTO PRAZO:** Notificar os fornecedores da agricultura familiar sobre a obrigatoriedade de rotulagem e agilizar a entrega de materiais de limpeza e sacos de lixo.
- **MÉDIO PRAZO:** Concluir a licitação de uniformes e realizar a manutenção elétrica e de equipamentos (freezer).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente auditoria evidenciou que a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades educacionais auditadas apresenta aspectos positivos relevantes, especialmente no que se refere à qualidade intrínseca dos gêneros alimentícios fornecidos, à adequada execução dos cardápios e à boa aceitação das refeições pelos alunos. Observou-se, ainda, o comprometimento e a dedicação das merendeiras, que desempenham suas atividades com cordialidade, zelo e responsabilidade, contribuindo diretamente para um ambiente alimentar acolhedor e seguro.

Entretanto, apesar dos avanços identificados, os trabalhos de fiscalização também revelaram não conformidades que demandam atenção imediata da Administração, sobretudo aquelas relacionadas à segurança sanitária, rastreabilidade dos alimentos, armazenamento inadequado e deficiências estruturais. Tais situações, embora pontuais, representam riscos relevantes à segurança alimentar, à integridade dos gêneros alimentícios e ao cumprimento das normas sanitárias estabelecidas pelos órgãos reguladores competentes, especialmente ANVISA e MAPA.

As inconsistências verificadas demonstram a necessidade de fortalecimento dos mecanismos de controle interno, aperfeiçoamento das rotinas de fiscalização e implementação de medidas corretivas capazes de assegurar maior conformidade nos processos de armazenamento, conservação, manipulação e higiene dos alimentos. A ausência de identificação adequada em produtos da agricultura familiar compromete a rastreabilidade dos insumos, enquanto o armazenamento de objetos pessoais em locais destinados exclusivamente aos alimentos configura situação incompatível com as boas práticas sanitárias e requer intervenção imediata.

Da mesma forma, as deficiências relacionadas à infraestrutura, manutenção de equipamentos, disponibilidade de materiais de limpeza e utilização incompleta de Equipamentos de Proteção Individual evidenciam a necessidade de maior planejamento administrativo e celeridade nos procedimentos de aquisição e manutenção, a fim de garantir condições adequadas de trabalho às equipes responsáveis e maior segurança no preparo das refeições.

Ressalta-se, contudo, que as impropriedades identificadas são passíveis de correção mediante adoção de medidas administrativas, preventivas e estruturais, conforme recomendações apresentadas ao longo deste relatório. Nesse sentido, recomenda-se prioridade na regularização das falhas sanitárias críticas, fortalecimento das ações de orientação e fiscalização, bem como acompanhamento contínuo das providências adotadas pelas unidades escolares e setores responsáveis.



Por fim, conclui-se que a alimentação escolar desempenha papel essencial na promoção da saúde, do desenvolvimento educacional e da dignidade dos estudantes, razão pela qual a manutenção de padrões elevados de qualidade, higiene e segurança alimentar deve permanecer como compromisso permanente da Administração Pública. A adoção das medidas recomendadas contribuirá significativamente para o aprimoramento da execução do PNAE, fortalecimento da governança administrativa e garantia de uma alimentação escolar segura, adequada e compatível com os princípios da eficiência, legalidade e interesse público.

Bom Sucesso do Sul, 22 de Maio de 2026

MARCELO DAMBROS
Coordenador do Sistema de Controle Interno
CRA PR 26615

ANEXOS 01 – REGISTRO VISUAL DOCUMENTADO

Através do registro visual documentado, verificou-se o compromisso com a transparência do Programa de Alimentação Escolar. Através desta galeria, demonstramos a organização industrial, o controle de qualidade dos insumos e a excelência nutricional das refeições, assegurando um ambiente seguro e saudável para o desenvolvimento integral dos alunos.

➤ **Qualidade na Origem – Ingredientes e Armazenamento**

Verificou-se uma seleção criteriosa dos fornecedores e no armazenamento que segue rigorosos protocolos sanitários.

- ✚ **Frutas e Vegetais Frescos:** A imagem captura a ampla variedade e o frescor dos hortifrutis. Observa-se a organização de morangos selecionados em caixas e bandejas, bananas em abundância, tomates maduros, repolhos, cenouras, cebolas, mamão, melões, abacaxis, morangos e maçãs, todos devidamente acondicionados para preservar suas propriedades nutricionais.

Matriz de Ingredientes: O Foco no Frescor



Elevando o Padrão: A Inclusão de Frutas Premium

"Oferecer morangos frescos em escala escolar é uma decisão intencional. Demonstra um compromisso contínuo em expandir o paladar infantil, democratizar o acesso a alimentos premium e fornecer micronutrientes de alto valor biológico além do cardápio básico."





Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



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



- ✚ **Produtos Lácteos e Perecíveis:** O registro da "Cooling Zone" destaca o uso de tecnologia de Humidity Control (Controle de Umidade) para preservação. Estão visíveis potes de requeijão cremoso da marca Aurora e o controle rigoroso de validade, exemplificado pelo creme de leite com vencimento preciso para 11/11/26.



- ✚ **Estoque e Despensa:** O ambiente de armazenamento apresenta paredes com azulejos brancos e prateleiras de granito impecáveis. O inventário inclui leite Parmalat, extrato de tomate e passata da marca Fugini, fardos de açúcar cristal de 5kg da marca Euroçúcar, farinha de milho moída na pedra da marca Boncesso, arroz polido, massas e chás.



Estoque estratégico organizado por categoria.



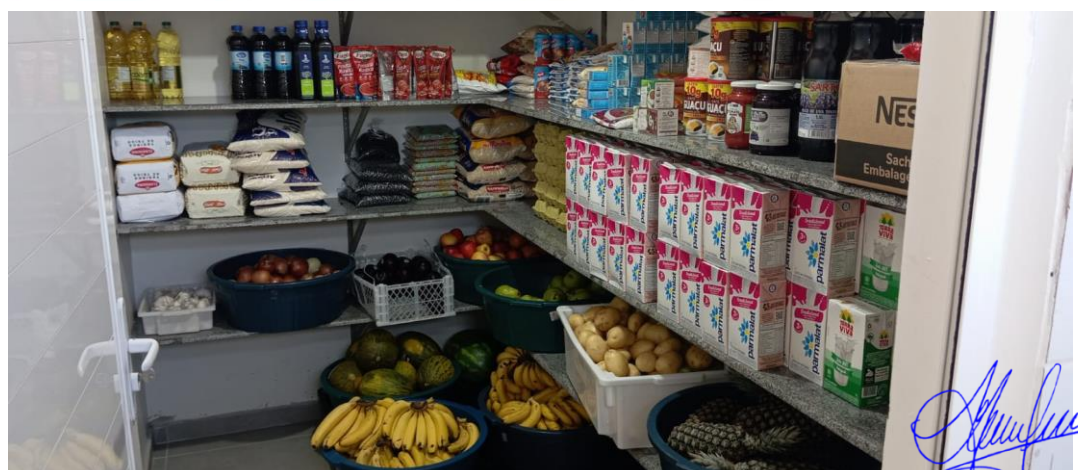
A Despensa: Rigor Logístico e Qualidade

A excelência no prato exige precisão nos bastidores. O abastecimento combina controle de estoque rígido com a escolha de insumos de marcas reconhecidas.

Laticínios de marcas premium sob refrigeração constante.



Farinha de milho moída na pedra e itens de alta durabilidade.



Escala Operacional: Volume com Sabor de Casa

Padrão Industrial • Higiene Máxima



1. Cocção Simultânea

Preparo de grandes volumes (arroz e feijão negro) em caldeirões de alumínio industrial.



2. Proteína Refogada

Preparo contínuo de carnes magras, garantindo o aporte exato da meta de 18% de proteínas (PTN).



3. Variedade Térmica

Sopas ricas em carboidratos complexos e vegetais frescos para conforto térmico e saciedade.

➤ Do Preparo ao Prato – Nutrição e Sabor

- **A transformação dos alimentos** ocorre em uma cozinha industrial equipada, onde a segurança alimentar é reforçada por sinalizações de segurança e a presença estratégica de **extintores de incêndio**.



- ✚ **Grandes Panelas (Preparo Coletivo):** As fotos das panelas industriais em pleno uso revelam o preparo de **arroz solto**, **feijão** caldoso, **carne moída** refogada e uma **sopa** nutritiva de coloração amarela, evidenciando o padrão de volume e consistência.



- ✚ **Padronização das Refeições com Cardápio e Equilíbrio:** Sob a supervisão técnica da Nutricionista **Juliane Nunes**, o planejamento alimentar oferece variedade semana, e o visual foca nas fileiras de tigelas de metal organizadas sobre superfícies higienizadas, demonstrando a uniformidade das porções servidas aos estudantes.



Logística de Distribuição: Precisão e Equidade

1 **Padronização de Porções:**
Garantia de que cada aluno receba a meta calórica exata.



2 **Cumbucas em Aço Inox:** Retenção de calor, extrema durabilidade e facilidade de higienização.

3 **Montagem Lógica:** Disposição inteligente dos alimentos para garantir agilidade e equidade no momento de servir.

➤ OS ALUNOS E A ALIMENTAÇÃO

- O registro fotográfico humaniza a política pública ao mostrar alunos uniformizados em um refeitório amplo, limpo e bem iluminado. A cena destaca as crianças interagindo com uma bandeja de **morangos** frescos disposta sobre uma mesa azul, incentivando o consumo de alimentos in natura e promovendo a educação alimentar em um ambiente de convívio social harmônico.



[Handwritten signature]



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



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



**Auditor
provando e
entrevistando as
crianças**



Nutricionista acompanhando



Autonomia na Prática: O Toque e a Escolha



O Poder de Decisão

Uma bandeja aberta é um convite direto à agência. A criança decide de forma autônoma qual morango pegar, pesando instintivamente tamanho, cor e formato em suas mãos.

Exploração sem Barreiras

O design intencional do momento permite que mãos pequenas mergulhem no frescor da fruta, transformando a ingestão em uma verdadeira e inesquecível descoberta tátil.

Confiança Mútua

O adulto confia na criança para se servir, e a criança confia no ambiente para explorar sem medo. O brilho nos olhos no momento da escolha é o maior indicador do aprendizado.



O Foco no Aluno:
O Destino Final da Qualidade

- 1. Planejamento Técnico**
Nutrição Baseada em Ciência
- 2. Execução Impecável**
Ingredientes e Processo
- 3. Alunos Saudáveis**
Nutrição, Alegria e Desenvolvimento

Toda a infraestrutura técnica, das planilhas de macronutrientes às rigorosas bancadas de inox, converge para garantir um único resultado: o crescimento seguro, saudável e feliz das crianças de Bom Sucesso do Sul.

Na educação infantil de excelência, cada refeição é uma sala de aula de portas abertas. Da cumbuca estruturada à bandeja livre, nutrimos não apenas o crescimento físico, mas a imensa capacidade de existir e escolher com confiança no mundo.