



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

DECRETO N° 1464/2015

De 21 de julho de 2015

“Aprova a IN- SEC N°02/2015 que *“Dispõe sobre os procedimentos de controle interno para a alimentação escolar.”*

O Prefeito de Pinheiros Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela lei, e,

CONSIDERANDO:

O disposto na Lei n° 1.169 de 26 de setembro de 2013, alterada pela Lei n° 1.206 de 07 de maio de 2014, que **“Dispõe sobre o Sistema de Controle Interno no Município de Pinheiros/ES no âmbito do Poder Executivo, incluindo as administrações Direta e Indireta, de forma integrada e dá outras providências”**;

O disposto na Lei Municipal n° 0226 de 23 de setembro de 1992 e suas alterações, que **“institui a Estrutura Administrativa da Prefeitura Municipal de Pinheiros-ES e da outras providências”**.

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovada a Instrução Normativa-SEC n° 02/2015 que **“Dispõe sobre os procedimentos de Controle Interno para a alimentação escolar”** que passa ser integrante deste Decreto.

Art. 2º O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PINHEIROS

Em, 21 de julho de 2015.

ANTONIO CARLOS MACHADO

Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA SED Nº02/2015

“Dispõe sobre os procedimentos de controle interno para a alimentação escolar.”

Versão:01

Aprovação em: 21/07/2015

Ato de aprovação: Decreto Nº 1464/2015

Unidade Responsável: Secretaria Municipal de Educação - SEME, através do Setor Municipal de Alimentação Escolar - SEMAE.

CAPÍTULO I DA FINALIDADE

Art. 1º. Estabelecer procedimentos para elaboração de cardápio de alimentação escolar, aquisição, recebimento, armazenamento e distribuição de gêneros alimentícios, preparação e distribuição de alimentação escolar adequada, aos alunos da rede pública municipal de ensino, incluindo a prestação de contas da utilização dos recursos financeiros junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE.

**CAPÍTULO II
DA ABRANGÊNCIA**

Art. 2º. Abranger todas as Unidades Escolares da rede pública municipal de ensino de Pinheiros/ES, o SEMAE e os setores de prestação de contas do Município, bem como os setores envolvidos nos processos de aquisição dos gêneros alimentícios.

CAPÍTULO III DOS CONCEITOS

Art. 3º. Os aspectos relevantes para fins desta Instrução Normativa são assim conceituados:

I - Agricultura Familiar: Pequenos proprietários rurais que, tendo como mão-de-obra essencialmente o núcleo familiar, realizam o cultivo da terra.

II - Alimentação Escolar: Todo alimento oferecido aos alunos no ambiente escolar durante o período letivo, que visa suprir suas necessidades nutricionais diárias durante a permanência na escola, contribuindo para um melhor rendimento escolar.

III - Armazém: Local de recebimento e estocagem de gêneros alimentícios; depósito onde se guardam mercadorias por tempo limitado, onde são armazenadas matérias-primas para posterior consumo e distribuição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS

CONTROLADORIA GERAL

IV- Cardápio: Ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais dos alunos, discriminando os alimentos por preparação, quantitativo per capita, calorias totais, carboidratos, proteínas, gorduras, vitamina A, ferro, cálcio e conforme a norma de rotulagem.

V- Conselho de Alimentação Escolar - CAE: Responsável por acompanhar e fiscalizar diretamente o Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE.

VI- Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional -CONSEA: Instrumento de articulação entre governo e sociedade civil que busca propor diretrizes para as ações na área da alimentação e nutrição, estimulando a sociedade a participar da formulação, execução e acompanhamento de políticas de Segurança Alimentar e Nutricional.

VII- Equipamentos de Proteção Individual - EPIs: Quaisquer meios ou dispositivos utilizados por uma pessoa contra possíveis riscos ameaçadores da sua saúde e segurança durante o exercício de uma determinada atividade, tais como: luvas, botas, uniforme, avental e touca.

VIII- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE: Autarquia Federal, ligada ao Ministério da Educação, responsável pela assistência financeira, em caráter complementar, bem como da normatização, coordenação, acompanhamento, monitoramento e fiscalização da execução do PNAE.

VIX- Hábitos alimentares: Termo utilizado para designar as preferências e costumes do modo de se alimentar de uma pessoa ou comunidade.

X- Nutricionista: Profissional com a formação na área da nutrição, cujo compromisso profissional e princípios éticos da profissão, visam à qualidade devida dos indivíduos através da transmissão de informações de hábitos alimentares saudáveis.

XI- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: Garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica matriculados em escolas públicas. Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

XII- Teste de Aceitabilidade: Verificação de aceitação de algum tipo de alimento pelos alunos, visando uma alimentação aceita e saudável que favoreça a adesão na escola, um melhor desenvolvimento do aluno em sala de aula e a formação de bons hábitos alimentares.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS

CONTROLADORIA GERAL

XIII-UnidadeEscolar:Entidadedestinadaàpráticadeensinoeresponsávelpelo recebimento dos gêneros alimentícios, armazenamento e distribuição das refeições aos alunos.

XIV-ValorNutricional:Quantidadedenutrientesquecompõemumalimento,tais como vitaminas e sais minerais, calorias, proteína, gordura, água,etc.

XV-VocaçãoAgrícola:Capacidadedeprodução dealimentosdedeterminada região, baseada nos hábitos de consumo local e também na qualidade dosolo.

CAPÍTULOIV DA BASELEGAL

Art.4º.EstaInstruçãoNormativatemcomobaselegalasseguinteslegislações: **I-**
Constituição Federal.

II- Lei Federal nº.8.666 de 1993 e alterações,

III- Lei Federal nº. 10.520 de2002.

IV- Lei Complementar nº 101 de 2000.

V- Lei Federal nº. 11.947 de

VI- Resolução do Conselho Federal de Nutrição – CFN nº. 465de 2010,

VII- Resolução/CD/FNDE N.º 26, de 17 de junho de 2013,

VIII- Resolução daDiretoria Colegiada-RDCdaAgênciaNacionaldeVigilânciaSanitária– ANVISA nº.216de 15/09/2004,

CAPÍTULO V

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 5º. No desempenho das atribuições do Município caberá à SecretariaMunicipal de Educação, através doSEMAE:

I- Planejar, coordenar e supervisionar todas as atividades relacionadasà alimentação escolar, conforme definido nesta InstruçãoNormativa;

II- Definir tipos de alimentos, quantidades e prazo provável da utilização, bemcomo a periodicidade da entrega conforme a validade doproduto;

III- Informar ao Secretário de Educação as irregularidades ou ocorrênciasrelevantes que envolvam a gestão do Programa de Alimentação Escolar nas diversasunidades escolares domunicípio;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

IV- Capacitar os profissionais envolvidos com a AlimentaçãoEscolar;

V- Exigir e incentivar o uso de EPIs, para garantir a segurança notrabalho;

VI- Observar a correta utilização dos recursos, atendendo todas as modalidadesde ensino de responsabilidade doMunicípio;

VII- Colaborar com os setores responsáveis na elaboração da prestação decontas de recursos, observando os prazos legais para apresentação junto aoFNDE.

VIII - Divulgar esta Instrução Normativa entre os servidores envolvidos naexecução do sistema administrativo em questão, bem como entre todas asUnidades Escolares que recebem e distribuem a alimentaçaõescolar.

Art. 6º. Caberá às UnidadesEscolares:

I - Planejar o consumo dos gêneros alimentícios de acordo com o cardápioorientado pelaSEMAE;

II - Incentivar e fiscalizar o uso de EPIs, garantindo a segurança notrabalho;

III -Responsabilizar-se pelo recebimento, guarda, controle, conservação,preparação e distribuição dos gêneros alimentícios recebidos, conforme definido nestalInstrução Normativa;

Art. 7º. Caberá ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar -CAE:

I - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na formado artigo 2º da Lei nº 11.947 de 16 de junho de2009;

II - Acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados àalimentação escolar;

III - Zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condiçõeshigiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápiosoferecidos;

IV -ReceberorelatórioanualdegestãodoPNAEeemitirparecerconclusivoa respeito, aprovando ou reprovando a execução do referidoPrograma;

Parágrafo único. O CAE poderá desenvolver suas atribuições em regimede cooperaçãocomosConselhosdeSegurançaAlimentareNutricionalEstaduale Municipais e demais conselhos afins, e deverá observar as diretrizesestabelecidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional -CONSEA.

Art. 8º. À Superintendência de Prestação de Contas de Convênios,caberá:

I - Cumprir as determinações contidas nesta InstruçãoNormativa;

II - Organizar os documentos necessários à prestação de contas dosrecursos



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS

CONTROLADORIA GERAL

financeiros transferidos para custeio da alimentação escolar;

III - Preparar as prestações de contas em conformidade com as exigências contidas nos programas de alimentação escolar e encaminhá-las aos concedentes dentro dos prazos estabelecidos;

IV - Manter o diálogo com a SEMAE e demais setores sempre que necessário a fim de dirimir dúvidas para o adequado encaminhamento de situações problemáticas que possam vir a ocorrer.

CAPÍTULO VI

DO PROCEDIMENTOS

SEÇÃO I

DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 9º. O cardápio da alimentação escolar deverá ser elaborado pelo profissional Nutricionista do SEMAE, devidamente habilitado, respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares do Município e sua vocação agrícola e ainda, atentando para as normas pré-estabelecidas pelo FNDE.

Art. 10. Após a elaboração do cardápio, o SEMAE deverá encaminhá-lo ao CAE para ciência.

Art. 11. O SEMAE deverá distribuir o cardápio às unidades escolares Municipais.

§1º. O cardápio conterá sugestões de opções semanais, devendo observar os gêneros constantes em estoque para a escolha da opção a ser cumprida, sob a responsabilidade e colaboração do diretor e/ou coordenador da Unidade Escolar.

Art. 12. Os alimentos concentrados, com quantidade elevada de sódio ou de gorduras saturadas, os de baixo valor nutricional, tais como: sucos artificiais, balas, chicletes, biscoitos recheados, bombons, pirulitos e outros alimentos que sejam caracterizados como “guloseimas” não deverão constar no cardápio rotineiro da alimentação escolar, exceto em datas comemorativas, quando devidamente autorizado pelo SEMAE.

Parágrafo único. É proibida a oferta de refrigerantes e de produtos com teor alcoólico na alimentação escolar.

Art. 13. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados de forma a suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos, conforme disposto na Resolução FNDE nº.26/2013.

Art. 14. Sempre que houver inclusão de um novo produto no cardápio, o mesmo deverá passar pelo teste de aceitabilidade do aluno, com exceção daqueles matriculados na educação infantil, na faixa etária de 0 a 3 anos.

Parágrafo único. Preparações que contenham frutas e hortaliças como maior parte de sua composição, podem ser dispensadas do teste de aceitabilidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS

CONTROLADORIA GERAL

SEÇÃO II

DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 15. O SEMAE solicitará a aquisição dos gêneros alimentícios necessários à alimentação escolar dos alunos matriculados nas unidades escolares municipais, por meio de requisição devidamente protocolada.

Art. 16. O processo de compra dos gêneros alimentícios para alimentação escolar será realizado em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 10.520/2002.

Art. 17. O SEMAE deverá adquirir gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, no percentual mínimo de 30% dos recursos repassados pelo FNDE, atendendo as exigências da Resolução FNDE nº 26/2013.

Art. 18. Deverão ser adquiridos somente alimentos que possuem registros ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal, inclusive nas embalagens.

SEÇÃO III

DA AMOSTRA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 19. Deverá compreender como critério para aquisição dos gêneros alimentícios, com exceção dos hortifrúti granjeiros, a exigência de apresentação de amostras, durante a realização do processo de compra, pelas empresas fornecedoras.

Art. 20. As amostras deverão ser entregues no Armazém do SEMAE e os testes de cocção deverão ser realizados pelos nutricionistas da respectiva superintendência.

Art. 21. Após a análise das amostras, deverá ser emitido o Laudo de Análise e Aprovação que deverá ser assinado por todos os responsáveis, contendo os critérios avaliados e os motivos que geraram a classificação ou desclassificação das amostras, observando a especificação de cada produto solicitado.

Art. 22. É vedado o recebimento de gêneros alimentícios em desacordo com as amostras aprovadas.

SEÇÃO IV

DA REQUISIÇÃO, DO RECEBIMENTO E DO ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

Art. 23. Definidas as empresas vencedoras no processo de fornecimento dos gêneros alimentícios e autorizada a aquisição dos mesmos, a solicitação de entrega será realizada por meio da emissão de Ordem de Fornecimento, determinando o prazo para entrega, o qual deverá ser de acordo com aquele estabelecido na requisição (pedido inicial) e constante no contrato ou ata de registro de preços.

Art. 24. O recebimento dos gêneros alimentícios se dará em duas etapas distintas,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS

CONTROLADORIA GERAL

conforme previsão abaixo.

§1º. Primeiramente, os gêneros alimentícios serão recebidos diretamente no Armazém do SEMAE, cujo responsável deverá confrontar as especificações, a quantidade e a marca contidas na nota fiscal com a ordem de fornecimento, o contrato administrativo ou ata de registro de preços celebrada, recebendo apenas aqueles:

I - Em perfeitas condições de consumo, verificando as condições das embalagens dos produtos, sendo que não deverão estar danificadas, amassadas, rasgadas ou furadas;

II - Dentro do prazo de validade estabelecido no contrato administrativo ou ata de registro de preços celebrada;

III - Rigorosamente compatíveis com as especificações contidas na ordem de fornecimento, no contrato administrativo ou ata de registro de preços celebrada e com as amostras apresentadas e aprovadas.

§2º. Posteriormente, o profissional nutricionista do SEMAE deverá verificar a qualidade dos gêneros alimentícios recebidos.

Art. 25. Com base nas conferências tratadas no artigo anterior, os responsáveis por realizá-las deverão emitir um atestado devidamente assinado por ambos, garantido assim que o material recebido está em conformidade com o solicitado.

Art. 26. Após o recebimento dos gêneros alimentícios, o responsável pelo Armazém do SEMAE deverá providenciar o adequado armazenamento, obedecendo, no mínimo, os seguintes critérios:

I - O local onde serão estocados os alimentos deverá ser seco, fresco, arejado, iluminado e limpo;

II - O piso e as paredes do estoque devem ser limpos e desinfetados regularmente;

III - Os alimentos que necessitam ser mantidos em refrigeração deverão ser acondicionados de maneira a garantir a qualidade dos produtos.

SEÇÃO V

DA DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 27. A distribuição dos gêneros alimentícios ocorrerá de acordo com o cronograma de distribuição a ser confeccionado pelo SEMAE, obedecendo ao quantitativo de alunos de cada unidade escolar.

Art. 28. A distribuição dos gêneros alimentícios às unidades escolares será coordenada pelo SEMAE, que será realizada através de veículo próprio da SEME, adequado para o transporte dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis.

Art. 29. Para a efetiva distribuição deverá ser levado em consideração a data de validade



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS CONTROLADORIA GERAL

dos produtos, distribuindo para utilização aqueles de fabricação mais antiga (PVPS - primeiro que vence é o primeiro que sai).

Parágrafo único. O responsável pelo Armazém do SEMAE deverá avaliar o disposto no *caput*, cumprindo os princípios da economicidade e eficiência.

Art. 30. Para distribuição dos gêneros alimentícios deverá ser emitida pelo SEMAE (por meio do formulário do sistema de almoxarifado) uma guia de Requisição de Gêneros Alimentícios - SEMAE por unidade escolar, em duas vias, contendo a quantidade e a descrição dos mesmos (**ANEXO I**).

SEÇÃO VI

DA ENTREGA E DO ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES

Art. 31. Ao receber os gêneros alimentícios, os responsáveis pelo recebimento na unidade escolar deverão conferir-lhes com a quantidade e descrição contidas na guia de Requisição de Gêneros Alimentícios - SEMAE, recebendo apenas aqueles:

I - Em perfeitas condições de consumo:

- a) Observar as características sensoriais dos alimentos: odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral;
- b) Verificar as condições das embalagens dos produtos, sendo que não deverão estar danificadas, amassadas, rasgadas ou furadas;

II - Dentro do prazo de validade.

Parágrafo único. As unidades escolares deverão rejeitar os gêneros alimentícios que estiverem em desacordo com as especificações contidas neste artigo, fato este que deverá ser anotado na própria guia que acompanhou a entrega.

Art. 32. Estando os gêneros alimentícios de acordo com o disposto no artigo anterior, caberá a unidade escolar atestar o recebimento na guia de Requisição de Gêneros Alimentícios - SEMAE, ficando uma via em seu poder.

Parágrafo único. A segunda via da guia de Requisição de Gêneros Alimentícios - SEMAE deverá ser devolvida ao Armazém da SEMAE, imediatamente após o recebimento dos gêneros alimentícios, sendo de responsabilidade do motorista/entregador a devolução da mesma.

Art. 33. As unidades escolares deverão observar o correto armazenamento dos gêneros alimentícios, considerando a data de validade dos produtos, utilizando primeiro os de fabricação mais antiga (PVPS - primeiro que vence é o primeiro que sai), obedecendo, no mínimo, os seguintes critérios:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS

CONTROLADORIA GERAL

- I** - O local onde serão estocados os alimentos deverá ser seco, fresco, arejado, iluminado e limpo;
- II** - O piso, as paredes e as prateleiras do estoque devem ser limpos, desinfetados e dedetizados regularmente;
- III** - Os alimentos secos, tais como cereais, farinhas, açúcar, biscoitos e etc. devem ser guardados em prateleiras afastadas do chão e da parede;
- IV** - Os alimentos perecíveis tais como frutas, legumes, verduras e outros devem ser armazenados em geladeiras, as carnes em freezers e deverão ser examinados diariamente, a fim de identificar alguma deterioração;
- V** - Não é permitida a permanência de caixa de papelão em resfriadores ou similares;
- VI** - Os alimentos não poderão ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e de perfumaria. Incluindo materiais de expediente, esportivos, peças de vestuário e outros pertences pessoais, objetos em desuso, etc;
- VII** - O depósito deverá ser mantido sempre organizado para facilitar o controle das condições e prazos de validade dos gêneros, utilizando etiquetas com as respectivas datas de validade;
- VIII** - Em hipótese alguma, a unidade escolar poderá deixar ultrapassar o prazo de validade de um gênero alimentício;
- IX** - No caso de eventuais sobras, as embalagens dos alimentos, deverão ser lacradas/fechadas e identificadas com etiquetas, contendo a data da abertura do produto;
- X** - Deverá observar periodicamente, as condições higiênico-sanitárias do depósito de alimentação escolar, verificando se estão adequadas a conservação e acondicionamento dos alimentos;
- XI** - Descongelamento dos alimentos deverá ser realizado em ambiente refrigerado, conforme as orientações do SEMAE.

SEÇÃO VII

DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 34. Cada unidade de ensino indicará um profissional que ficará responsável em coordenar as atividades relacionadas à alimentação escolar, sendo elas: recebimento e conservação dos produtos, controle de estoque, pontualidade no preparo das refeições, higiene do local e dos manipuladores, organização e outros cuidados pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Art. 35. Caso o profissional responsável detecte qualquer irregularidade, deverá comunicar ao diretor da unidade escolar para que este entre em contato com o SEMAE a fim de que sejam tomadas as devidas providências para sanar o problema.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

Art. 36. Durante a preparação e distribuição dos alimentos o manipulador dos alimentos (merendeira) deverá estar equipado com equipamentos de proteção individual (uniforme completo e limpo, com touca, avental, sapato fechado e uniforme de cor clara).

Art. 37. O manipulador da alimentação escolar deverá seguir as condições higiênicas sanitárias de acordo com esta Instrução Normativa e a legislação vigente.

Art. 38. As instalações, equipamentos e utensílios utilizados na preparação e distribuição da alimentação escolar deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 39. Ao distribuir a alimentação escolar, os manipuladores e coordenadores escolares deverão:

I - Verificar se todos os utensílios necessários estão disponíveis, devidamente preparados e em quantidades suficientes para serem utilizados;

II - Organizar o local das refeições;

III - Tratar os alunos com respeito e cortesia;

IV - Observar e cumprir rigorosamente o horário de servir a alimentação;

V - Preparar lixeiras forradas com sacos plásticos no entorno do refeitório para descarte dos resíduos de alimentos;

VI - Reservar um espaço específico para que os alunos depositem os pratos, talheres e canecas usados, de preferência separando cada peça em um recipiente diferente;

VII - Organizar os alunos em filas, para facilitar o trabalho e evitar transtornos e acidentes;

VIII - Distribuir a alimentação com delicadeza, interagindo com os alunos e esclarecendo-os sobre os alimentos servidos e bons hábitos alimentares;

IX - Após a distribuição da alimentação escolar, efetuar a limpeza dos utensílios e do ambiente e também, executar conferência para controlar os alimentos e as quantidades que foram utilizadas;

X - Após a distribuição da alimentação escolar, as sobras dos alimentos deverão ser armazenadas em geladeira ou freezer, acondicionando-as em recipientes plásticos com tampa e/ou sacos plásticos atóxicos, identificando-os com nome do produto e data de produção;

XI - Podem ser acondicionados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que os mesmos estejam embalados e separados.

Art. 40. As unidades escolares deverão emitir e encaminhar à SEMAE, mensalmente, documentação comprobatória com a movimentação e o consumo dos



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS

CONTROLADORIA GERAL

gêneros alimentícios recebidos, bem como a informação dos cardápios executados, de acordo com a modalidade de ensino praticada, utilizando os formulários contidos nos **ANEXOS II** ou **III**.

SEÇÃO VIII

DA FISCALIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

Art. 41. Para o cumprimento das determinações contidas nesta Instrução Normativa, bem como na legislação pertinente, serão realizadas vistorias técnicas nas unidades escolares para fiscalização do armazenamento e do preparo dos gêneros alimentícios, e da distribuição da alimentação escolar aos alunos, conforme Roteiro para Vistoria Técnica (**ANEXO IV**).

Parágrafo único. A definição das unidades escolares a serem vistoriadas será de acordo com o cronograma elaborado pelo SEMAE.

Art. 42. As unidades escolares não serão informadas previamente quanto às datas das vistorias do responsável pelo SEMAE ou alguém por ele designado.

Art. 43. Em caso de descumprimento das normas estabelecidas nesta Instrução Normativa, o nutricionista deverá notificar o responsável pela unidade escolar para que adote as providências necessárias.

Art. 44. Quando da realização da vistoria técnica às unidades escolares, o responsável pelo SEMAE ou alguém por ele designado deverá emitir o Termo de Vistoria Técnica (**ANEXO V**).

SEÇÃO IX

DA PRESTAÇÃO DE CONTAS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Art. 45. O SEMAE é competente para encaminhar à Superintendência de Prestação de Contas de Convênio a documentação necessária a efetiva prestação de contas.

Art. 46. A prestação de contas do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, deverá ser através do Sistema de Gestão de Prestação de Contas - SIGPC.

Art. 47. A Superintendência de Prestação de Contas de Convênios se responsabilizará em proceder com a prestação de contas, dos recursos financeiros utilizados na aquisição e distribuição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

CAPÍTULO VII

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 48. Esta Instrução Normativa deverá ser atualizada sempre que fatores organizacionais, legais ou técnicos assim o exigirem, a fim de verificar sua adequação aos requisitos da Instrução Normativa SCI Nº 001/2013, bem como



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

manter o processo de melhoria contínua dos serviços públicos.

Art.49. Caberá a SEME, através do SEMA e ao Controle Interno orientar, cumprir e fazer cumprir as orientações contidas nesta Instrução Normativa.

Art.50. Os procedimentos estabelecidos nesta Instrução Normativa entrarão em vigor a partir da data de sua publicação.

Pinheiros/ES, 21 de julho de 2015.

Carlos Roberto Soares Canguçu
Secretária Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

ANEXO I – REQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS -SUMAE

UNIDADEADMINISTRATIVA:	SETORREQUERENTE:	MUNICÍPIO:	ESTADO:	
ALMOXARIFADOS EMA	EMEF ouCEIM	PINHEIROS	ES	
JUSTIFICATIVA:				
CÓDIGO	DESCRIÇÃO DOPRODUTO	UN.	DATADEVALI DADE	QUANTIDADE
OBSERVAÇÕES:				

Data da emissão:
____/____/____

Data do recebimento:
____/____/____

Responsável pela emissão

Responsável pelo recebimento

Relacione os números das Guias de Remessa expedidas pela SEMAE recebidas durante o mês.		Nome do diretor:
Nº	Nº	Assinatura:
Nº	Nº	Responsável pelo mapa:
Nº	Nº	Data:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

Demonstrativo mensal de refeições e consumo de gêneros alimentícios						
DIAS	Cardápio Matutino			Cardápio Vespertino		
	Nº de refeições servidas	Desjejum	Merenda	Nº de refeições servidas	Lanche	Merenda
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
Total						

DESCRIÇÃO	ORIGEM	QUANTIDADE EM ENSA
Gás	PMC	
Os quadros abaixo serão preenchidos na SEMAE.		
Total de alunos atendidos		
Total dos dias de distribuição de refeição		
Média de alunos atendidos		
Total de refeições servidas aos alunos nomês		
Pessoal que trabalha no preparo da merenda		Quantidade
Merendeira	Efetiva – Prefeitura	
	Contratada Empresa Terceirizada	

Relacione os números das Guias de Remessa expedidas pela SEMAE recebidas durante o mês.		Nome do diretor:
Nº	Nº	Assinatura:
Nº	Nº	Responsável pelo mapa:
Nº	Nº	Data:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

Demonstrativo mensal de refeições e consumo de gêneros alimentícios				
Assinale com um X o grau de ensino da escola		<input type="checkbox"/> Pré-escola	<input type="checkbox"/> 1ª a 4ª série	<input type="checkbox"/> 5ª a 8ª série
Assinale com um X a Dependência Administrativa da escola		<input type="checkbox"/> Federal	<input type="checkbox"/> Estadual	<input type="checkbox"/> Municipal
Nº de alunos matriculados:	Maior nº de alunos durante o mês	Nº de refeições diárias que o aluno recebe:		Nº de refeições servidas durante o mês a funcionários:
DIAS	Nº de alunos atendidos	Nº de refeições servidas	Cardápio	
			Desjejum	Merenda
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
Total				
Colaborações para Alimentação Escolar do Governo Estadual, Municipal, Entidades Públicas ou Particulares (combustível, transporte, serviços, etc., exceto alimentos e trabalho)				
DESCRIÇÃO	ORIGEM	QUANTIDADE MENSAL		
Gás	PMC			
Os quadros abaixo serão preenchidos na escola				
Total de alunos atendidos				
Total dos dias de distribuição de refeição				
Média de alunos atendidos				
Total de refeições servidas aos alunos nomês				
Para obter a média, dividir o total de alunos pelo total de dias de distribuição de refeição citado acima.				
Pessoal que trabalha no preparo da merenda		Quantidade		
		Com curso	Sem curso	
Merendeira	Efetiva – Prefeitura			
	Contratada			
	Empresa Terceirizada			
Professora				
Outro				



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL**

ANEXO IV - ROTEIRO PARA VISTORIA TÉCNICA

- 1) Higiene do manipulador(EPIs)
- 2) Higiene do ambiente e utensílios (cozinha e estoque)
- 3) Organização: 3.1)Cozinha 3.2)Estoque 3.3)Freezer 3.4)Geladeira
- 4) Cardápio
- 5) Acompanhar preparação:
 - 5.1) Quantidade de gêneros gastos no dia
 - 5.2) Número de refeições servidas aos alunos
 - 5.3) Número de repetições
 - 5.4) Porcionamento
 - 5.5) Apresentação e sabor da merenda
 - 5.6) Quantidade de sobras:
 - a) Sobra da panela
 - b) Resto dos pratos
 - 5.7) Número de refeições servidas aos funcionários
- 6) Destino das sobras
- 7) Higienização de pratos e utensílios
- 8) Serve do jejum e quantidade de alunos atendidos
- 9) Consumo diário de cada produto (quantidade necessária para atendimento por turno):
 - 9.1) Matutino: Arroz:
Feijão: Macarrão: Fubá: Canjiquinha: Óleo:
Sal:
Carne moída: Músculo: Frango: Salsicha: Lingüiça: Leite: Biscoito:
Açúcar: Suco:
 - 9.2) Vespertino: Arroz:
Feijão: Macarrão: Fubá: Canjiquinha: Óleo:
Sal:
Carne moída: Músculo: Frango: Salsicha: Lingüiça: Leite: Biscoito: Açúcar: Suco:
- 10) Consumo das frutas (quantidade necessária para atendimento por turno):
Melancia:
Banana: Mamão:
- 11) Armazenamento



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

ANEXO V – TERMO DE VISTORIA TÉCNICA

Escola: _____ N.º. de matrícula: _____

1) HIGIENE:

1.1) Higiene do manipulador (uniforme e adornos): _____

1.2) Higiene do ambiente e utensílios (cozinha e estoque): _____ 1.3) Higiene do pessoal: _____

a) Cozinha: _____

b) Estoque: _____

c) Freezer: _____

d) Geladeira: _____

2) CARDÁPIO DIÁRIO:

3) ACOMPANHAR A PREPARAÇÃO DO DIA:

3.1) Apresentação e sabor da merenda: _____ 3.2) Porção: _____

a) Sobralimpa (Panela): _____

b) Resto _____ ingesta (Pratos): _____

3.7) Destino das sobras: _____

4) CONSUMO:

4.1) Serve desjejum e quantidade de alunos atendidos: _____

4.2) Consumo diário de cada produto (quantidade necessária para atendimento por turno):

MATUTINO

- Arroz: _____
- Feijão: _____
- Macarrão: _____
- Fubá: _____
- Canjiquinha: _____
- Óleo: _____
- Sal: _____
- Carne moída: _____
- Músculo: _____
- Frango: _____
- Salsicha: _____
- Lingüiça: _____
- Leite: _____
- Biscoito: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIROS
CONTROLADORIA GERAL

- Açúcar: _____
- Suco: _____
- Melancia: _____
- Banana: _____
- Mamão: _____

VESPERTINO

- Arroz: _____
- Feijão: _____
- Macarrão: _____
- Fubá: _____
- Canjiquinha: _____
- Óleo: _____
- Sal: _____
- Carnemoída: _____
- Músculo: _____
- Frango: _____
- Salsicha: _____
- Lingüiça: _____
- Leite: _____
- Biscoito: _____
- Açúcar: _____
- Suco: _____
- Melancia: _____
- Banana: _____
- Mamão: _____

5) ARMAZENAMENTO: _____

6) OBSERVAÇÕES:

Pinheiros, _____ de _____ de 2015.

Responsável pela escola

Responsável pela vistoria