

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

<b>PROCESSO:</b>	03654/2025
<b>SUBCATEGORIA:</b>	Auditoria
<b>UNIDADE JURISDICIONADA:</b>	Prefeitura Municipal de Parecis
<b>INTERESSADO:</b>	Prefeitura Municipal de Parecis
<b>ASSUNTO:</b>	Fiscalização da Alimentação Escolar Municipal
<b>MOMENTO DA FISCALIZAÇÃO:</b>	Concomitante
<b>VOLUME DE RECURSOS FISCALIZADOS:</b>	Não identificável
<b>RESPONSÁVEIS:</b>	Marcondes de Carvalho, prefeito municipal – CPF n. ***.258.262-** Camila França, secretária adjunta de educação – CPF n. ***.613.077-**
<b>RELATOR:</b>	Conselheiro Paulo Curi Neto

## RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

### 1. INTRODUÇÃO

Trata-se de Fiscalização da Alimentação Escolar, realizada no período de 20 a 24 de outubro de 2025, no âmbito da Prefeitura Municipal de Parecis. A ação integra o ciclo de fiscalizações temáticas desenvolvidas pelo Tribunal de Contas do Estado de Rondônia (TCE-RO).

O trabalho teve por finalidade avaliar a qualidade da alimentação escolar, abrangendo desde o planejamento e a elaboração dos cardápios até o fornecimento das refeições aos alunos da rede pública

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

municipal de ensino, além de aspectos assessórios diretamente relacionados. Não há responsabilização de gestores neste momento da fiscalização.

A auditoria foi conduzida por meio de inspeções in loco, análise documental e entrevistas com os agentes públicos envolvidos na gestão da alimentação escolar. O processo de trabalho foi baseado nas Normas Brasileiras de Auditoria do Setor Público (NBASP 100, 400 e 4000) e no Manual de Auditoria do TCE-RO (Resolução n. 177/2015), com abordagem de asseguuração limitada.

A ação fiscalizatória foi desenvolvida no modelo de Fiscalização de Orientação Centralizada (FOC), onde uma equipe de planejamento delimita os pontos de controle e equipes de execução são treinadas para executar e reportar os achados de auditoria. O Plano de Auditoria, desenvolvido pela equipe de planejamento, delineou a estratégia, os objetivos e a metodologia a serem adotados para o ciclo de fiscalizações temáticas de alimentação escolar.

Após a elaboração desse programa, foi designada a equipe de execução, por meio da Portaria n. 125/GABPRES, de 9 de outubro de 2025. A atuação, realizada pela equipe de execução, seguiu as diretrizes estabelecidas no plano de auditoria.

O objetivo geral da auditoria consiste em avaliar a qualidade da alimentação escolar fornecida aos alunos da rede pública municipal, enquanto os objetivos específicos envolvem a verificação da conformidade na elaboração e execução dos cardápios, das condições de infraestrutura e higiene, da segurança alimentar, da aceitabilidade das refeições e da atuação do nutricionista responsável técnico.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

O objeto da auditoria compreende a execução do PNAE no município, com ênfase nas condições de infraestrutura, gestão, preparo e distribuição da alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional, além de efetividade das ações de acompanhamento e controle. O escopo da fiscalização não abrangeu a verificação dos processos de aquisição de gêneros alimentícios (licitações, dispensas ou inexigibilidades).

As seguintes unidades escolares municipais foram fiscalizadas:  
Escola Dom Pedro II e Escola José Cestari.

Maiores detalhamentos do planejamento deste trabalho estão apresentados no Plano de Auditoria, inclusive a previsão dos seis produtos que compõem o ciclo completo da ação fiscalizatória, a saber:

- a) Plano de Auditoria** – documento que definiu o nível estratégico da auditoria, incluindo objetivos e metodologia;
- b) Anexo I – Análise em Separado** – relatório elaborado pela equipe de execução, contendo todas as constatações e evidências observadas in loco;
- c) Anexo II – Registro Fotográfico** – conjunto de imagens que documentam as condições observadas nas unidades escolares inspecionadas;
- d) Anexo III – Matriz de Achados** – instrumento que consolida as não conformidades encontradas;
- e) Anexo IV – Extrato de Reunião** – documento entregue à prefeitura na reunião de encerramento dos trabalhos que registra a ciência das não conformidades;

**f) Anexo V – Apresentação dos Achados** – síntese gerencial das não conformidades apresentadas durante a reunião de encerramento;

**g) Relatório de Fiscalização** – documento conclusivo do processo fiscalizatório.

Dessa forma, a leitura deste relatório deve ser entendida como parte de um conjunto integrado de instrumentos de auditoria, cujas conclusões resultam da correlação entre as observações de campo, as análises documentais e os registros consolidados.

## **2. ANÁLISE TÉCNICA**

### **1. Ausência de porcionamento por faixa etária**

Constatou-se que os cardápios e fichas técnicas de preparo avaliados não apresentavam o porcionamento de forma clara e discriminado por faixa etária, desconsiderando as necessidades nutricionais específicas de cada grupo de alunos, o que descumpra o inciso I do art. 17 da Lei n. 11.947/2009 e o §5º do art. 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

Essas falhas podem comprometer a adequação nutricional da alimentação oferecida, resultando em excesso ou insuficiência de nutrientes para determinadas idades. Essa situação afeta diretamente o crescimento, o desenvolvimento físico e o desempenho escolar dos estudantes, além de aumentar o risco de deficiências nutricionais ou desequilíbrios alimentares.

O problema decorre da ausência de planejamento nutricional detalhado e de falhas na atuação do nutricionista responsável, que deveria assegurar a

adaptação dos cardápios às diferentes faixas etárias, conforme previsto na legislação.

A adequação dos cardápios às necessidades nutricionais de cada faixa etária, depende da padronização dos procedimentos de elaboração, da validação técnica por nutricionistas responsáveis e da implementação de mecanismos de monitoramento contínuo.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025002-Gestão
- Id: 2025008-Gestão
- Id: 2025018-Gestão
- Id: 2025019-Gestão

## **2. Falhas na elaboração dos cardápios e fichas técnicas de preparo**

Constatou-se que os cardápios e as fichas técnicas de preparo avaliados não apresentavam a informação sobre micronutriente prioritários (vitaminas A e C, cálcio, ferro e sódio) por porção das preparações oferecidas aos estudantes, o que descumpra o arts. 17, 18 e 19 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

A ausência dessa informação compromete a transparência e dificulta o acompanhamento da adequação nutricional das refeições ofertadas. Na prática, impede que gestores, conselhos de alimentação escolar e até mesmo os profissionais de saúde tenham instrumentos objetivos para verificar se a alimentação atende aos valores energéticos mínimos exigidos, fragilizando o controle social e a gestão do programa.

A situação decorre de falhas na padronização e no detalhamento dos cardápios, aliada à insuficiente integração entre o planejamento nutricional

e a documentação utilizada para divulgação e monitoramento da alimentação escolar.

A apresentação, de forma clara, do valor energético total das preparações por porção nos cardápios, em conformidade com o PNAE, depende da padronização dos modelos de cardápio, da integração das informações constantes nas fichas técnicas aos documentos de uso diário e da implementação de mecanismos de verificação periódica.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025006-Gestão

### **3. Cardápios e fichas técnicas de preparo sem a identificação de ingredientes alergênicos e intolerantes**

Constatou-se que os cardápios e as fichas técnicas de preparo avaliados não apresentavam informações relacionadas à presença de ingredientes alergênicos e intolerantes, o que descumpra o §2º do art. 12 da Lei 11.947/2009 e §1º do 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

A ausência dessa identificação compromete a segurança alimentar dos estudantes, em especial daqueles com restrições alimentares, podendo gerar riscos à saúde, como crises alérgicas e intolerâncias. Além disso, fragiliza a transparência e dificulta o controle por parte das famílias e dos profissionais de saúde, que dependem de informações precisas para proteger adequadamente os alunos.

A situação decorre de falhas na padronização dos cardápios e fichas técnicas, da insuficiente atenção do nutricionista responsável quanto à

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

obrigatoriedade de destacar a presença de alergênicos e da fragilidade dos mecanismos de revisão técnica e de controle interno.

A inclusão, nos cardápios e fichas técnicas, de informações explícitas sobre ingredientes alergênicos e intolerantes, em conformidade com a norma, depende da adoção de modelos padronizados de cardápio, da vinculação da revisão obrigatória ao nutricionista responsável técnico e da implementação de mecanismos de monitoramento. Essas medidas contribuiriam para garantir a correta divulgação das informações nas unidades escolares e para assegurar maior segurança alimentar aos estudantes com restrições específicas.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025007-Gestão

– Id: 2025022-Gestão

#### **4. Fichas técnicas de preparo não possuem a identificação da responsabilidade técnica**

Constatou-se que as fichas técnicas das unidades de ensino não apresentavam a identificação do nutricionista responsável técnico, seja por nome, assinatura ou registro profissional. A ausência dessa informação contraria o art. 11 e o §1º e 2º do art. 12 da Lei 11.947/2009, o § 6º do art. 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE e o inciso IV do art.3º da Resolução n. 788/2010-CFN.

A inexistência de identificação do responsável técnico nos cardápios e fichas técnicas compromete a rastreabilidade e a transparência da gestão da alimentação escolar, dificultando a atribuição de responsabilidades em caso

de falhas nutricionais ou sanitárias. Tal omissão fragiliza o controle social e institucional sobre a atuação do nutricionista e reduz a segurança quanto à conformidade dos cardápios com as diretrizes do PNAE.

A situação decorre majoritariamente da ausência de padronização nos procedimentos de elaboração e validação dos cardápios e fichas técnicas, bem como de falhas no controle interno que deveriam assegurar a formalização da responsabilidade técnica do nutricionista responsável.

A adoção de medidas voltadas à identificação obrigatória do nutricionista responsável técnico em todos os cardápios e fichas técnicas de preparo, conforme previsto na norma, contribuiria para o cumprimento das normas aplicáveis e para o fortalecimento da rastreabilidade e da responsabilidade técnica sobre a alimentação escolar. Entre as ações que poderiam viabilizar esse processo estão a instituição de procedimentos padronizados de validação documental, o reforço da fiscalização interna.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025010-Gestão

#### **5. Preparações de difícil compreensão nas fichas técnicas de preparo**

Constatou-se que as quantidades das preparações e dos ingredientes constantes nas fichas técnicas de preparo não estavam descritos de forma clara, objetiva e facilmente compreensível, com, por exemplo, medidas caseiras, dificultando a identificação correta da refeição ofertada aos estudantes, o que descumpra o §6º e 10 do art. 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

A ausência de descrições precisas compromete a alimentação que vai ser preparada, a transparência na gestão da alimentação escolar e pode dificultar a fiscalização do cumprimento do cardápio planejado, abrindo margem para mensurações, desvios ou substituições inadequadas. Além disso, prejudica o controle social, uma vez que dificulta a compreensão por parte dos conselhos de alimentação escolar, familiares e comunidade escolar.

Essa falha decorre da inexistência de padronização de quantidades das preparações e dos ingredientes e tempo de adequação da atuação da nutricionista responsável na revisão e validação da documentação.

A padronização e a clareza na quantificação e nomenclatura dos ingredientes das preparações descritas nos cardápios e fichas técnicas de preparo dependem do estabelecimento de modelos de preenchimento, da vinculação da revisão obrigatória ao nutricionista responsável técnico e da implementação de mecanismos de monitoramento.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025012-Gestão

– Id: 2025013-Gestão

#### **6. Não identificação de alimentos ou preparações substitutas**

Constatou-se que os cardápios e fichas técnicas de preparo avaliados não apresentavam informações sobre possíveis substituições de ingredientes, em desacordo com caput do art. 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

A ausência de informações sobre substituições compromete a flexibilidade e a regularidade da oferta da alimentação escolar. Na prática, essa falha pode

resultar em improvisos inadequados, substituições nutricionalmente desfavoráveis ou até na suspensão de refeições em razão da falta de determinados gêneros. Tal situação impacta negativamente a qualidade da alimentação oferecida e gera risco de descumprimento das metas nutricionais do PNAE.

Essa falha decorre da inexistência de padronização de quantidades das preparações e dos ingredientes e tempo de adequação da atuação da nutricionista responsável à necessidade de prever alternativas adequadas para eventuais faltas ou indisponibilidades de alimentos.

A inclusão de informações claras sobre possíveis substituições de alimentos e preparações nos cardápios e fichas técnicas de preparo, em conformidade com o PNAE, depende da padronização dos cardápios e das fichas técnicas de preparo, da validação técnica por nutricionistas responsáveis e da implementação de mecanismos de monitoramento que assegurem a efetiva aplicação dessas orientações nas unidades escolares.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025014-Gestão

### **7. Fichas Técnicas de Preparo inadequadas**

Constatou-se que as fichas técnicas de preparo, apesar de apresentam as etapas de confecção das refeições de forma detalhada, sequenciada e descrita com objetividade, não apresentava os equipamentos necessários e o tempo de preparação para cada etapa, em desacordo com o §§6º e 10 do 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

Essa deficiência pode comprometer a padronização do preparo, a qualidade nutricional e a segurança alimentar, além de dificultar a supervisão do cumprimento das boas práticas de fabricação.

Essa falha decorre da inexistência de padronização de quantidades das preparações e dos ingredientes e tempo de adequação da atuação da nutricionista responsável na revisão e validação da documentação.

A adequação das fichas técnicas de preparo, com etapas devidamente detalhadas, sequenciadas e descritas de forma clara, além dos equipamentos necessários e do tempo de preparação para cada etapa, depende da adoção de procedimentos padronizados e do acompanhamento sistemático pelo nutricionista responsável.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025016-Gestão
- Id: 2025017-Gestão
- Id: 2025120-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025120-Escola Jose Cestari

## **8. Ausência da publicação do cardápio oficial**

Constatou-se que as escolas visitadas não disponibilizam cardápio semanal em local visível à comunidade escolar, uma vez que o cardápio está afixado no interior da cozinha, o que descumpra o §8º do 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

Tal situação compromete a transparência e a publicidade do processo de alimentação escolar, visto que impede alunos, pais e professores de conhecerem previamente os alimentos ofertados, limitando o controle social. Em consequência, reforça-se um quadro de opacidade que pode facilitar irregularidades, reduzir a confiança da comunidade e dificultar a identificação de inconsistências entre o planejado e o efetivamente servido.

A principal causa observada decorre da ausência de rotina administrativa voltada para a confecção, atualização e afixação do cardápio, além de desconhecimento dos envolvidos, revelando possíveis falhas na gestão por parte das unidades de ensino.

Diante disso, mostra-se necessária a implementação de medidas que assegurem a exposição dos cardápios oficiais em locais estratégicos e de fácil visualização, acompanhadas de fiscalização contínua da Secretaria de Educação e do CAE, de forma a garantir a observância da norma e a fortalecer a transparência e a participação da comunidade escolar no acompanhamento da alimentação oferecida.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I

– Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025023-Escola Dom Pedro II

– Id: 2025023-Escola Jose Cestari

### **9. Refeitório inadequado**

Constatou-se que os refeitórios das escolas visitadas estão inadequados apresentando climatização insuficiente, uma vez que não possuem ventiladores ou aparelhos de ar-condicionado, o que descumpr o art. 6º da

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

Portaria 228/02 Gab/Sesau e itens 4.1.3 e 4.10.1 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

Tal situação compromete não apenas a qualidade da experiência alimentar, mas também aspectos pedagógicos e de socialização que deveriam ser promovidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

As causas dessa irregularidade estão associadas à falta de investimentos adequados em infraestrutura escolar e à ausência de observância das boas práticas, os quais preveem a existência de ambientes próprios para o consumo da merenda.

A adequação da estrutura física das escolas por meio da instalação de aparelhos de ar-condicionado nos refeitórios depende de planejamento e investimentos específicos por parte da administração municipal. Essas ações contribuiriam para assegurar condições apropriadas à alimentação escolar, em alinhamento às diretrizes nacionais, além de promover maior dignidade e conforto aos estudantes durante as refeições.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025025-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025025-Escola Jose Cestari

#### **10. Risco de explosão**

Constatou-se que os botijões de gás utilizados nas unidades escolares não se encontram em área externa coberta, o que descumpra o item 4.1.10 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.

A consequência direta dessa irregularidade é o aumento da vulnerabilidade a acidentes envolvendo o manuseio e armazenamento de botijões de gás.

Essa falha compromete a segurança do ambiente escolar, colocando em risco a integridade física da comunidade escolar.

A causa identificada para essa situação está relacionada à ausência de infraestrutura adequada, bem como a possível falta de priorização da gestão escolar na adaptação dos espaços conforme as exigências da legislação sanitária vigente.

Diante desse quadro, a administração municipal, em conjunto com as unidades escolares, precisa providenciar a instalação dos botijões de gás em áreas externas devidamente cobertas e protegidas, de modo a assegurar condições mínimas de segurança no preparo da merenda e a integridade de todos os envolvidos no ambiente escolar.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025029-Escola Dom Pedro II

– Id: 2025029-Escola Jose Cestari

### **11. Cozinha inadequada**

Constatou-se que as cozinhas das escolas visitadas estão inadequadas, apresentando ralos que não possuem dispositivo de fechamento e janelas que não possuem telas de proteção. Na escola José Cestari foi observado que as luminárias da área de preparação não são protegidas contra explosão e quedas acidentais, o que descumpre o art. 7º da Portaria 228/02 Gab/Sesau e itens 4.1.3, 4.1.4, 4.1.6 e 4.1.8 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

Como consequência, a inadequação estrutural compromete a higienização correta do espaço, favorecendo a proliferação de agentes contaminantes e colocando em risco a segurança alimentar dos estudantes.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

As causas estão relacionadas à ausência de manutenção periódica das instalações físicas e à falta de investimentos direcionados à adequação sanitária da cozinha escolar.

A adequação do espaço físico destinado ao preparo da alimentação escolar às normas sanitárias depende da realização de ajustes estruturais e da observância de padrões mínimos de salubridade. Essas providências contribuiriam para garantir ambientes adequados e seguros, promovendo a conformidade higiênico-sanitária e reduzindo riscos à saúde dos estudantes.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025032-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025033-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025082-Gestão
- Id: 2025118-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025032-Escola Jose Cestari
- Id: 2025033-Escola Jose Cestari
- Id: 2025034-Escola Jose Cestari
- Id: 2025118-Escola Jose Cestari

## **12. Ausência de extintor de incêndio**

Constatou-se que a escola Dom Pedro II possui extintor de incêndio com prazo de validade da carga vencido, o que descumpre o art. 72 da Portaria 228/02 Gab/Sesau.

A ausência de extintores acarreta riscos significativos à comunidade escolar, incluindo servidores, estudantes e visitantes, visto que compromete a capacidade de resposta imediata a princípios de incêndio, expondo vidas e o patrimônio público a perigo. Essa falha representa não apenas

descumprimento das normas sanitárias e de segurança, mas também uma ameaça direta à integridade física de todos os usuários do espaço.

A causa desse cenário está relacionada à possível negligência da gestão escolar quanto à observância das normas de segurança predial, seja pela ausência de planejamento para a aquisição e manutenção regular dos equipamentos, seja pela falta de fiscalização interna quanto à validade dos mesmos.

A aquisição, instalação e manutenção de extintores de incêndio em conformidade com a legislação vigente dependeriam de providências articuladas entre a direção da escola e a Secretaria de Educação. A implementação de controle sistemático para o monitoramento das datas de validade asseguraria condições adequadas de segurança preventiva e reforçaria a proteção da comunidade escolar.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025035-Escola Dom Pedro II

### **13. Equipamentos inadequados**

Constatou-se que os equipamentos das escolas não estão adequados, em razão das seguintes situações: ausência de exaustor nas cozinhas das unidades visitadas, geladeira com capacidade insuficiente, freezer insuficiente e em más condições de uso na parte externa (ferrugem) na escola Dom Pedro II, o que descumpra o item 4.1.17 e 4.8.2 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

Essa inadequação dos equipamentos representa risco à qualidade sanitária da merenda, devido à menor robustez e durabilidade dos equipamentos, além de expor os manipuladores a condições inadequadas de trabalho, devido à ausência de ventilação adequada e excesso de calor gerado no preparo da alimentação.

A principal causa para a situação constatada parece residir na ausência de investimentos adequados em infraestrutura das cozinhas escolares, somada à falta de planejamento para aquisição e manutenção de equipamentos compatíveis com a demanda de refeições servidas diariamente.

A adoção de novos equipamentos asseguraria condições mais seguras e eficientes para o preparo da alimentação escolar, enquanto a implementação de rotinas de manutenção preventiva contribuiria para a preservação dos equipamentos e a continuidade do serviço em padrões adequados de higiene e segurança.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025039-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025046-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025129-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025039-Escola Jose Cestari
- Id: 2025129-Escola Jose Cestari

#### **14. Ausência de rastreabilidade em casos de suspeita de surtos alimentares**

Constatou-se que as unidades escolares não realizam a coleta de amostras das preparações servidas aos alunos, o que descumpra a letra “b” do inciso VII da Resolução nº 788/24 do CFN.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

A ausência desse procedimento impede a rastreabilidade em casos de suspeita de surtos alimentares, dificultando a identificação da causa de eventual contaminação e comprometendo a adoção de medidas corretivas. Além disso, tal falha reduz a capacidade de comprovar a conformidade das preparações servidas, fragilizando o controle sanitário da merenda escolar.

A causa principal relaciona-se à falta de implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para coleta de amostras, somada à carência de capacitação técnica das merendeiras e à ausência de fiscalização eficaz por parte da gestão escolar e da Secretaria de Educação.

O estabelecimento de procedimento formal de coleta, armazenamento e registro de amostras das preparações servidas dependeria de ação administrativa acompanhada do fornecimento de recipientes adequados e do treinamento dos manipuladores. A adoção dessa prática atenderia às exigências legais e funcionaria como mecanismo preventivo essencial para a segurança alimentar dos estudantes.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025043-Escola Dom Pedro II

– Id: 2025043-Escola Jose Cestari

### **15. Requisitos higiênico-sanitários não atendidos**

Constatou-se que alguns requisitos higiênicos-sanitários não estão em condições adequadas, o que descumpre os itens 4.8.1, 4.8.3, 4.8.6, 4.8.17 e 4.8.20 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa, pois foram observadas as seguintes situações:

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

- a) Ingredientes fracionados armazenados sem identificação, designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;
- b) Áreas internas e externas contendo objetos em desuso ou estranhos ao ambiente de preparo;
- c) Presença de vetores e pragas urbanas no ambiente de armazenamento ou preparo;
- d) Carteira de saúde ou laudo do manipulador desatualizado.

Essas condições comprometem gravemente a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, podendo ocasionar contaminações físicas, químicas e microbiológicas nos alimentos, com risco direto à saúde, inclusive potencial para surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Além disso, prejudicam a qualidade dos gêneros e das preparações, fragilizam o cumprimento das normas sanitárias e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e afetam a imagem institucional da gestão municipal perante a comunidade escolar e órgãos de controle.

As causas prováveis incluem a ausência de rotinas consolidadas de inspeção interna e autocontrole higiênico-sanitário nas unidades escolares; deficiência de treinamento continuado para manipuladores de alimentos; falta de padronização nos procedimentos de armazenamento, controle de prazos e segregação de gêneros; insuficiência de integração entre as equipes da escola e o setor de nutrição da Secretaria de Educação; e carência de fiscalização periódica por parte da Vigilância Sanitária municipal.

Assim, há uma necessidade de implementação de um programa de inspeções periódicas nas escolas, com check-list padronizado, aliado à capacitação semestral dos manipuladores de alimentos em boas práticas e normas da

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

ANVISA. É necessário garantir condições adequadas de armazenamento e identificação dos gêneros, controlar prazos de validade, prevenir a presença de pragas com ações regulares de higienização e limpeza, e assegurar o correto descarte das sobras de alimentos. Todas essas ações devem ser coordenadas entre a Secretaria de Educação, o nutricionista responsável e a Vigilância Sanitária municipal, de forma a restabelecer a conformidade legal e sanitária e proteger a saúde dos estudantes.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025044-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025056-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025066-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025106-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025044-Escola Jose Cestari
- Id: 2025049-Escola Jose Cestari
- Id: 2025056-Escola Jose Cestari
- Id: 2025106-Escola Jose Cestari

#### **16. Depósito inadequado**

Constatou-se que o depósito está inadequado, apresentando prateleiras inapropriadas, em madeira e/ou cimento (não feitos de material de acabamento liso, impermeável e lavável), e nem as janelas do depósito estão equipadas com telas de proteção ou climatização adequada, o que descumpr o art. 10 da Portaria 228/02 Gab/Sesau e itens 4.1.3, 4.1.4 e 4.7.6 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

Tal situação implica risco de contaminação dos insumos estocados, seja pela absorção de umidade e sujeira nas superfícies porosas, seja pela dificuldade de limpeza e sanitização do ambiente, o que compromete a segurança alimentar e a qualidade do serviço prestado.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

As causas dessa inadequação estão relacionadas à ausência de manutenção preventiva e corretiva nas instalações, bem como à falta de investimentos em infraestrutura compatível com as normas sanitárias vigentes.

A adequação do depósito, com a instalação de prateleiras apropriadas e telas de proteção nas janelas depende de providências da gestão escolar e da Secretaria Municipal. Essa medida asseguraria condições adequadas de armazenamento e preservação dos gêneros alimentícios, reforçando a higiene e a segurança alimentar no ambiente escolar.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025054-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025057-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025083-Gestão
- Id: 2025119-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025054-Escola Jose Cestari
- Id: 2025057-Escola Jose Cestari
- Id: 2025119-Escola Jose Cestari

### **17. Recebimento de produtos quase impróprios para o consumo**

Constatou-se, por relatos, que havia alimentos que estavam chegando já maduros e perto de perecer e que apresentavam sinais de perda de qualidade, o que descumpre o item 4.7.5 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.

A consequência direta dessa falha é baixa usabilidade de produtos que chegam para o consumo humano, em quantidades grandes e perto de perecer. Além disso, tal prática configura violação aos padrões de higiene e segurança alimentar, comprometendo a qualidade da merenda escolar e a confiança da comunidade escolar na gestão do programa de alimentação.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

A principal causa identificada está relacionada à ausência de mecanismos adequados de controle de compra e estoque e à inexistência de procedimentos sistemáticos para estocar produtos por um prazo de quinze dias e mantê-los frescos. Essa fragilidade organizacional demonstra a carência de implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicáveis a compra, recebimento, armazenamento e controle dos produtos, o que favorece a entrada e permanência de itens perto de perecer no ambiente escolar e desperdícios.

A implementação de controles internos mais rigorosos sobre a compra e o estoque de alimentos dependeria de iniciativa da gestão escolar, contemplando registros atualizados das compras e práticas de armazenamento compatíveis com a legislação sanitária. A aplicação de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) específicos para o recebimento também contribuiriam para a preservação da qualidade e da segurança alimentar.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025058-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025122-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025121-Escola Jose Cestari

#### **18. Ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPI)**

Constatou-se a ausência de proteção adequada, como luvas de plástico e térmicas nas duas escolas, além de sapato fechado de uma das merendeiras na escola Dom Pedro II, o que descumpra o inciso XVI do art. 1º da Portaria nº 228/02 da Gab/Sesau e os itens 4.6.6, 4.10.2 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

A falta de barreiras físicas adequadas expõe os alimentos, superfícies e utensílios a riscos de contaminação direta por agentes externos, como cabelos, secreções, partículas de poeira, sujeira e microorganismos, que podem se desprender e ser transferidos para o ambiente de preparo dos alimentos. O problema amplia o risco de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA), afetando a segurança alimentar e a saúde dos estudantes atendidos pela rede pública. Além disso, a ausência de sapatos fechados acarreta riscos à segurança dos próprios manipuladores de alimentos por acidentes de trabalho.

A principal causa identificada decorre da ausência de um controle eficiente por parte da gestão escolar e da secretaria de educação quanto ao fornecimento regular e suficiente desses itens de proteção, bem como da falta de monitoramento periódico da reposição dos materiais.

A aquisição e distribuição contínua de equipamentos de proteção individual adequados aos manipuladores de alimentos dependeriam de providências da diretoria, por intermédio da Secretaria de Educação. Essa medida asseguraria a efetiva implementação dos requisitos de higiene e segurança alimentar estabelecidos nas normas sanitárias vigentes, contribuindo para a proteção da saúde dos trabalhadores e dos estudantes.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025068-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025103-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025103-Escola Jose Cestari

### **19. Substituições reiteradas do cardápio**

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

Constatou-se que a merenda servida no dia da visita não correspondia à merenda do cardápio afixado no mural da escola Dom Pedro II, o que descumprimento o art. 13 da Lei n. 11.947/2009 e art. 23 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

A consequência dessa prática é a alteração da composição nutricional prevista, comprometendo o equilíbrio alimentar e a garantia da média semanal de nutrientes a que os estudantes têm direito, em desacordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

As causas identificadas remetem à ausência de mecanismos de controle que assegurem o cumprimento integral do cardápio planejado, à fragilidade no acompanhamento da execução por parte dos responsáveis técnicos e à tolerância quanto às substituições não justificadas.

Diante desse cenário, é necessário a adoção de providências que garantam a execução fiel dos cardápios planejados, com substituições devidamente registradas e justificadas, de modo a preservar a qualidade nutricional das refeições, em conformidade com a norma.

A análise efetuada que revelou o presente achado consta no Anexo I – Análise em Separado – no seguinte Id:

– Id: 2025074-Escola Dom Pedro II

## **20. Ausência de capacitação para os manipuladores de alimentos**

Constatou-se que os manipuladores de alimentos não receberam treinamento formal adequado para a execução do cardápio em conformidade com as Fichas Técnicas de Preparo (FTP), e nem capacitação periódica em relação aos Procedimentos de Orientação Padronizadas (POPs),

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

principalmente os relativos à higiene e saúde, o que descumpre o inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09, § 2º do art. 69 da Resolução n. 06/2020-FNDE, os incisos V e VI da Resolução nº 788/24 do CFN e o item 4.6.7 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.

Essa falha compromete diretamente a correta execução dos cardápios, uma vez que o preparo dos alimentos pode não seguir os padrões técnicos exigidos, além de uma maior probabilidade de adoção de práticas inadequadas de manipulação, aumentando o risco de contaminação dos alimentos e de surtos de doenças de origem alimentar entre os estudantes.

As causas mais prováveis relacionam-se à falta de planejamento da gestão municipal para a realização de capacitações regulares, bem como à ausência de acompanhamento sistemático por parte dos nutricionistas responsáveis.

A elaboração e implementação de um plano de capacitação sistemática para os manipuladores de alimentos depende de iniciativa da administração municipal voltada a assegurar que todos fossem devidamente treinados e atualizados. Essa medida garantiria a execução adequada dos cardápios escolares e reforçaria a qualidade e segurança da alimentação oferecida aos estudantes.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025076-Gestão
- Id: 2025077-Gestão
- Id: 2025105-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025113-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025105-Escola Jose Cestari
- Id: 2025113-Escola Jose Cestari
- Id: 2025114-Escola Jose Cestari

## **21. Monotonia alimentar do cardápio**

Constatou-se que o cardápio escolar não vinha passando por revisões periódicas, que ainda não é realizado teste de aceitabilidade das merendas e nem a contagem dos alunos antes da preparação das merendas, o que descumpre o inciso I do art. 2º da Lei n. 11.947/2009, o art. 20 da Resolução n. 06/2020-FNDE e inciso III do art. 2º da Resolução n. 789/2010-CFN.

As consequências desse cenário são múltiplas: além de representar desperdício de alimentos adquiridos com recursos públicos, o excesso de sobras indica baixa adesão dos alunos à merenda escolar, possivelmente decorrente da monotonia alimentar e da ausência de avaliação periódica da aceitação. Esse quadro compromete tanto a efetividade nutricional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto a eficiência na aplicação dos recursos destinados ao setor.

A causa principal reside na não realização formal do teste de aceitabilidade, instrumento que permitiria identificar preferências e ajustar a produção de acordo com a demanda real. Soma-se a isso a ausência de mecanismos de monitoramento da quantidade efetivamente consumida, o que dificulta a gestão e o planejamento da produção de refeições.

A realização regular de testes de aceitabilidade e o acompanhamento sistemático das quantidades produzidas, consumidas e descartadas dependeriam de iniciativa da gestão escolar, em articulação com a Secretaria de Educação e sob supervisão do nutricionista responsável. Com base nesses dados, poderiam ser feitos ajustes nas porções e nos cardápios, o que garantiria maior adesão dos alunos, redução do desperdício e melhor aproveitamento dos recursos destinados à alimentação escolar.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I

– Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025078-Gestão

– Id: 2025124-Escola Jose Cestari

– Id: 2025125-Escola Jose Cestari

## **22. Ausência de avaliação do estado nutricional dos estudantes**

Constatou-se que não é realizada a avaliação nutricional periódica dos alunos, o que descumpra o inciso I do art. 17 da Lei nº 11.947/09 e o inciso I do art. 3º da Resolução nº 788/24 do CFN.

A ausência desse monitoramento compromete a efetividade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma vez que inviabiliza a identificação de deficiências nutricionais ou problemas relacionados ao consumo alimentar, impedir que os cardápios sejam ajustados às reais necessidades da população atendida.

As causas desse cenário estão relacionadas tanto à falta de priorização administrativa para a realização de avaliações periódicas quanto à ausência de estrutura adequada para execução desse monitoramento, incluindo recursos humanos e metodologias apropriadas.

A implementação de rotinas de avaliação nutricional contínua dependeria de providências da gestão municipal, com apoio da área de educação física das unidades escolares e/ou das unidades básicas de saúde próximas. Essa prática asseguraria que a política pública de alimentação escolar atendesse de forma efetiva aos princípios de promoção da saúde e do desenvolvimento integral dos estudantes.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

A análise efetuada que revelou o presente achado consta no Anexo I –  
Análise em Separado no seguinte Id:

– Id: 2025091-Gestão

### **23. Ausência de Alvará Sanitário**

Constatou-se que a unidade escolar não possui Alvará Sanitário emitido pela  
Vigilância Sanitária, o que descumpra o art. 42 da Resolução CD/FNDE nº  
06/20 e os art. 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986/1969.

As consequências da irregularidade incluem a falta de respaldo legal e  
técnico para a operação da cozinha escolar, o que amplia o risco de  
funcionamento em condições inadequadas e compromete a credibilidade do  
serviço.

As causas mais prováveis decorrem da ausência de providências por parte  
da gestão escolar e do acompanhamento insuficiente do poder público  
municipal quanto à regularização sanitária das unidades.

A obtenção do Alvará Sanitário junto ao órgão competente dependeria de  
iniciativa da administração municipal voltada a assegurar que todas as  
unidades escolares estivessem devidamente licenciadas e em conformidade  
com a legislação vigente. Essa providência reforçaria a regularidade  
administrativa e contribuiria para a segurança higiênico-sanitária no  
âmbito da alimentação escolar.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I  
– Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025092-Escola Dom Pedro II

– Id: 2025092-Escola Jose Cestari

#### **24. Ausência de controle de qualidade da água**

Constatou-se que a unidade escolar não possui teste de potabilidade da água atualizado nos últimos seis meses, não realizou a limpeza da caixa d'água da unidade escolar nos últimos seis meses e não trocou o filtro do bebedouro da unidade escolar nos últimos seis meses, configurando descumprimento do art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 06/20 e dos itens 4.1.11, 4.4.1 e 4.4.4 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

As consequências desse cenário são graves, pois a utilização de água sem laudo atualizado pode expor os alunos ao risco de ingestão de contaminantes físicos, químicos e biológicos, comprometendo a segurança alimentar e a saúde coletiva.

As causas mais prováveis relacionam-se à ausência de rotinas administrativas para o monitoramento regular da potabilidade, bem como à falha na articulação entre a gestão escolar e a administração municipal para contratar ou renovar os serviços de análise laboratorial.

A implementação de um cronograma semestral para realização de testes de potabilidade, da programação da limpeza do reservatório de água e da troca do elemento filtrante do bebedouro articulada entre a direção escolar e a administração municipal, assegurará uma conformidade com a legislação vigente e fortalecerá a proteção da saúde dos estudantes.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025093-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025094-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025095-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025093-Escola Jose Cestari

– Id: 2025095-Escola Jose Cestari

### **25. Ausência do controle de pragas e vetores**

Constatou-se que as unidades escolares não possuem certificado atualizado de dedetização e desratização semestral, em descumprimento do art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 06/20 e do item 4.3.2 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

As consequências dessa falha incluem a possibilidade de proliferação de insetos e roedores no ambiente escolar, o que eleva os riscos de contaminação dos alimentos e compromete diretamente a saúde dos alunos.

As causas mais prováveis relacionam-se à ausência de contratação ou renovação dos serviços de controle de pragas pela gestão escolar e à deficiência no acompanhamento da administração municipal quanto à exigência do certificado.

A regularização dessa situação, mediante a contratação semestral dos serviços de dedetização e desratização nas escolas, depende de iniciativa das escolas e da administração municipal em conformidade com a legislação sanitária vigente. Essa medida asseguraria condições adequadas de higiene e contribuiria para a proteção da saúde da comunidade escolar.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I

– Análise em Separado – nos seguintes Ids:

– Id: 2025096-Escola Dom Pedro II

– Id: 2025096-Escola Jose Cestari

### **26. Omissão do CAE**

Verificou-se que o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) apresenta uma atuação deficiente e em desacordo com as normativas vigentes. Constatou-se

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

que o órgão, instituído em 2021 (Decreto n. 092, de 30.8.2021), não está em funcionamento há mais de dois anos, conforme entrevista realizada com o seu presidente, inexistindo, portanto, efetiva atividade de fiscalização e acompanhamento da execução do programa de alimentação escolar. A inatividade prolongada do CAE representa um dos pontos mais críticos de fragilidade na execução do programa no município, com reflexos diretos sobre a transparência, o controle social e a regularidade da prestação de contas.

Consequentemente, não há cumprimento das seguintes atividades: reuniões para discutir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), fiscalizações adequadas e frequentes dos cardápios elaborados pelos nutricionistas, da qualidade das merendas servidas, das condições das cozinhas e do armazenamento dos alimentos nas unidades escolares, além da não comunicação das possíveis não conformidades detectadas à Secretaria Municipal. Este cenário é agravado pela ausência de apoio da referida Secretaria. Tais falhas configuram descumprimento dos artigos 44 e 45 da Resolução CD/FNDE nº 06/20, em conjunto com o artigo 19 da Lei nº 11.947/2009.

A ausência de reuniões periódicas, fiscalizações e reportes do CAE compromete a efetividade do controle social, fragilizando a fiscalização da aplicação dos recursos públicos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, dificulta a identificação e correção de falhas na gestão da merenda escolar, podendo resultar em problemas de qualidade dos alimentos ofertados e até no descumprimento das metas legais de aquisição, como a cota mínima de 30% da agricultura familiar.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

Observa-se, contudo, que as causas identificadas para tal omissão estão relacionadas mais a limitações estruturais e motivacionais, típicas de municípios de pequeno porte, como escassez de pessoas disponíveis para atuar voluntariamente; sobrecarga de funções e responsabilidades; falta de apoio administrativo, como sala, veículo e pessoal técnico, e capacitação de recursos humanos para exercício das atribuições.

A regularização da atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), em conformidade com a norma, dependeria de providências da administração municipal, como:

- a) campanhas de incentivo a formação do conselheiro: com eventos, palestras e atividades lúdicas para engajar a comunidade e mostrar o trabalho do conselho.
- b) investimentos em formação contínua: realizar treinamentos regulares e oficinas sobre as atribuições do conselho, as normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e aspectos nutricionais, pedagógicos e de compras.
- c) capacitação em fiscalização: instruir os conselheiros sobre como realizar vistorias em escolas e no setor de alimentação, como analisar a qualidade e a aceitabilidade dos alimentos, e como avaliar a execução dos recursos, além de reportar os problemas encontrados.
- d) fornecimento de recursos humanos e financeiros: disponibilizar recursos para que o CAE possa se reunir e realizar suas atividades de fiscalização, como servidores de apoio administrativo e técnico (nutricionista), transporte, local apropriado e equipamentos de informática.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I

– Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025104-Escola Dom Pedro II
- Id: 2025131-Gestão
- Id: 2025132-Gestão
- Id: 2025133-Gestão
- Id: 2025135-Gestão
- Id: 2025136-Gestão
- Id: 2025137-Gestão
- Id: 2025138-Gestão
- Id: 2025139-Gestão
- Id: 2025104-Escola Jose Cestari

### **27. Ausência de Manuais de Boas Práticas na unidade escolar**

Constatou-se que não havia Manual de Boas Práticas (MBP) na unidade escolar de Dom Pedro II, o que descumpre o §1º do art. 42 da Resolução n. 06/2020-FNDE e 4.11.1 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.

As consequências recaem sobre a ausência de diretrizes formais para orientar os manipuladores, ampliando a possibilidade de práticas inadequadas, de contaminações cruzadas e da perda de rastreabilidade das ações corretivas em caso de falhas operacionais.

As causas mais prováveis estão ligadas à falta de acompanhamento técnico sistemático da gestão municipal e à adequação da atuação efetiva da recente nutricionista, que deve elaborar, revisar e disponibilizar o manual às escolas.

A atualização, difusão e utilização desse documento como referência assegurariam maior padronização das rotinas, reforçariam a orientação dos manipuladores e contribuiriam para a melhoria das condições higiênico-sanitárias na alimentação escolar.

A análise efetuada que revelou o presente achado consta no Anexo I – Análise em Separado no seguinte Id:

– Id: 2025112-Escola Dom Pedro II

### **28. Lixeiras inadequadas**

Constatou-se a inadequação de uma lixeira na escola José Cestari, que estava sem a tampa, o que descumpre os itens 4.5.1, 4.5.2 e 4.5.3 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.

Tal circunstância traz como consequência o aumento do risco de proliferação de vetores e pragas urbanas, bem como a possibilidade de contaminação cruzada dos alimentos servidos, em razão do descarte inadequado e da proximidade de resíduos expostos ao ambiente de preparo e consumo.

As possíveis causas estão relacionadas à falta ou demora de reposição por ter sido quebrada e não substituída, aquisição inadequada por desconhecimento das normas sanitárias ou por equívoco, descuido operacional sendo a tampa removida por considerá-la incômoda no manuseio durante o preparo da alimentação e ausência de fiscalização ou orientação técnica.

A adequação das lixeiras na cozinha das unidades escolares, acompanhada da implementação de procedimentos regulares de coleta e higienização, depende de iniciativa da administração escolar. Essas medidas assegurariam o cumprimento das normas sanitárias e reduziriam os riscos de contaminação no ambiente de alimentação escolar.

A análise efetuada que revelou o presente achado consta no Anexo I – Análise em Separado no seguinte Id:

– Id: 2025036-Escola Jose Cestari

### **29. Utensílios inadequados**

Constatou-se que utensílios utilizados na preparação da merenda escolar, incluindo colheres e escumadeira, não atendem aos requisitos de adequação estabelecidos, por se encontrarem confeccionados em madeira, material impróprio que pode transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos, o que descumpra o item 4.1.15 da Resolução nº 216/2004 da Anvisa.

Tal situação compromete os padrões higiênico-sanitários exigidos para o preparo e consumo de alimentos no ambiente escolar e representam risco à saúde dos alunos. A ausência de utensílios e apropriados pode resultar em contaminação cruzada, transmissão de agentes nocivos e prejuízos à aceitação da merenda pelos estudantes, uma vez que afeta diretamente a qualidade sensorial e sanitária da alimentação.

Entre as possíveis causas, destacam-se a inexistência de investimento adequado na reposição e manutenção dos utensílios, falhas no planejamento da gestão escolar quanto ao controle e aquisição de materiais apropriados e ausência de acompanhamento sistemático por parte da equipe de nutrição responsável.

A substituição dos utensílios inadequados por materiais apropriados, atóxicos, laváveis e em conformidade com as normas vigentes, bem como a implementação de rotinas de monitoramento e reposição preventiva, depende de planejamento e gestão eficiente por parte da administração

municipal. Essas providências contribuiriam para assegurar a observância dos padrões higiênico-sanitários, reduzir riscos de contaminação e proteger a saúde dos estudantes no âmbito da alimentação escolar.

A análise efetuada que revelou o presente achado consta no Anexo I – Análise em Separado no seguinte Id:

– Id: 2025051-Escola Jose Cestari

### **30. Boa prática identificada**

Em contrapartida aos achados que requerem aprimoramento, a equipe de fiscalização identificou a seguinte boa prática na execução do programa, digna de registro e reconhecimento por seu impacto positivo na proteção de alunos em situação de vulnerabilidade.

#### **Protocolo de Acolhimento de Alunos em Vulnerabilidade Alimentar**

Constatou-se, por meio de entrevistas com as equipes escolares, a existência de um protocolo de atuação informal, porém eficaz, para o acolhimento de alunos que chegam às unidades escolares em aparente situação de vulnerabilidade alimentar. O procedimento relatado consiste em acolher imediatamente a criança, encaminhando-a ao refeitório para que receba alimentação, priorizando seu bem-estar antes de qualquer outra medida.

Tal iniciativa demonstra um elevado grau de responsabilidade social e sensibilidade por parte da equipe escolar, alinhando-se diretamente aos princípios de proteção integral preconizados pelo Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e aos objetivos do próprio PNAE de contribuir para o crescimento e desenvolvimento dos alunos. A consequência direta é a mitigação de riscos imediatos à saúde do estudante, além de posicionar a

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

escola como um agente ativo e fundamental na identificação e no encaminhamento de situações de negligência ou vulnerabilidade social.

A origem dessa prática decorre de uma cultura organizacional proativa e de uma forte orientação humanística das equipes gestoras, que compreendem o papel da escola para além da função estritamente educacional. Após o acolhimento inicial, o protocolo segue com o contato junto aos pais ou responsáveis para apurar as causas da situação e, em casos de reincidência ou ausência de resposta, o caso é devidamente comunicado à rede de proteção, como o Conselho Tutelar.

Diante do exposto, e para garantir a perenidade e a uniformidade desta prática exemplar, recomenda-se que a gestão municipal, por meio da Secretaria de Educação, formalize este protocolo em um Procedimento Operacional Padrão (POP) ou em uma instrução normativa. A formalização contribuirá para o treinamento de novos servidores, servirá como referência para todas as unidades da rede e fortalecerá os mecanismos de controle e atuação da gestão em situações similares, transformando uma ação reativa positiva em uma política institucional preventiva.

As análises efetuadas que revelaram o presente achado constam no Anexo I – Análise em Separado – nos seguintes Ids:

- Id: 2025101-Escola Jose Cestari
- Id: 2025101-Escola Dom Pedro II

### **3. CONCLUSÃO**

O objetivo da fiscalização foi avaliar a qualidade da alimentação escolar, abrangendo desde o planejamento e a elaboração dos cardápios até o fornecimento das refeições aos alunos da rede pública municipal de

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

ensino, além de aspectos assessórios diretamente relacionados. Foram constatados os seguintes achados de auditoria:

1. Ausência de porcionamento por faixa etária
2. Falhas na elaboração dos cardápios e fichas técnicas de preparo
3. Cardápios e fichas técnicas de preparo sem a identificação de ingredientes alergênicos e intolerantes
4. Fichas técnicas de preparo não possuem a identificação da responsabilidade técnica
5. Preparações de difícil compreensão nas fichas técnicas de preparo
6. Não identificação de alimentos ou preparações substitutas
7. Fichas Técnicas de Preparo inadequadas
8. Ausência da publicação do cardápio oficial
9. Refeitório inadequado
10. Risco de explosão
11. Cozinha inadequada
12. Ausência de extintor de incêndio
13. Equipamentos inadequados
14. Ausência de rastreabilidade em casos de suspeita de surtos alimentares
15. Requisitos higiênico-sanitários não atendidos
16. Depósito inadequado
17. Recebimento de produtos quase impróprios para o consumo
18. Ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

19. Substituições reiteradas do cardápio
20. Ausência de capacitação para os manipuladores de alimentos
21. Monotonia alimentar do cardápio
22. Ausência de avaliação do estado nutricional dos estudantes
23. Ausência de Alvará Sanitário
24. Ausência de controle de qualidade da água
25. Ausência do controle de pragas e vetores
26. Omissão do CAE
27. Ausência de Manuais de Boas Práticas
28. Lixeiras inadequadas
29. Utensílios inadequados

Não obstante os achados listados, cumpre registrar que a fiscalização também identificou uma relevante boa prática referente ao protocolo de acolhimento de alunos em situação de vulnerabilidade, cujo reconhecimento e formalização foram objeto de recomendação específica neste relatório.

Por fim, realizou-se reunião de encerramento com os gestores municipais com o fim apresentar os resultados preliminares da auditoria e as principais constatações levantadas e confirmar a suficiência do prazo de 180 (cento e oitenta) dias para a adoção das medidas corretivas necessárias à regularização das inconformidades identificadas.

#### **4. PROPOSTA DE ENCAMINHAMENTO**

Ante o exposto, a equipe de fiscalização submete os autos ao relator, conselheiro Paulo Curi Neto, propondo:

**4.1.** Determinar ao Senhor Marcondes de Carvalho, CPF n. \*\*\*.258.262-\*\*, Prefeito do Município de Parecis, e à Secretária Adjunta Municipal de Educação, Senhora Camila França, CPF n. \*\*\*.613.077-\*\*, ou a quem vier a lhes substituir, que adotem, no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da intimação da decisão, as medidas necessárias à correção das falhas e irregularidades eventualmente apontadas na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com vistas a assegurar:

- a) Adotar as medidas corretivas para que todos os cardápios e fichas técnicas de preparo em todas as unidades escolares apresentem o porcionamento de forma clara e discriminado por faixa etária, contemplando as necessidades nutricionais específicas de cada grupo de alunos, em conformidade com o inciso I do art. 17 da Lei 11.947/2009 e o §5º do art. 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.
- b) Adotar as medidas corretivas para que todos os cardápios e fichas técnicas de preparo em todas as unidades escolares apresentem a informação sobre o valor energético total (em quilocalorias - kcal), macronutrientes principais (proteínas, carboidratos e gorduras) e micronutriente prioritários (vitaminas A e C, cálcio, ferro e sódio) por porção das preparações oferecidas, em conformidade com os art. 17, 18 e 19 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

- c) Adotar as medidas corretivas para que todos os cardápios e fichas técnicas de preparo de todas as unidades escolares contenham informações explícitas sobre a presença de ingredientes alergênicos e intolerantes, em conformidade com o §2º do art. 12 da Lei 11.947/2009 e §1º do 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.
- d) Adotar as medidas corretivas para que todos os cardápios e fichas técnicas de preparo em todas as unidades escolares contenham a identificação do nutricionista responsável técnico (nome, assinatura e registro profissional), em conformidade com o art. 11 e o §1º e 2º do art. 12 da Lei 11.947/2009, o § 6º do art. 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE e o inciso IV do art.3º da Resolução n. 788/2010-CFN.
- e) Adotar as medidas corretivas para que todos os cardápios e fichas técnicas de preparo de todas as unidades escolares contenham clareza na quantificação, com medidas caseiras, e na nomenclatura dos ingredientes e das preparações, em conformidade com o §§6º e 10 do art. 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.
- f) Adotar as medidas corretivas para que todos os cardápios e fichas técnicas de preparo em todas as unidades escolares apresentem informações claras sobre possíveis substituições de alimentos e preparações, em conformidade com o caput do art. 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.
- g) Adotar as medidas corretivas para que todas as fichas técnicas de preparo em todas as unidades escolares contemplem etapas detalhadas, sequenciadas e descritas com objetividade com os equipamentos necessários e o tempo de preparação para cada etapa,

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

em conformidade com o §§6º e 10 do 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.

- h) Adotar as medidas corretivas para que todos os cardápios oficiais de todas as unidades escolares sejam disponibilizados em local visível e de fácil acesso à comunidade escolar, em conformidade com o §8º do 17 da Resolução n. 06/2020-FNDE.
- i) Adotar as medidas corretivas para adequação da infraestrutura escolar em todas as unidades escolares, mediante a instalação de aparelhos de ar-condicionados nos refeitórios de modo a assegurar ambientes próprios para o consumo da alimentação escolar, em conformidade com o art. 6º da Portaria 228/02 Gab/Sesau e itens 4.1.3 e 4.10.1 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.
- j) Providenciar a instalação dos botijões de gás das cozinhas de todas as unidades escolares em áreas externas, devidamente cobertas e protegidas, em conformidade com o item 4.1.10 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.
- k) Providenciar a adequação estrutural das cozinhas de todas as unidades escolares, de modo a assegurar ralos com dispositivo de fechamento, janelas com telas de proteção e luminárias da área de preparação protegidas contra quedas acidentais, em conformidade com o art. 7º da Portaria 228/02 Gab/Sesau e itens 4.1.3, 4.1.4, 4.1.6 e 4.1.8 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.
- l) Assegurar a manutenção de extintores de incêndio em todas as unidades escolares, em conformidade com o art. 72 da Portaria 228/02 Gab/Sesau.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

- m) Identificar todos os equipamentos avariados e ausentes nas unidades escolares e providenciar a substituição deles, em conformidade com o item 4.1.17 e 4.8.2 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.
- n) Implementar rotinas formais e periódicas de coleta, armazenamento e registro de amostras das preparações servidas aos alunos, em conformidade com a letra "b" do inciso VII da da Resolução nº 788/24 do CFN.
- o) Implementar um programa de vistoria periódica das condições higiênico-sanitárias de todas as unidades escolares, com checklist padronizado, em conformidade com os itens 4.8.1, 4.8.3, 4.8.6, 4.8.17 e 4.8.20 da Resolução nº. 216/04, de modo que se possa: a) articular o trabalho conjunto entre Secretaria de Educação, Nutricionista Responsável Técnico, Vigilância Sanitária e CAE; b) promover treinamentos semestrais para todos os manipuladores de alimentos, reforçando normas da ANVISA e boas práticas; c) fornecer e manter materiais e equipamentos adequados para armazenamento seguro dos gêneros; d) criar sistema de registro e monitoramento da validade, identificação e acondicionamento dos alimentos; e) estruturar ações de controle de pragas e limpeza programada dos ambientes de preparo e armazenamento; e f) exigir da direção escolar a conferência diária das condições e o descarte correto das sobras de alimentos.
- p) Providenciar a adequação estrutural dos depósitos de todas as unidades escolares, de modo a assegurar prateleiras e climatização em conformidade com os requisitos de conservação, além de janelas com telas de proteção, em conformidade com o art. 10 da Portaria

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

228/02 Gab/Sesau e itens 4.1.3, 4.1.4 e 4.7.6 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

- q) Adotar controles internos capazes de assegurar que apenas gêneros alimentícios dentro do prazo de validade e frescos sejam utilizados no preparo da merenda escolar de todas as unidades escolares, em conformidade com o item 4.7.5 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa, como implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) voltados ao recebimento, conferência, armazenamento e uso dos alimentos, além de controle de registros atualizados de prazos de validade.
- r) Providenciar a aquisição e a distribuição contínua de equipamentos de proteção individual (sapatos fechados emborrachados e luvas, avental, toucas e luvas térmicas) em quantidade suficiente para todos os manipuladores de alimentos para todas as unidades escolares, em conformidade com o inciso XVI do art. 1º da Portaria nº 228/02 da Gab/Sesau e os itens 4.6.6, 4.10.2 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa, de modo a incluir mecanismos de controle e monitoramento para garantir o fornecimento regular e a reposição tempestiva dos itens.
- s) Adotar as medidas corretivas para que todos os cardápios planejados sejam fielmente executados, em conformidade com o art. 13 da Lei 11.947/2009 e art. 23 da Resolução n. 06/2020-FNDE.
- t) Implementar um plano de capacitação sistemática e continuada para os manipuladores de alimentos que inclua treinamento adequado para a execução do cardápio em conformidade com as Fichas Técnicas de Preparo (FTP) e para os Procedimentos de Orientação Padronizadas (POPs), principalmente os relativos à higiene e saúde,

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

em conformidade com o inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09, § 2º do art. 69 da Resolução n. 06/2020-FNDE, os incisos V e VI da Resolução nº 788/24 do CFN e o item 4.6.7 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa.

- u) Implementar rotinas regulares de revisão e atualização dos cardápios de todas as unidades escolares, realizando a contagem de alunos antes da preparação das merendas, além de testes de aceitabilidade sempre que é introduzido um novo cardápio, em conformidade com o inciso I do art. 2º da Lei n. 11.947/2009, o art. 20 da Resolução n. 06/2020-FNDE e inciso III do art. 2º da Resolução n. 789/2010-CFN.
- v) Implementar rotinas de avaliação nutricional periódica dos alunos de todas as unidades escolares, em conformidade com o inciso I do art. 17 da Lei nº 11.947/09 e o inciso I do art. 3º da Resolução nº 788/24 do CFN, com apoio da área de educadores físicos das unidades escolares e/ou das unidades básicas de saúde próximas.
- w) Adotar as medidas corretivas e as providências necessárias para emitir o Alvará Sanitário junto à Vigilância Sanitária para todas as unidades escolares da rede municipal, em conformidade com o art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 06/20 e os art. 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986/1969.
- x) Estabelecer e cumprir um cronograma semestral de realização de testes de potabilidade da água, limpeza do reservatório de água e da troca do elemento filtrante do bebedouro em todas as unidades escolares, em conformidade com o art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 06/20 e com os itens 4.1.11, 4.4.1 e 4.4.4 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

- y) Estabelecer e cumprir um cronograma semestral de serviços de dedetização e desratização em todas as unidades escolares, em conformidade com o art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 06/20 e do item 4.3.2 da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.
- z) Adotar providências no sentido de regularizar a atuação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), em conformidade com os art. 44 e 45 da Resolução CD/FNDE nº 06/20 c/c o art. 19 da Lei nº 11.947/2009, como:
- 1) campanhas de incentivo a formação do conselheiro: com eventos, palestras e atividades lúdicas para engajar a comunidade e mostrar o trabalho do conselho;
  - 2) investimentos em formação contínua: realizar treinamentos regulares e oficinas sobre as atribuições do conselho, as normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e aspectos nutricionais, pedagógicos e de compras;
  - 3) capacitação em fiscalização: instruir os conselheiros sobre como realizar vistorias em escolas e no setor de alimentação, como analisar a qualidade e a aceitabilidade dos alimentos, e como avaliar a execução dos recursos, além de reportar os problemas encontrados;
  - 4) fornecimento de recursos humanos e financeiros: disponibilizar recursos para que o CAE possa se reunir e realizar suas atividades de fiscalização, como servidores de apoio administrativo e técnico (nutricionista), transporte, local apropriado e equipamentos de informática.
- aa) Implementar Manuais de Boas Práticas (MBP) específicos para cada unidade escolar, em conformidade com o §1º do art. 42 da Resolução n. 06/2020-FNDE e 4.11.1 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa, além de capacitar as equipes responsáveis pela utilização dos MBPs.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

- bb) Promover a adequação de todas as lixeiras instaladas dos refeitórios e cozinhas de todas as unidades escolares, em conformidade com os itens 4.5.1, 4.5.2 e 4.5.3 da Resolução nº. 216/04 da Anvisa, utilizando medidas como avaliação e disponibilização do número e da capacidade das lixeiras e implementação de procedimentos regulares de coleta e higienização.
- cc) Identificar todos os utensílios inadequados e ausentes nas unidades escolares e providenciar a substituição deles, em conformidade com o item 4.1.15 da Resolução nº 216/2004 da Anvisa.
- 4.2. Determinar ao Senhor Vitor Hugo Moura Rodrigues, CPF n. \*\*\*.770.682-\*\*, controlador do município de Parecis, ou a quem vier lhe substituir, que no prazo de 180 dias, a contar da intimação da decisão, acompanhe a implementação das medidas determinada no item anterior, devendo para tanto, emitir certificação quanto ao cumprimento de cada uma, que devem ser mantidas em arquivo próprio e comprovadas perante este Tribunal de Contas, para aferição em futura fiscalização pela Secretaria Geral de Controle Externo.
- 4.3. Recomendar ao Senhor Marcondes de Carvalho, CPF n. \*.258.262- , Prefeito do Município de Parecis, e à Secretária Adjunta Municipal de Educação, Senhora Camila França, CPF n. \*.613.077- , ou a quem vier a lhes substituir, que adotem, no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da intimação da decisão, as providências necessárias para a formalização e a disseminação da boa prática identificada no acolhimento de alunos em situação de vulnerabilidade, com vistas a garantir a sua continuidade, uniformidade e aprimoramento em toda a rede municipal de ensino:

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria-Geral de Controle Externo – SGCE  
Coordenadoria Especializada em Atos e Contratos – CECEX-8

a) Elaborar e instituir, por meio Procedimento Operacional Padrão (POP), fluxo de atuação para casos de vulnerabilidade alimentar, contemplando, no mínimo, as etapas de acolhimento imediato com fornecimento de refeição, apuração da causa junto aos responsáveis legais e, se necessário, o acionamento dos órgãos da rede de proteção, como o Conselho Tutelar e a Assistência Social, em conformidade com os princípios do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e os objetivos do PNAE.

Porto Velho, 06 de novembro de 2025.

Elaboração:

**Christopher Dyann Correa Ferreira**  
Auditor de Controle Externo  
Matrícula 621

**Silvana da Silva Pagan**  
Auditora de Controle Externo  
Matrícula 409

Supervisão:

**Hermes Murilo Câmara Azzi Melo**  
Auditor de Controle Externo  
Matrícula 531

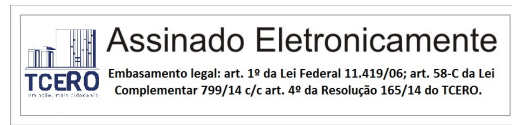
Em, 10 de Novembro de 2025



CHRISTOPHER DYANN CORREA  
~~PEREIRA~~

AUDITOR DE CONTROLE EXTERNO

Em, 10 de Novembro de 2025



SILVANA DA SILVA PAGAN  
Mat. 409  
AUDITOR DE CONTROLE EXTERNO

Em, 10 de Novembro de 2025



WESLER ANDRES PEREIRA NEVES  
Mat. 492  
COORDENADOR

Em, 6 de Novembro de 2025



Hermes Murilo Câmara Azzi Melo  
Mat. 531  
COORDENADOR DA COORDENADORIA  
ESPECIALIZADA DE CONTROLE  
EXTERNO 3