

CÓPIA

Via UCCI

<p>PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO LIVRAMENTO UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO</p>	<p>RELATÓRIO OPERACIONAL Nº 022 / 2017</p> <p>UCCI FL 149 Ass. Rafael Leal</p>
<p>DATA: 22 / 09 / 2017</p>	<p>FOLHA Nº 01 / 04</p>

VISANDO O ATENDIMENTO DA SOLICITAÇÃO DO EXMO. SENHOR PREFEITO, O QUAL, POR INTERMÉDIO DO MEMORANDO nº 230/2017, EXAROU PEDIDO DE AUDITORIA NAS ESCOLAS MUNICIPAIS, MAIS ESPECIFICAMENTE NA MERENDA ESCOLAR, FOI REALIZADA IDENTIFICAÇÃO DE ALGUMAS DAS ESCOLAS DE MAIOR PORTE, COM SUA DEVIDA LOCALIZAÇÃO, PARA DEFINIR A ESCOLHA DE QUATRO DELAS PARA AS VISITAS, SENDO UMA NO CENTRO, E OUTRAS TRÊS, LOCALIZADAS NOS BAIRROS DA CIDADE.

O OBJETO DO PRESENTE TRABALHO, CONSISTE NA COLETA DE DADOS, PARA A VERIFICAÇÃO DA ATUAL SITUAÇÃO DA MERENDA, NO ÂMBITO ESCOLAR DO MUNICÍPIO, BEM COMO AS CONDIÇÕES FÍSICAS DAS ESCOLAS E SEU RESPECTIVOS REFEITÓRIOS, BUSCANDO IDENTIFICAR SUAS PRINCIPAIS NECESSIDADES, ATRAVÉS DA CONSTATAÇÃO *IN LOCO*, E ENTREVISTAS COM O PESSOAL ENVOLVIDO NA MERENDA ESCOLAR.

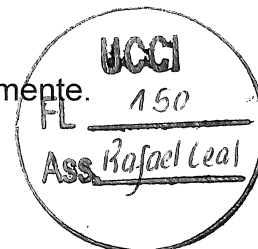
FORAM REALIZADAS VISITAS ÀS ESCOLAS DO MUNICÍPIO NO MÊS DE SETEMBRO DE 2017, ESCOLHIDAS ALEATORIAMENTE (AMOSTRAGEM), TENDO SIDO VERIFICADAS SITUAÇÕES, AS QUAIS COUBERAM OS DEVIDOS REGISTROS.

PARA TANTO, SEPARADAMENTE, POR ESCOLA, SÃO REALIZADAS AS OBSERVAÇÕES, IDENTIFICADAS AS SITUAÇÕES PELA SIMBOLOGIA S.X, TENDO AO FINAL AS SUAS RESPECTIVAS RECOMENDAÇÕES, TRATADAS COM R.X, CONFORME O ABAIXO ENUMERADO:

S.1 – Escola Saldanha Marinho:

- Foi realizada entrevista com a Diretora, Sr^a. Maria Helena Gomes de Assis, em uma sala da Escola, que fica localizada na esquina das Ruas Uruguai e Dr. Fialho;
- A Escola serve café da manhã, lanche e janta para crianças e adultos;
- Das duas cozinheiras da Escola, Sr^a. Marilene Ariend (do turno da noite) e Sr^a. Leci Maria da Silva Bandeira (do diurno), foi constatado o desvio de função desta última servidora, que tem o cargo originário de Atendente;
- Em verificação *in loco* ao Refeitório da Escola, tendo realizada entrevista junto aos servidores envolvidos, obteve-se a informação de que a linguiça e o guizado têm vindo com pouca qualidade;
- No refeitório, da mesma forma, nos foi informado que quase a totalidade dos alunos faz a refeição na Escola, e a noite os professores jantam.
- Verificada a ausência do cardápio no Refeitório, obrigatoriedade prevista em lei;

- A segurança da Escola vem sendo comprometida, visto que não há ronda atualmente.



S.2 – Escola Camilo Alves Gisler:

- A UCCI primeiramente, realizou entrevista junto à Sala da Diretora da Escola, Sr^a. Catia Simone Fernandes Fernandes;
- As refeições são realizadas nos turnos da manhã e da tarde;
- Foi verificado que o quadro de pessoal da Escola, envolvido no Refeitório, é composto de 2 cozinheiras, Sr^a. Elizabeth Diogo e Sr. Fernando Xavier, e 3 serventes, Sr^a. Fatima Muniz, Roselaine Nunes e Yara Lucas;
- Foi obtida a informação, junto ao Refeitório da Escola, que, entre os turnos da manhã e da tarde, são servidos, o café da manhã, o almoço e o lanche da tarde;
- A média diária de refeições servidas na Escola é de 100 refeições;
- Em constatação *in loco* no Refeitório da Escola, verificou-se a inexistência de cardápio.

S.3 – Escola Carrossel:

- Esta UCCI iniciou os trabalhos da Auditoria, com uma entrevista na Escola, localizada no Bairro Carolina, junto ao local antigamente conhecido por CAIC, com a Diretora, Sr^a. Miriam Rosana Rodrigues Della Pace, em seu Gabinete, e que contou com a presença da sua Vice – Diretora Sr^a. Viviane Camacho;
- A Escola atende a 188 alunos no total, onde são servidos, o café da manhã, o almoço, o café da tarde e mais um lanche no final da tarde, perto do horário da saída das crianças;
- Na visita ao Refeitório, foi constatada a atuação de três servidoras, sendo uma cozinheira, Sr^a. Geneci Machado Dias, uma auxiliar de cozinha Sr^a. Luana Fagundes Vieira, e mais uma Servente II;
- Pela entrevista realizada *in loco*, junto aos servidores do refeitório, foi identificada a necessidade de um fogão maior para a Escola;
- Da mesma forma, constatada a ausência de água quente na pia do refeitório;
- Reivindicado treinamento para alguns servidores, para a adequada condução dos extintores de incêndio;

S.4 – Escola Dudu:

- A Escolinha Dudu, localizada no Bairro Wilson, possui atualmente como Diretora, a Sr^a. Marisa Severo, que recebeu a Equipe da UCCI, e disponibilizou diversas informações, mediante entrevista realizada na Escola;
- São servidas na Escola a média de 1400 refeições/mês, distribuídas em café da manhã, almoço, e 2 lanches à tarde, tendo diariamente a média de 150 crianças atendidas;



- O pessoal envolvido nas atividades do Refeitório são, uma cozinheira e um auxiliar de cozinheiro, Sr^a. Magna Eliane e Sr. Emerson Ageitos, respectivamente;
- Os hortifrutigranjeiros recebidos na Escola, são oriundos da Agricultura Familiar e também, da Feira do Chico, sendo que, os referentes da Agricultura Familiar, não possuem comprovante algum acompanhando as mercadorias, para o recebimento;
- Os fornecedores de linguiça e guizado, ao trazerem as mercadorias à Escola, não deixam comprovante algum que constem as respectivas quantias, ficando ainda, o registro de que, o tempero da linguiça trazida ultimamente, está muito exagerado, conforme constatação nos relatos do pessoal da cozinha;
- O CAE – Conselho de Alimentação Escolar, este ano ainda não compareceu à Escola para as verificações;
- Identificada, conforme os relatos obtidos das entrevistas, a falta de uniforme aos alunos, embora já tenha sido realizado o pedido à Secretaria Municipal da Educação;
- Referentemente aos materiais e utensílios da Escola, foi constatado o atendimento de uma solicitação, à SME, de pratos e talheres, porém, em caráter parcial, sendo que ainda existem pendências para a respectiva entrega;
- Na visita *in loco* ao Refeitório da Escola, e entrevistados os servidores ali lotados, identificou-se a necessidade de aquisição de mais um fogão, bem como um armário para um melhor acondicionamento dos alimentos, buscando a viabilização de um melhor atendimento das crianças e qualificando os serviços, prestados pelos servidores;
- Ainda cabe o registro de que, comprovadamente na presente Auditoria, foi constatado o tamanho insuficiente do berçário, o que inviabiliza um tratamento adequado às crianças.

DIANTE DAS SITUAÇÕES ACIMA ENUMERADAS, REFERENTES A CADA ESCOLA VISITADA, VISANDO SANAR AS INCONSISTÊNCIAS DETECTADAS, ESTA UCCI ENUMERA AS SEGUINTE RECOMENDAÇÕES:

R. 1 para S.1 e S.2 – Na gestão de recursos humanos encontrada nas Escolas visitadas, depreende-se da necessidade da correção de algumas inconsistências, aonde pôde-se constatar que há alguns desvios de função, tais como servente e/ou atendente na função de cozinheiro(a), e, ainda o comprometimento da segurança de algumas Escolas, dada a ausência de ronda, ficando portanto, suscetíveis a prejuízos diversos (materiais de consumo, de limpeza, eletrônicos, etc.) por conta de possíveis invasões/arrombamentos, no turno da noite e/ou finais de semana.

Recomendação: Uma melhor avaliação, por parte do RH da Secretaria da Educação, para levantamento completo da situação de pessoal das Escolas Municipais, aonde se identifiquem os demais desvios, caso existam, bem como a falta de servidores em alguns setores fundamentais, para que se supram todas as necessidades, visando a maximização da qualidade dos serviços prestados, com o menor desperdício possível de recursos;

R. 2 para S.1, S.2 e S.4 – Ocorreram registros, em algumas Escolas, da falta de qualidade de alguns alimentos, como o guizado e a linguiça, inclusive, em alguns casos, o tempero desta, considerado inapropriado para a alimentação de crianças.

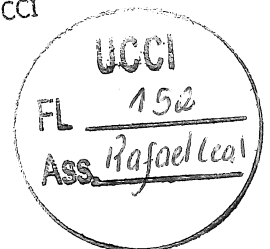
Recomendação: Solicitação, por parte da SME, de um acompanhamento mais rigoroso, por parte do Nutricionista da Secretaria, para a vistoria da qualidade dos alimentos, a fim de que se exija dos fornecedores, produtos de boa qualidade a serem disponibilizados às crianças, mediante a formalização de todo o registro de irregularidades, porventura constatadas, para posterior apresentação ao CAE – Conselho de Alimentação Escolar. Cabendo ainda, a fixação dos cardápios, em todos os refeitórios das Escolas Municipais, conforme disposição legal.

R. 3 para S.1, S.2 e S.4 – Na parte referente ao controle de mercadorias/produtos, foram identificadas falhas, no tocante aos seus recebimentos na Escola, já que observa-se a falta da documentação mínima necessária para o bom controle das mercadorias recebidas, e que passam a incorporar o estoque de alimentos das Escolas, pois que, embora os perecíveis sejam de grande rotatividade, e utilização imediata, portanto, de mais difícil controle, existem os estoques dos não perecíveis que necessitam de um rigoroso controle, visando-se evitar desperdícios e até mesmo, desvios de finalidade dos alimentos, maximizando assim os controles internos, dentro das Escolas.

Recomendação: Seja designado, em cada Escola, uma pessoa responsável pelo controle de estoque das mercadorias, com a apresentação de documentação probatória e discriminada dos produtos recebidos, observação das datas de validade das mercadorias, controle da quantificação mínima necessária ao estoque, repasse das informações/anotações ao almoxarifado da SME, disponibilização de um PC e uma impressora a cada Escola, para a elaboração das planilhas de controle, para apresentação posterior, à SME e ao CAE – Conselho de Alimentação Escolar.

Sant'Ana do Livramento, 23 de outubro de 2017.

[Assinatura]
Kaizer Espírito Santo Torres
Técnico de Controle Interno
Mat. 22153 - CRC/RS 63.688
Chefe da UCCI



DATA E VISTO DO RECEBIMENTO DA SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO: ____/____/2017 _____

DATA E VISTO DO RECEBIMENTO DO EXMO. PREFEITO MUNICIPAL: ____/____/2017 _____