

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO	RELATÓRIO OPERACIONAL Nº 016 / 2017 MÓDULO CONTÁBIL I
Data: 11 / 12 / 2017	FOLHA Nº 001 a 016

RESPONSÁVEL PELA AUTARQUIA AUDITADA:

Diretor Presidente Solimar Charopen Gonçalves.

ABORDAGEM: Refeitório do DAE.

PERÍODO DE ABRANGÊNCIA: Janeiro à Novembro de 2017.

OBJETO: Verificação dos procedimentos de controle interno e avaliação das condições físicas do refeitório do DAE.

EQUIPE DE AUDITORIA: Marcos Luciano de Jesus Peixoto, com auxílio da Vigilância Sanitária.

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELO REFEITÓRIO DO DAE:

Tamara de Moraes Ventimiglia.

CONFORME A ORDEM DE SERVIÇO Nº 003/2017, VERIFICAMOS OS PROCEDIMENTOS DE CONTROLES ADMINISTRATIVOS E AS CONDIÇÕES FÍSICAS REFERENTES AO REFEITÓRIO DO DEPARTAMENTO DE AGUA E ESGOTO – DAE, ENCONTRANDO AS SEGUINTE SITUAÇÕES:

INCONSISTÊNCIAS

I.1 – Quanto aos controles internos empregados no Refeitório do DAE:

Quanto aos controles internos empregados pela Chefia do Refeitório do DAE, verificamos que:

- não existem normas internas de procedimentos e rotinas;
- falta alvará de saúde, alvará dos bombeiros, carteiras de saúde e vacinas dos manipuladores de alimentos e laudo de dedetização vencido;
- falta da implementação de um cardápio mensal;
- não encontramos no depósito do refeitório um controle eficiente do estoque de gêneros alimentícios, falta utilização de fichas de estoque com nível mínimo e máximo de ressuprimento;
- falta de etiqueta de identificação dos produtos de forma a possibilitar fácil visualização;
- material estranho ao setor não deve permanecer no depósito de gêneros;
- verificamos que parte do estoque de gêneros alimentícios é estocado no almoxarifado central;

I.2 - Quanto às condições de limpeza, iluminação e segurança:

- inconsistências apuradas pela Vigilância Sanitária – relatório datado de 06 de dezembro de 2017 (anexo).

I.3 – Quanto as Instalações, Edificações e Saneamento:

- inconsistências apuradas pela Vigilância Sanitária – relatório datado de 06 de dezembro de 2017 (anexo).

I.4 – Falta de planejamento para quantificar o número de pessoas para as refeições:

Averiguamos que os departamentos/setores não repassam com antecedência os seus planejamentos para quantificar o número de pessoas para as refeições realizadas no Refeitório. É comum ocorrer que algumas chefias/diretores levem pessoas que não pertencem ao quadro do DAE, para fazerem suas refeições no refeitório.

RECOMENDAÇÕES

PARA FINS DE REGULARIZAR AS SITUAÇÕES ACIMA DESCRITAS, RECOMENDAMOS AS SEGUINTE PROVIDÊNCIAS:

R.1 – Recomendamos que os controles internos empregados no Refeitório do DAE sejam revistos e as falhas, apontadas neste relatório, sanadas. Sugerimos um programa de treinamento para o pessoal envolvido, para que seja alcançada a eficiência desejada;

R.2 – Quanto às inconsistências graves apuradas pela Vigilância Sanitária e reincidentes, deixa o estabelecimento passível de ser infracionado. Recomendamos a imediata adaptação do refeitório do DAE à RDC 216 de 2004 - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovada pela ANVISA;

R.3 – Recomendamos que o presente relatório e seu anexo (Relatório da Vigilância Sanitária), sejam encaminhados ao Diretor Presidente do DAE, para conhecimento e providências sanadoras;

R.4 – Conforme regimento interno desta Controladoria, fixamos o prazo de 30 dias a contar da data do recebimento deste relatório, para que o Administrador se manifeste sobre o assunto tratado.

Sant'Ana do Livramento, 11 de dezembro de 2017.


Marcos Luciano de Jesus Peixoto – CRC/RS 67.775
Técnico de Controle Interno – Mat. 218761
e-mail: controleinternolivramento@gmail.com

DATA E VISTO DA CHEFE DO CONTROLE INTERNO: ___ / ___ / ___