



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**DECRETO Nº 3.820, DE 17 DE MAIO DE 2021.**

**APROVA A INSTRUÇÃO NORMATIVA SEC  
Nº 002/2014 – 3ª VERSÃO E DÁ OUTRAS  
PROVIDÊNCIAS.**

**O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ICONHA/ES**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 71 da Lei Orgânica Municipal, e demais normas que regem a matéria, e para dar cumprimento às exigências contidas nos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal, artigos 29, 70, 76 e 77, da Constituição Estadual, artigo 59 da LC nº 101/2000 e a Resolução nº 227/2011, alterada pela Resolução nº 257/2013, além da Lei Municipal nº 754, de 1º de agosto de 2013 (Lei que dispõe sobre o Sistema de Controle Interno Municipal) e nas Portarias nº 08/2013 e alterações posteriores, Homologa o novo Plano de Ação para implantação do Sistema de Controle Interno

**DECRETA:**

**Art. 1º.** Fica aprovada a **Instrução Normativa do Sistema de Educação – SEC nº 002/2014 – 3ª Versão**, de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, que dispõe acerca dos procedimentos da Alimentação Escolar no Município de ICONHA-ES, fazendo parte integrante deste Decreto.

**Art. 2º.** Caberá a unidade responsável a divulgação da Instrução Normativa ora aprovada.

**Art. 3º.** O presente decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Registre-se, Publique-se e Cumpra-se.**

Iconha-ES, 17 de maio de 2021.

**GEDSON BRANDÃO PAULINO**  
Prefeito Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA SEC Nº 02/2014**

**Versão: 03**

**Aprovação em:** 17/05/2021

**Ato de aprovação:** Decreto nº 3.820/2021

**Unidade Responsável:** Secretaria Municipal de Educação

**CAPÍTULO I  
FINALIDADE**

**Art. 1º.** Estabelecer padrões para os procedimentos que envolvam a Alimentação Escolar: elaboração do cardápio, aquisição dos gêneros alimentícios, recebimento, distribuição e prestação de contas, a fim de oferecer ao educando um cardápio nutritivo e sadio, contribuindo para um melhor rendimento escolar.

**CAPÍTULO II  
ABRANGÊNCIA**

**Art. 2º.** Abrange a Secretaria Municipal de Educação, especificamente a Alimentação Escolar, bem como todos os estabelecimentos de ensino municipais.

**CAPÍTULO III  
CONCEITOS**

**Art. 3º. Educação Básica** é o nível da educação escolar brasileira que compreende a educação infantil, o ensino fundamental e o ensino médio. Tem por finalidade desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação comum indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhe meios para prosseguir no trabalho e em estudos posteriores. É responsabilidade do Município oferecer educação infantil em creches e pré-escolas, e, com prioridade, o ensino fundamental.

**Art. 4º. Alimentação Escolar** é a destinada a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica municipal. Tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, e ainda suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos. Em termos percentuais, a alimentação escolar corresponde a 30% (trinta por cento) das necessidades diárias para os alunos que estudam em período parcial e 70% (setenta por cento) para alunos do período integral.

**Art. 5º. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)** é a Autarquia federal criada pela Lei nº 5.537, de 21 de novembro de 1968, e alterada pelo Decreto-Lei nº 872, de 15 de setembro de 1969, é responsável pela execução de políticas educacionais do Ministério da Educação (MEC). Para alcançar a melhoria e garantir uma educação de qualidade a todos, em especial a educação básica da rede pública, o FNDE se tornou parceiro dos estados e municípios, e, neste contexto, os repasses de dinheiro são divididos em constitucionais, automáticos e voluntários (convênios).

**CAPÍTULO IV  
BASE LEGAL E REGULAMENTAR**

**Art. 6º.** A presente Instrução Normativa integra o conjunto de ações, de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, no sentido da implementação do Sistema de Controle Interno do Município, sobre o qual dispõem os artigos 31, 70 e 74, todos da Constituição Federal, Lei Municipal nº 754, de 1º de agosto de 2013 (Lei que dispõe sobre o Sistema de Controle Interno Municipal), art. 59 da Lei Complementar nº 101/2000, Resolução TCE-ES nº 227/2011. E ainda os dispostos na Resolução FNDE nº 038/2009, Lei Federal nº 11.947/2011, Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, Portaria Interministerial nº 1010/2006, Portaria SEDU nº 110-R/2012, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013, bem como suas alterações e demais legislações pertinentes à matéria.

**CAPÍTULO V  
RESPONSABILIDADES**

**Art. 7º. Da Secretaria Municipal de Educação – SEME:**

**I.** Planejar, coordenar e supervisionar todas as atividades relacionadas à alimentação escolar na Secretaria Municipal de Educação e nas unidades escolares municipais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**II.** Cumprir a legislação pertinente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e interagir com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) providenciando condições para o funcionamento desta Entidade Fiscalizadora.

**III.** Acompanhar as condições de estoque, armazenamento e higiene geral das cozinhas e refeitórios.

**IV.** Disponibilizar equipamentos e utensílios pertinentes ao serviço de nutrição.

**V.** Acompanhar o recebimento dos gêneros alimentícios na sede da Secretaria Municipal de Educação, fazendo a conferência dos produtos recebidos com as notas fiscais.

**VI.** Efetuar visitas regulares, sem prévio aviso, às unidades escolares através de cronograma pré-determinado e aprovado pelo gestor da área.

**VII.** Informar ao Secretário de Educação as irregularidades ou ocorrências relevantes que envolvam a gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas diversas unidades escolares do município.

**VIII.** Capacitar os profissionais envolvidos com a Alimentação Escolar.

**IX.** Disponibilizar, exigir e incentivar o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) para segurança no trabalho.

**X.** Higienizar os reservatórios de água das unidades escolares semestralmente.

**XI.** Promover a publicidade e implementação desta Instrução Normativa, mantendo-a atualizada, orientando as unidades executoras a supervisionar sua aplicação.

**Art. 8º. Dos Estabelecimentos de Ensino:**

**I.** Planejar o consumo dos gêneros alimentícios de acordo com o cardápio estabelecido pelo profissional nutricionista.

**II.** Emitir e enviar os documentos solicitados pela Secretaria Municipal de Educação em suas datas específicas, como as planilhas referentes ao controle do cardápio e gêneros alimentícios (anexo I) e controle de estoque (anexo II), mensalmente, bem como outros documentos que forem necessários.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA**  
**- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**III.** Manter pasta própria, personalizada, onde deverão ser arquivados cardápios, relatórios de consumo, controle de estoque e demais documentos pertinentes à alimentação escolar.

**IV.** Garantir a adequada conservação dos alimentos, bem como seu consumo dentro do prazo de validade.

**V.** Observar durante o recebimento as características sensoriais, validade e qualidade dos produtos.

**VI.** Supervisionar diariamente o cumprimento das orientações sobre as boas práticas de manipulação dos alimentos.

**VII.** Divulgar, junto à comunidade escolar, o cardápio elaborado semanalmente pelo Setor de Alimentação Escolar.

**Art. 9º. Da Nutricionista:**

**I.** Elaborar relatório qualitativo e quantitativo acerca da alimentação escolar servida nas unidades escolares, incluindo possíveis ocorrências que devam ser de conhecimento da Secretaria Municipal de Educação.

**II.** Efetuar visitas técnicas regulares às unidades escolares através de cronograma elaborado com o serviço de alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação, emitindo Termo de Visita do Setor de Alimentação Escolar (Anexo III).

**III.** Orientar as unidades escolares sobre armazenamento, preparo e higienização dos alimentos, limpeza do ambiente e higiene pessoal das serventes aproveitamento e consumo dos alimentos em relação ao tempo determinado para a sua utilização.

**IV.** Criar durante todo o ano programas educativos e informativos quanto à alimentação adequada, hábitos alimentares saudáveis, propriedades dos alimentos, importância da boa alimentação para a saúde, etc.

**Art. 10. Das Serventes das Unidades Escolares:**

**I.** Preparar a alimentação escolar para os alunos das escolas públicas municipais.

**II.** Preparar refeições em situações específicas de acordo com a orientação recebida pelo responsável da unidade organizacional.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

- III.** Acatar respeitosamente os seus superiores.
- IV.** Tratar os alunos com educação e delicadeza.
- V.** Abrir e fechar as dependências de prédios escolares.
- VI.** Obedecer aos critérios de segurança no trabalho evitando acidentes.
- VII.** Seguir as condições higiênicas sanitárias de acordo com a legislação vigente.
- VIII.** Manter sua higiene pessoal e unhas curtas e sem esmalte durante o trabalho, utilizando o uniforme completo e limpo fornecido pela instituição de ensino (touca, avental, sapato fechado, calça e blusa). Não usar aparelho celular e adornos (anéis, alianças, pulseiras, relógios, brincos, etc).
- VIII-A.** Excepcionalmente até a entrega do uniforme pela instituição, as serventes deverão utilizar calça e blusa de cor clara, sendo proibido o uso de calça legging e roupas justa.
- IX.** Realizar tarefas referentes à higienização do ambiente.
- X.** Verificar se todos os utensílios necessários e em quantidades suficientes estão disponíveis.
- XI.** Zelar pela guarda e conservação das ferramentas e/ou equipamentos de trabalho.
- XII.** Participar de treinamento, cursos e reuniões quando convocadas.
- XIII.** Não utilizar do espaço escolar para realização de vendas de quaisquer produtos.
- XIV.** Não realizar atividades particulares nas dependências das escolas.
- XV.** Operar com fogões, aparelhos de preparação de alimentos, refrigeradores e outros, comunicando sempre que precisarem de conserto e manutenção.
- XVI.** Aproveitar ao máximo os nutrientes, e confeccionar com perfeição a alimentação escolar e as refeições complementares.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA**  
**- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**XVII.** Organizar os alunos em filas, para facilitar o trabalho e evitar transtornos e acidentes.

**XVIII.** Após a distribuição da Alimentação Escolar, fazer a limpeza dos utensílios e do ambiente.

**XIX.** Realizar o controle dos alimentos e das quantidades que foram utilizadas, anotando em documento específico. (Anexo I)

**XX.** Verificar o prazo de validade dos produtos a serem utilizados, usando a regra PVPC (primeiro que vence, primeiro que consome).

**XXI.** Acondicionar alimentos em locais adequados à temperatura de armazenamento.

**XXII.** Etiquetar os gêneros alimentícios armazenados, informando a data de abertura/processamento e validade sempre que esta informação conste na embalagem.

**XXIII.** Receber os alimentos, examinando-os e somente assinar o documento comprovante depois de conferir os dados fornecidos e produtos entregues, anotando quaisquer irregularidades observadas.

**XXIV.** Informar à direção da escola ou Secretaria Municipal de Educação sobre todas as necessidades previstas ou fatos ocorridos e irregularidades no setor.

**XXV.** Executar outras tarefas que, por suas características, se incluam na esfera de competência.

**XXVI.** Realizar, quando necessário, a limpeza das caixas de gordura.

**Art. 11. Do Responsável pelo Sistema de Educação – Alimentação Escolar:**

**I.** Divulgar e orientar os Estabelecimentos de Ensino Municipal de Educação quanto à alimentação escolar e os critérios definidos nesta Instrução.

**II.** Acompanhar a execução dos serviços, fazendo registros e levantamentos pertinentes.

**Art. 12. Da Unidade Central de Controle Interno:**





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**I.** Prestar apoio técnico por ocasião das atualizações da Instrução Normativa, em especial no que tange à identificação e avaliação dos pontos de controle e respectivos procedimentos de controle.

**II.** Avaliar a eficácia dos procedimentos de controle inerentes ao Sistema de Educação – SEC, através da atividade de auditoria interna e inspeções, propondo alterações na Instrução Normativa para aprimoramento dos controles.

**CAPÍTULO VI  
PROCEDIMENTOS**

**Seção I**

**DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:**

**Art. 13.** A aquisição dos gêneros alimentícios para Alimentação Escolar será através de processo licitatório e chamada pública para produtos da agricultura familiar, de acordo com as normas vigentes.

**Art. 14.** Os produtos tais como refrigerantes, sucos artificiais, produtos com teor alcoólico, balas, goma de mascar, biscoitos recheados, bombons, chicletes, pirulitos e outros alimentos que sejam caracterizados como “guloseimas” não deverão constar no cardápio da alimentação escolar.

**Art. 15.** Deverão ser adquiridos alimentos que possuem registros ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou da inspeção sanitária Federal, Estadual ou Municipal, inclusive nas embalagens.

**Art. 16.** O Município deverá também adquirir alimentos produzidos e comercializados através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme Lei nº. 11.947/2009.

**Seção II**

**DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Art. 17.** O cardápio da Alimentação Escolar deverá ser elaborado pelo profissional Nutricionista habilitado e com o acompanhamento do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE), respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares do Município e sua vocação agrícola, atentando para as normas preestabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**Art. 18.** Não será permitida a alteração de cardápio sem a prévia autorização do profissional nutricionista responsável pela sua elaboração.

**Art. 19.** Os cardápios deverão ser diferenciados para cada faixa etária dos estudantes e para os que necessitam de atenção específica.

**Seção III  
DO RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS  
ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Art. 20.** Os produtos adquiridos para a Alimentação Escolar deverão ser recebidos pelos responsáveis pelo serviço de alimentação escolar ou pelo responsável técnico (Nutricionista) na sede da Secretaria Municipal de Educação, que fará a conferência quanto à qualidade, quantidade e validade dos gêneros alimentícios e confrontá-los com as amostras dos produtos apresentados e analisados pelo Conselho de Alimentação Escolar, Vigilância Sanitária e Secretaria Municipal de Educação.

**Art. 21.** O armazenamento dos produtos não perecíveis deverá ser separado por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro 60 cm. Prateleiras com altura de 25 cm do piso. Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, sendo o material de limpeza armazenado separadamente dos alimentos. Deve ter ventilação adequada.

**Art. 22.** O armazenamento dos produtos congelados deverá ser a -15°C.

**Art. 23.** A Secretaria Municipal de Educação – SEME deve elaborar um cronograma de distribuição dos alimentos perecíveis e outro para os alimentos não perecíveis para todas as escolas, conforme o quantitativo de alunos.

**Art. 24.** A entrega dos cereais, carnes e peixes deverão ser realizados mensalmente ou conforme a necessidade da escola, através de veículo da SEME, sendo registrado e assinada a Guia de Entrega de Alimentos (Anexo IV).

**Art. 25.** O hortifruti é distribuído semanalmente, através de veículo da SEME conforme o cronograma elaborado.

**Art. 26.** Cada Unidade Escolar designará um representante da equipe de apoio administrativo, de preferência as próprias serventes, que serão responsáveis junto



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

ao Diretor(a) pelo recebimento e conferência dos gêneros alimentícios entregues pela Secretaria Municipal de Educação (SEME) e após assinar a Guia de Remessa de Alimentos, comprovando assim a veracidade do recebimento.

**Art. 27.** Antes de atestar o recebimento da entrega, a conferência deverá ser rigorosa, verificando se os itens e quantidades estão de acordo com as indicadas na respectiva Guia de Entrega de Alimentos; se constatada eventuais faltas ou avarias que comprometam o produto, essas deverão ser anotadas na própria Guia.

**Seção IV  
DO ARMAZENAMENTO NAS UNIDADES ESCOLARES E O PREPARO DOS  
ALIMENTOS**

**Art. 28.** Os responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios deverão observar o correto armazenamento, não deixando exposto a umidade. Não entrar com caixas de madeira e papelão no depósito, utilizar-se preferencialmente de caixas plásticas. A disposição dos produtos deve obedecer a data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga são posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (primeiro que vence primeiro que consome - PVPC).

**Art. 29.** Alimentos que necessitem de transferência de sua embalagem original devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, acondicionados em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações essenciais, como prazo de validade, devem ser transcritas em etiqueta.

**Art. 30.** Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.

**Art. 31.** Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes.

**Art. 32.** Nunca utilizar produtos vencidos.

**Art. 33.** Para o armazenamento dos alimentos de baixa temperatura, deve ser observado o seguinte:

**I.** Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, respeitar: alimentos prontos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; os semi-prontos e/ou pré-preparados nas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

**II.** Podem ser acondicionados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que os mesmos estejam embalados e separados. Não é permitida a permanência de caixa de papelão em resfriadores ou similares.

**III.** Não é permitido o congelamento de alimentos destinados à refrigeração, nem tão pouco congelar novamente alimentos crus que já foram descongelados, esses só poderão ser congelados novamente após submetidos a cocção.

**Art. 34.** A cozinha, depósito e demais ambientes de manipulação dos gêneros alimentícios, são locais restritos às pessoas designadas pela direção da escola para exercerem especificamente as funções de serventes e auxiliares, controladores de estoque e supervisores. Desta forma, deve ser proibida a entrada, a permanência e circulação de alunos, professores e demais pessoas não autorizadas nesses locais.

**Art. 35.** O aviso de “entrada não permitida” deve ser fixado na porta de entrada da cozinha e o informativo de “lavagem correta das mãos”, deve ser fixado no local onde os manipuladores efetuam a lavagem das mãos.

**Art. 36.** As latas de lixo precisam ser tampadas, feitas de material lavável e colocadas distantes dos locais onde serão manipulados os alimentos. De preferência, devem ser forradas com saco plástico removível. As latas devem ser esvaziadas regularmente, sem deixar acúmulo de lixo.

**Art. 37.** Depois de distribuir a refeição e realizar a limpeza dos utensílios e do ambiente, as serventes devem fazer o controle de alimentos e das quantidades que foram utilizadas.

**Seção V  
DAS PRESTAÇÕES DE CONTAS DOS RECURSOS RECEBIDOS**

**Art. 38.** O Setor de Prestação de Contas da Prefeitura providenciará a documentação necessária para elaborar a prestação de contas dos recursos recebidos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando as normas impostas pela legislação correlata.

**Art. 39.** Após a elaboração da Prestação de Contas via sistema próprio do Governo Federal, esta será enviada ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) para análise, emissão de parecer e envio ao FNDE.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**CAPÍTULO VII  
CONSIDERAÇÕES FINAIS**

**Art. 40.** Esta Instrução Normativa será atualizada sempre que fatores organizacionais, legais ou técnicos assim o exigirem, a fim de manter o processo de melhoria contínua.

**Art. 41.** Os esclarecimentos adicionais a respeito desta instrução poderão ser obtidos junto a Secretaria de Educação, bem como junto a UCCI, que por meio de procedimentos de controle, aferirá a fiel observância de seus dispositivos.

**Art. 42.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Iconha-ES, 17 de maio de 2021.

**OLÍVIA FURLAN CAVALLINI**

Nutricionista

**DANIELI MOZER DA SILVA CARDOSO**

Coordenadora da Alimentação Escolar

**CARMELITA LAPA**

Secretária Municipal de Educação

**NADIA BELMOCK LOVATTI**

Controladora-Geral

**GEDSON BRANDÃO PAULINO**

Prefeito Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**ANEXO I**

**CONTROLE DE GÊNEROS E CARDÁPIO MENSAL**

ESCOLA: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ TURNO: \_\_\_\_\_

Nº DE ALUNOS QUE MERENDAM: \_\_\_\_\_ MÊS: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ANO: \_\_\_\_\_

RESPONSÁVEL: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data	Preparação do dia		Quantidade de Gênero Utilizado	
	Desjejum/ lanche:	Almoço/ jantar:	Desjejum/ lanche:	Almoço/ jantar:
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA**  
**- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**ANEXO II**

**CONTROLE DE ESTOQUE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

ESCOLA: \_\_\_\_\_

Nº DE ALUNOS QUE MERENDAM: \_\_\_\_\_

MÊS: \_\_\_\_\_ ANO: \_\_\_\_\_

RESPONSÁVEL: \_\_\_\_\_

<b>Nº</b>	<b>Gênero</b>	<b>QTD</b>	<b>Estoque</b>
01	Achocolatado	UND	
02	Açúcar Cristal	KG	
03	Alho	KG	
04	Amido de milho	UND	
05	Arroz	KG	
06	Aveia	UND	
07	Batata inglesa	KG	
08	Biscoito de sal	UND	
09	Biscoito doce	UND	
10	Canjiquinha	KG	
11	Carne bovina em cubos	KG	
12	Carne bovina moída	KG	
13	Cebola	KG	
14	Cebolinha	KG	
15	Cenoura	KG	
16	Colorau	UND	
17	Farinha de mandioca	KG	
18	Farinha de trigo	KG	
19	Feijão	KG	
20	Fermento biológico	UND	
21	Fermento químico	UND	
22	Frango (coxa e sobrecoxa)	KG	
23	Frango (peito)	KG	
24	Fubá	KG	
25	Leite	LT	
26	Manteiga	KG	
27	Macarrão	UND	
28	Mandioca	KG	
29	Margarina	UND	
30	Milho para canjica	UND	
31	Óleo de soja	LT	
32	Orégano	UND	





**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA**  
**- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

33	Ovos	DZ	
34	Peixe	KG	
35	Pernil	KG	
36	Polpa de fruta	KG	
37	Sal	KG	
38	Salsa	MÇ	
39	Sardinha	UND	
40	Tomate	KG	
41	Trigo para quibe	UND	
42	Vinagre	UND	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**ANEXO III**

**TERMO DE VISITA DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SEMAE**

ESCOLA: \_\_\_\_\_  
NUTRICIONISTA/RESPONSÁVEL \_\_\_\_\_  
DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ TURNO: \_\_\_\_\_

Nº	Item	Avaliação			Observações
		Bom	Regular	Ruim	
1	Serventes: Higiene pessoal (unhas limpas, cortadas e sem esmalte, cabelo preso, roupas e sapatos limpos...)	( )	( )	( )	
2	Serventes: Uso de adornos (brincos, pulseiras, relógios, anéis - Não são permitidos)	( )	( )	( )	
3	Serventes: Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) (uniforme, avental, botas, calça, luvas e touca (de acordo com a atividade)	( )	( )	( )	
4	Cozinha: Condições de higiene dos utensílios de cozinha (Painéis, talheres, pratos, canecas, bandejas...)	( )	( )	( )	
5	Cozinha: Condições de higiene dos equipamentos da cozinha (fogão, geladeira, liquidificador, armários...)	( )	( )	( )	
6	Cozinha: Condições de higiene dos pisos e paredes	( )	( )	( )	
7	Cozinha: Organização	( )	( )	( )	
8	Estoque: Condições de higiene do estoque seco (dispensa) (Observar se há presença de sujeira, insetos, pacotes furados, presença de mofo...)	( )	( )	( )	
9	Estoque: Organização (Observar se os alimentos estão agrupados corretamente por tipos ou misturados, se não estão próximos a materiais de limpeza...)	( )	( )	( )	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA**  
**- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

10	Estoque: Prazos de validade (Observar se existem alimentos com prazos de validade vencidos ou próximos de vencerem)	( )	( )	( )	
11	Estoque frio (geladeira e freezer): Condições de higiene (Observar presença de sujeira, sangue, restos de alimentos, gelo em excesso...)	( )	( )	( )	
12	Estoque frio (geladeira e freezer): Condições de armazenamento (Observar se os alimentos estão guardados de maneira adequada - limpos, em sacolas apropriadas (transparentes) ou em potes...)	( )	( )	( )	
13	Estoque frio (geladeira e freezer): Organização (Observar se estão agrupados por tipos e em locais apropriados - carnes no freezer, folhas e legumes na geladeira, margarina na geladeira...)	( )	( )	( )	
14	Estoque frio (geladeira e freezer): Prazos de validade (Observar se existem alimentos vencidos na geladeira ou no freezer ou se existem alimentos, como verduras, em processo de deterioração)	( )	( )	( )	
14	Cardápio (Observar se a preparação do dia segue o cardápio)	( )	( )	( )	

Considerações: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Responsável pela escola



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA  
- UNIDADE CENTRAL DE CONTROLE INTERNO -**

**ANEXO IV**

**GUIA DE ENTREGA DOS ALIMENTOS**

ESCOLA: \_\_\_\_\_

<b>Produto</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Assinatura</b>

DATA DE ENTREGA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_.