

TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARÁ – TCM/PA

NÚCLEO DE AUDITORIA OPERACIONAL – N AOP

RELATÓRIO DO PROGRAMA TCM-PA NAS ESCOLAS, REALIZADO NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PARÁ

EQUIPE TÉCNICA DE AUDITORIA:

MÁRIO AUGUSTO MEDINA VIANA
Coordenador do NAOP

Ricardo de Figueiredo Nunes
Coordenador do NUFOP

ELISA DO SOCORRO MELO RESQUE
Analista de Controle Externo

GEORGINA BENEDITA PANTOJA QUARESMA
Analista de Controle Externo

LUÍS OTÁVIO GADELHA BARBOSA
Analista de Controle Externo

ROSEMARY BALDUINA DE SOUZA LOPES
Assessor Técnico

SAULO MARCELO LIMA AFLALO
Assessor Técnico

PIO X SAMPAIO LEITE JÚNIOR
Chefe de Divisão

Anselmo Soveney Moraes
Assessor Técnico II

RELATÓRIO DO PROGRAMA TCM NAS ESCOLAS, REALIZADO NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PARÁ

Processo nº: 201803136-00

Conselheiro Relator: Sebastião César Leão Colares

Unidade: Secretaria Municipal de Educação de Belém (SEMEC).

Ato originário: Portaria nº 0994/2017-TCM/PA e Memo. nº 034/2017/GG/TCM

Designação da equipe: Portaria nº 0994/2017-TCM-PA, de 01 de agosto de 2017, publicada no Diário Oficial do Estado – DOE, número 159, em 23 de agosto de 2017

Objetivo do Programa: Acompanhar de forma direta e constante as escolas do ensino público fundamental do Estado do Pará, propiciando aos gestores envolvidos ações imediatas, solucionando com rapidez as impropriedades constatadas pelo Tribunal e mantendo a Secretaria Municipal de Educação (SME) ciente das impropriedades em suas unidades escolares, com o fim de proporcionar ao estudante melhor estrutura e qualidade de ensino.

Período abrangido pelo Programa: marco de 2017 a marco/2018.

Período de realização das Visitas às Escolas: outubro a novembro/2017.

Equipe de auditoria: Mário Augusto Medina Viana (Coordenador), Elisa do Socorro Melo Resque (Coordenador substituta), Georgina Benedita Pantoja Quaresma, Luís Otavio Gadelha Barbosa, Rosemary Balduína de Souza Lopes, Saulo Marcelo Lima Aflalo e Pio X Sampaio Leite Júnior.

AGRADECIMENTOS

À participação direta dos atores envolvidos e à parceria existente entre a equipe de auditoria e os dirigentes, técnicos e demais servidores do órgão, ação e/ou entidade auditada, bem como beneficiários e especialistas no tema, colaboradores na consecução deste Programa.

Neste norte, queremos aqui registrar agradecimentos ao Exmº Prefeito Municipal de Belém, Sr. Zenaldo Rodrigues Coutinho Júnior e ao Ilmo. Sr. Marcelo Roberto Garcia Mazzoli, Secretário Municipal de Educação, pela receptividade, cordialidade e substancial colaboração dispensadas à Equipe de Auditoria, bem como pelo apoio, presteza e cooperação dos servidores da secretaria municipal e escolas auditadas, no atendimento a um grande número de solicitações necessárias ao desenvolvimento das técnicas de diagnóstico, tornando possível a troca de experiências e a incorporação de suas expectativas e dificuldades no trabalho ora em apreço.

Cabe agradecer pelo imprescindível apoio recebido do Conselheiro Presidente desta Corte de Contas, Exmo. Sr. Luis Daniel Lavareda Reis Júnior, responsável pela implantação deste Programa, bem como, do Conselheiro Exmo. Sr. César Colares - relator vinculado a Secretaria Municipal de Educação de Belém, e aos demais Exmos. Srs. Conselheiros desta Egrégia Casa.

Sumário

1. INTRODUÇÃO	6
2. APRESENTAÇÃO	6
3. METODOLOGIA	7
4. CONCEITO ALCANÇADO PELAS ESCOLAS AUDITADAS PELO TCM	8
5. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS ESCOLAS:	10
5.1 AMBIENTES AVALIADOS	10
5.1.1 Salas de aula.....	10
5.1.2 Laboratórios/Sala de Informática	14
5.1.3 Biblioteca / Sala de Leitura.....	15
5.1.4 Banheiros.....	16
5.1.5 Refeitórios	18
5.1.6 Cozinha.....	19
5.1.7 Despensa / Depósito de alimentos	19
5.1.8 Quadra de Esportes	20
5.1.9 Áreas Administrativas	22
5.1.10 Áreas Externas / Circulação.....	23
5.1.11 – Estruturas de Fechamento Externo.....	25
5.1.12 Sistema de Circuito Fechado de Televisão - CFTV	25
5.1.13 Sistema de Combate a Incêndio	26
5.1.14 Sistema Elétrico das U.E's Auditadas.....	26
5.2 CONSIDERAÇÕES FINAIS ACERCA DAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADE ESCOLARES AUDITADAS	26
5.2.1 Instalações Elétricas	26
5.2.2 Instalações Hidrossanitárias.....	27
5.2.3 Estrutura Física	27
5.2.4 Segurança	28
5.2.5 Climatização.....	28
5.3 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES	28
6. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	30
6.1 Recursos Financeiros	30
6.2 Tipos de Alimentação Servida nas Unidades Escolares	34
6.3 Quantidade de Alimentação Servida nas Escolas.....	45
6.3.1 Mapa de Consumo da Merenda Escolar.....	45
6.4 Manipuladores de Alimentos	47
6.4.1 Quantidade de Manipuladores de Alimentos	47
6.4.2 Capacitação do Manipulador de Alimentos	49
6.4.3 Saúde do Manipulador de Alimentos.....	50
6.4.4 Uniformes e EPI's	50
6.5 - Equipamentos e Utensílios	54
6.5.1 Inexistência de Equipamentos e Utensílios.....	54
6.5.2 Higiene e Conservação dos Equipamentos e Utensílios.....	55
6.5.3 Manutenção e Substituição de Equipamentos e Utensílios	58
6.6 - Qualidade da alimentação servida nas escolas.....	63
6.6.1 Qualidade dos gêneros alimentícios entregues nas escolas	63
6.6.2 Controle de Estoque dos Gêneros Alimentícios.....	66
6.6.3 Refeitório.....	69
6.7 Boas Práticas para Serviços de Alimentação	72
6.7.1 Controle Integrado de Pragas e Vetores	73
6.7.2 Higienização do Reservatório de Água.....	76
6.8 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES	77
7. SERVIÇOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES	80
7.1 Avaliação da Limpeza e Higienização das Escolas Municipais de Belém	80
7.1.1 Salas de aula	82
7.1.2 Laboratório/Sala de Informática	84
7.1.3 Biblioteca	84
7.1.4 Refeitório.....	85
7.1.5 Cozinha e Despensa de Alimentos	85
7.1.6 Quadra de Esportes	87
7.1.6 Área Interna	88
7.1.8 Banheiros.....	89
7.1.9 Área externa	93
7.2 Aquisição, suficiência e adequação dos materiais de limpeza.....	96
7.3 Uniformes e EPI's	97
7.4 Capacitações para os Agentes de Serviços Gerais – ASG's	98
7.5 – Controle e Orientação dos Serviços de Limpeza e Higienização	99
7.6 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES:	102
8. RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES:	104
8.1 RECOMENDAÇÕES:	111
9. CARÊNCIA E CONDIÇÕES DE TRABALHO DOS PROFESSORES	112
9.1 Carência de Professores	112

9.2 Condições de Trabalho Sob a Ótica dos Docentes.....	115
9.3 RECOMENDAÇÕES:.....	118
10.....	119
SEGURANÇA NO AMBIENTE ESCOLAR.....	119
10.1 Ronda Escolar pela Guarda Municipal	119
10.2 Invasão, assalto ou furto e apreensão de drogas e bebidas alcoólicas na Unidade Escolar.....	120
10.3 Agressão Verbal ou Violência Física ocorrida na Unidade Escolar contra funcionários, professores e alunos.....	121
10.4 Laudo de Vistoria do Corpo de Bombeiros.....	125
10.5 RECOMENDAÇÕES:.....	126
11. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA: EXISTÊNCIA E UTILIZAÇÃO	127
11.1 Ambiente do laboratório de informática	127
11.2 Equipamentos existentes e disponíveis nos Laboratórios de informática	128
11.3 Equipamentos do Laboratório de Informática com defeito (indisponíveis)	129
11.4 Utilização do Laboratório de Informática	130
11.5 RECOMENDAÇÕES:.....	133
12. PROPOSTA DE ENCAMINHAMENTO	134
13. ANEXOS	139
13. 1 Escola Municipal Rui da Silveira Brito	139
13. 2 Escola Municipal Gabriel Lage da Silva.....	139
13. 3 Escola Municipal Palmira Lins de Carvalho.....	139
13. 4 Escola Municipal Terezinha Souza	139
13. 5 Escola Municipal Amália Paumgarten.....	139
13. 6 Escola Municipal Honorato Filgueiras.....	139
13. 7 Escola Municipal Nestor Nonato de Lima	139
13. 8 Escola Municipal Maria Stellina Valmont	139
13. 9 Escola Municipal Maria Madalena Raad	139
13. 10 Escola Municipal Anna Barreau Meninea	139
13. 11 Escola Municipal Donatila Santana Lopes	139
13. 12 Escola Municipal Helder Fialho	139
13. 13 Escola Municipal Inês de Mendonça Maroja.....	139
13. 14 Escola Municipal Maria Luiza Pinto do Amaral.....	139

1. INTRODUÇÃO

Versa o presente relatório sobre os resultados obtidos com a implantação do Programa DE Auditoria Operacional “**TCM nas Escolas: Programa de Visitas às Escolas da Rede Municipal de Ensino Fundamental Público do Estado do Pará**”, realizado inicialmente, no Município de Belém, capital do Estado do Pará.

As visitas técnicas foram realizadas em quatorze Unidades Escolares da rede municipal, que oferecem o ensino fundamental público do 6º ao 9º ano e foi conduzida por equipe técnica designada na forma da Portaria nº 0994/2017-TCM, composta por servidores do Núcleo de Auditoria Operacional - NAOP, Núcleo de Fiscalização de Obras Públicas - NUFOP, Controladorias, além das ilustres participações dos Conselheiros desta Corte de Contas. O objetivo deste Programa envolve a coleta de dados e informações relacionadas às condições estruturais da escola, alimentação escolar, limpeza e higienização dos ambientes, recursos recebidos, nível de segurança, corpo docente e discente, entre outros itens, que possam contribuir com a efetividade das políticas públicas de educação.

Segundo a Lei de diretrizes e bases educação nacional - LDB em seu artigo 22: “A Educação Básica tem por finalidades desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação comum indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhes meios para progredir no trabalho e estudos posteriores” (BRASIL, 1996).

2. APRESENTAÇÃO

O Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará – TCM/PA, tem como missão orientar e fiscalizar a administração pública e a gestão dos recursos municipais, visando sua efetiva e regular aplicação em benefício da sociedade.

A implantação do Programa **TCM nas Escolas** materializa a missão desta Corte de Contas, uma vez que propicia uma ação mais direta e constante junto às secretarias municipais de educação e unidades escolares, contribuindo para o aperfeiçoamento da gestão pública de forma preventiva e mediante orientações, tornando-se um importante instrumento para subsidiar os processos de decisão e organização das políticas públicas em educação e possibilitando, ainda, um maior controle nos gastos públicos, fortalecendo a importância, por ele exercida, junto à sociedade.

O Programa **TCM nas Escolas** consiste na realização de um acompanhamento mais direto e constante das Unidades Escolares da rede pública municipal, com o objetivo de manter a Secretaria Municipal de Educação (SME) ciente das impropriedades em suas unidades escolares, propiciando aos seus gestores ações imediatas, visando solucionar com rapidez as impropriedades constatadas pelo Tribunal, com o fim de proporcionar ao estudante melhor qualidade de ensino.

O programa prevê a continuidade de suas ações ao longo do exercício e da gestão, sendo esse um de seus fundamentos. As escolas são auditadas ao longo do ano, e no ano seguinte as unidades escolares listadas para monitoramento são novamente auditadas, enquanto outras escolas são selecionadas. No exercício seguinte, todo o procedimento se repete, possibilitando uma avaliação abrangente das gestões quadrianuais de governo na área de educação. Durante a execução do programa, são utilizadas várias técnicas de auditoria operacional

(aplicação de questionários, grupo focal, etc) e de auditoria de conformidade (execução contratual, prestações de contas, etc).

O trabalho é realizado junto aos alunos, diretores escolares, professores, coordenadores e gestores da SME, por meio das pesquisas e das entrevistas e da presença orientadora do órgão de controle nas escolas, fortalecendo a aproximação entre o usuário e a administração e possibilitando a identificação de demandas e sugestões.

A implantação do Programa iniciou-se pelo Município de Belém, avaliando-se inicialmente 14 (quatorze) escolas municipais de um universo de 34 escolas que oferecem o ensino fundamental do 6º ano 9º ano, onde foi verificado as instalações físicas das escolas, alimentação escolar, limpeza, segurança, equipamentos, mobiliário, corpo docente e discente e a opinião dos professores, alunos e gestores das unidades de ensino, acerca desses aspectos abordados. Eis as escolas auditadas pelo TCM:

RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS AUDITADAS EM BELÉM

CÓD. INEP	NOME DA ESCOLA	DISTRITOS / BAIROS	Nº DE ENTREVISTADOS	
			ALUNOS	PROFESSORES
15040968	Escola Municipal Rui da Silveira Brito	DABEL / Marco	28	9
15043070	Escola Municipal Gabriel Lage da Silva	DABEN / Tapanã	22	11
15142264	Escola Municipal Palmira Lins de Carvalho	DAENT / Marambaia	35	7
15563472	Escola Municipal Terezinha Souza	DAENT / Castanheira	21	8
15040682	Escola Municipal Amália Paumgarten	DAGUA / Guamá	32	13
15040712	Escola Municipal Honorato Filgueiras	DAGUA / Jurunas	22	6
15040836	Escola Municipal Nestor Nonato de Lima	DAGUA / Jurunas	30	6
15040674	Escola Municipal Maria Stellina Valmont	DAGUA / Terra Firme	34	13
15042995	Escola Municipal Maria Madalena Raad	DAICO / Icoaraci	30	13
15043347	Escola Municipal Anna Barreau Meninea	DAMOS Mosqueiro-Ariramba	26	6
15043401	Escola Municipal Donatila Santana Lopes	DAMOS Mosqueiro-Farol	31	9
15569624	Escola Municipal Helder Fialho	DAOUT / Outeiro	28	9
15039269	Escola Municipal Inês de Mendonça Maroja	DASAC / Barreiro	30	10
15040941	Escola Municipal Maria Luiza Pinto do Amaral	DASAC / Sacramento	29	9
TOTAL			398	129

3. METODOLOGIA

Na avaliação das condições gerais das escolas e execução do programa foram utilizadas várias técnicas de auditoria operacional e de conformidade, principalmente, a técnica de observação direta, que associadas permitiram a avaliação da gestão das 14 unidades escolares auditadas, no que se refere a infra-estrutura física, hidráulica e elétrica, carência de professores, aos serviços de alimentação, limpeza e higienização e segurança e contribuíram para a obtenção de evidências relevantes que serão apresentadas neste relatório.

Durante a execução do programa e de acordo com os critérios pré-estabelecidos para a avaliação, optou-se por uma abordagem metodológica que mesclou aspectos quantitativos e qualitativos, envolvendo além das técnicas de auditoria, a realização de palestras e a utilização de um software específico intitulado “Sistema Estatístico de Dados – SED”, criado

especificamente para armazenar e gerar dados estatísticos, que foi cedido pelo TCM-RJ para utilização pelo TCM-PA, por meio de um acordo firmado com esta Corte de Contas.

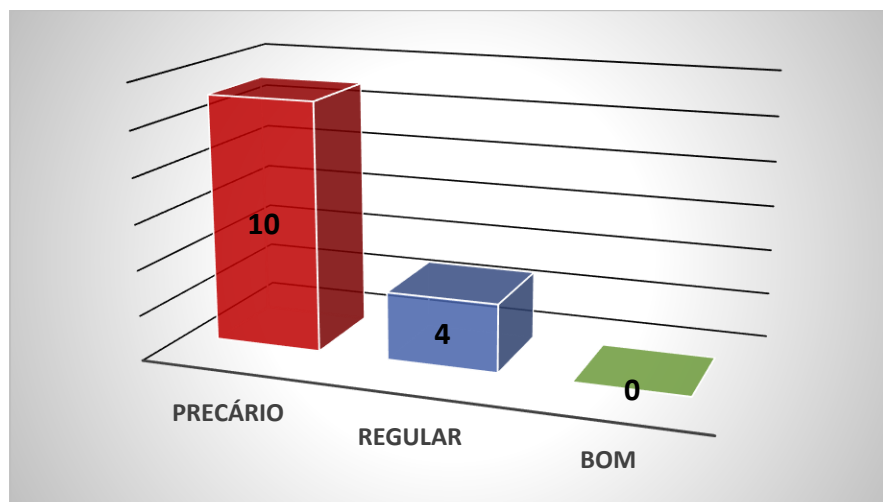
Nesse sistema foram inseridas todas as informações levantadas por meio de entrevistas (direção, coordenação pedagógica, merendeira, apoio operacional/agente de serviços gerais e porteiro), aplicação de questionários estruturados ao corpo docente e discente e *checklist's* de verificação da estrutura e limpeza, corroborados por registros fotográficos das imperfeições detectadas nas unidades auditadas para posterior acompanhamento.

Entretanto, para a conclusão dos trabalhos houve a necessidade de utilização de planilhas eletrônicas (excel) elaboradas, exclusivamente, para a tabulação final e avaliação automática das informações de modo a atribuir uma pontuação para cada tipo de problema, visando à criação de indicadores de avaliação, de maneira que quanto mais ocorrências, mais impropriedades encontradas, mais pontos a unidade acumula. De acordo com os intervalos de pontuação pré-estabelecidos, pela equipe executora do trabalho, as escolas são conceituadas, pela própria planilha, com o conceito: bom, regular e precário, conforme materializado no presente Relatório.

4. CONCEITO ALCANÇADO PELAS ESCOLAS AUDITADAS PELO TCM

De acordo com a pontuação obtida pelas 14 Unidades Escolares auditadas pelo TCM, existem 10 (dez) escolas conceituadas como precárias em funcionamento, 4 (quatro) com o conceito regular e nenhuma escola alcançou o conceito bom (dentro dos parâmetros estabelecidos para a execução do Programa “TCM-PA nas Escolas”).

Gráfico XX – Conceito alcançado pelas 14 Escolas Auditadas pelo TCM, de 25 de outubro a 16 de novembro de 2017



A seguir a relação das escolas auditadas e seus conceitos:

- As escolas com conceito **PRECÁRIO**, são:

UNIDADES ESCOLARES
Escola Municipal Maria Stellina Valmont
Escola Municipal Terezinha Souza
Escola Municipal Palmira Lins de Carvalho
Escola Municipal Maria Madalena Raad
Escola Municipal Gabriel Lage da Silva
Escola Municipal Amália Paumgarten
Escola Municipal Nestor Nonato Lima
Escola Municipal Anna Barreau Meninea
Escola Municipal Donatila Santana Lopes
Escola Municipal Maria Luiza Pinto Amaral

- As escolas com conceito **REGULAR**, são:

UNIDADES ESCOLARES
Escola Municipal Honorato Filgueiras
Escola Municipal Ruy da Silveira Brito
Escola Municipal Ines Maroja
Escola Municipal Prof. Helder Fialho Dias

Importante ressaltar que a indicação da existência de escolas que foram conceituadas como precárias não significa que aquelas unidades não possam funcionar, mas sim que funcionam de maneira não satisfatória, diante dos aspectos avaliados, indicando a necessidade da adoção de medidas por parte da Secretaria Municipal de Educação.

Nos capítulos a seguir apresenta-se as evidências e análises realizadas pela equipe de Auditoria acerca dos aspectos avaliados.

5. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS ESCOLAS:

O objetivo da avaliação deste item, deve-se a necessidade de averiguar as condições e contribuir para a melhoria da estrutura das unidades escolares.

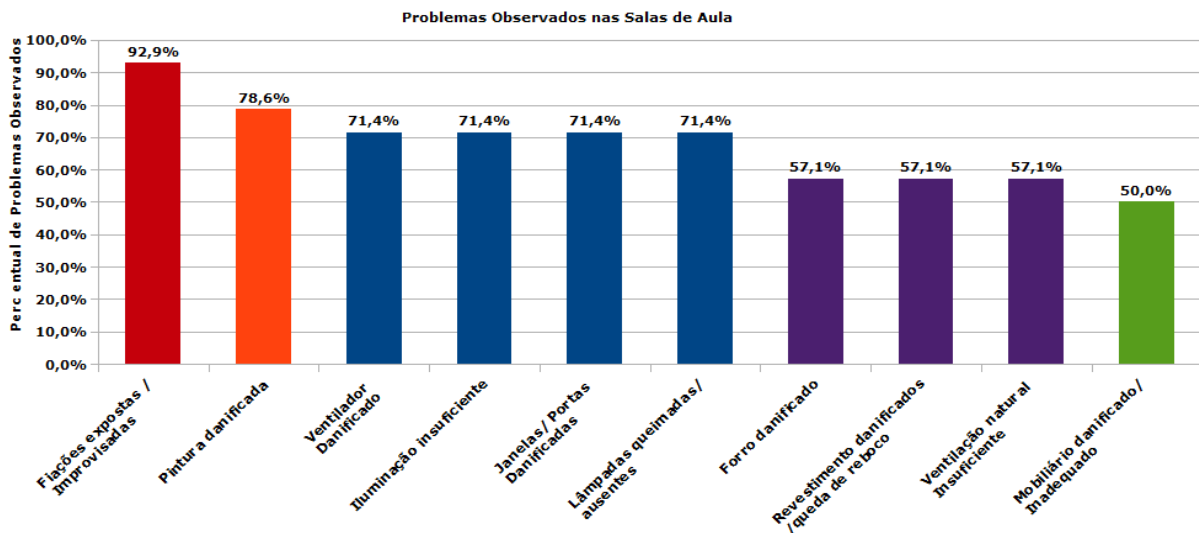
Vale ressaltar, que os resultados relativos a este item foram coletados, registrados, analisados e apresentados pelos engenheiros do Núcleo de Fiscalização de Obras Públicas – NUFOP, que demonstrarão, de forma sintética por ambiente, as condições estruturais das 14 unidades escolares auditadas. Importante se faz registrar, que este relatório conterà anexos que individualizarão cada uma das escolas auditadas.

O checklist da Condição Estrutural da Unidade Escolar é composto por 25 (vinte e cinco) pontos de observação, quanto às instalações elétricas, climatização, revestimentos, pisos, pintura, forro, cobertura, esquadrias, rachaduras, infiltrações, vazamentos, drenagem, iluminação, ventilação, mobiliário, ar refrigerado, restrição de acesso para PcD, equipamentos sanitários, exaustor, equipamentos esportivos, capinação, estrutura de fechamento externo, e sistema de combate a incêndio, das seguintes áreas: salas de aula, biblioteca, banheiros, refeitório, cozinha, depósito de gêneros alimentícios, quadra esportiva, área administrativa (diretoria, secretaria, sala dos professores e outros), área externa/circulações (calçada, pátio externo, corredores e áreas não edificadas) e segurança.

5.1 AMBIENTES AVALIADOS

5.1.1 Salas de aula

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas salas de aula das unidades escolares podem ser graficamente visualizadas como segue:



Para fins ilustrativos apresentamos a seguir algumas fotos dos ambientes auditados:



Fiação exposta



Pintura e porta danificadas



Ventilador danificado e fiação exposta



Iluminação insuficiente e lâmpadas queimadas



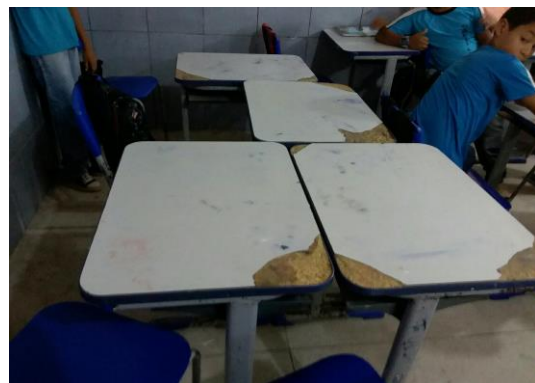
Forro danificado



Revestimento e mobiliários danificados



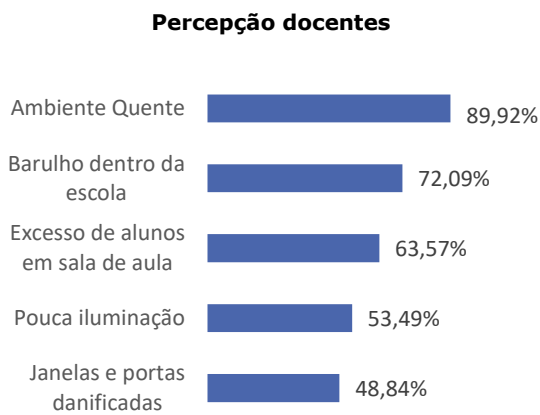
Mobiliários danificados



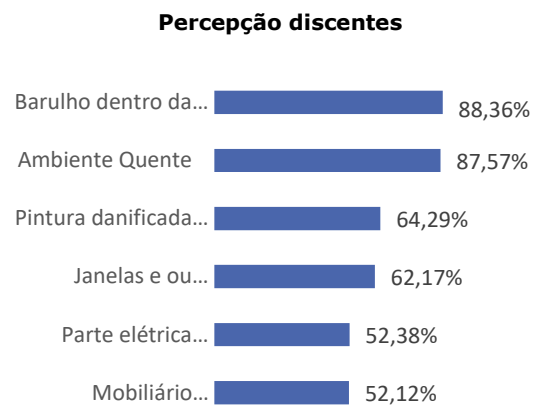
Mobiliários danificados

A percepção dos docentes e discentes em relação as salas de aula foram levantadas por meio da apresentação de 12 (doze) impropriedades de múltipla escolha: excesso de alunos em sala de aula, ambiente quente, janelas e/ou portas danificadas/inexistentes, pintura danificada e/ou inexistentes, pouca iluminação na sala de aula (lâmpadas queimadas ou insuficientes), muito barulho dentro da escola (alunos fora da sala de aula, acústica entre as salas, etc), dimensões de portas inadequadas para PcD (pessoas com deficiência), parte elétrica danificada (fiação exposta), mobiliário danificado (mesas e cadeiras, etc.), mobiliário insuficiente (mesas e cadeiras, etc.), rachaduras e infiltrações e outros, a fim de que estes pudessem demonstrar quais seriam as ocorrências mais significativas percentualmente como se demonstra abaixo:

Maiores impropriedades encontradas na sala de aula na percepção dos docentes e discentes das 14 escolas auditadas pelo TCM, de 25/10 a 16/11/2018



Fonte: Questionário dos professores Q-4

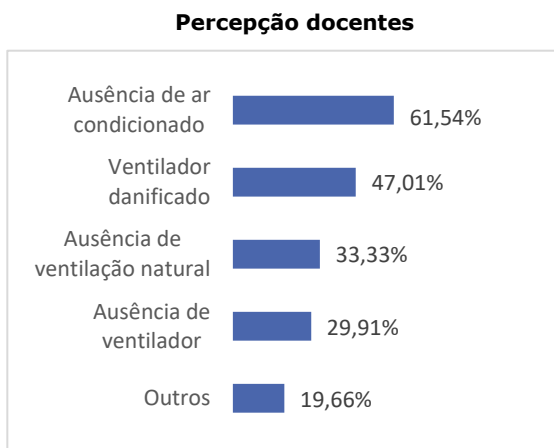


Fonte: Questionário dos alunos Q-5

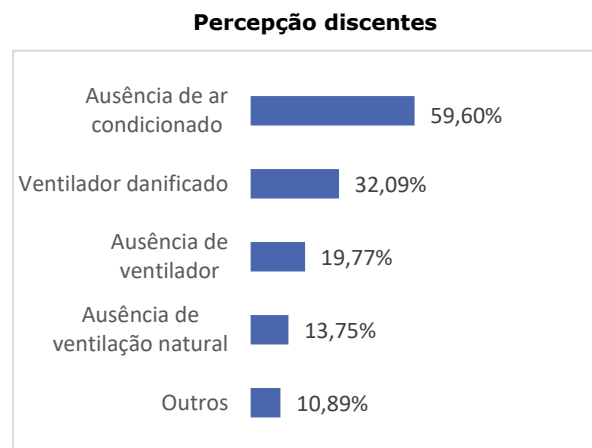
Nesta questão, os respondentes poderiam destacar várias impropriedades por ordem de prioridade, justificando-se a superação de 100% na soma dos percentuais revelados.

Pelos percentuais significativos apresentados acima, de 89,92% (oitenta e nove inteiros e noventa e dois centésimos por cento) dos professores e 87,57% (oitenta e sete inteiros e cinquenta e sete centésimos por cento) dos alunos que apontam ambiente quente como primeiro e segundo, respectivamente, impropriedade detectada nas salas de aula das unidades escolares auditadas a equipe de auditores levantou as causas e constatou:

Causas do Ambiente Quente – Salas de Aula



Fonte: Questionário dos professores Q-4



Fonte: Questionário dos alunos Q-5

Registre-se que nesta questão os respondentes poderiam marcar várias impropriedades por ordem de prioridade. Sendo assim, o somatório dos percentuais revelados supera 100%.

Insta mencionar que o barulho dentro da escola é proveniente, segundo relato dos docentes, da acústica entre as salas de aula e dos alunos fora da sala em horário de aula, que prejudicam o andamento das aulas e o rendimento dos alunos, além de prejudicar a saúde dos professores, inclusive registraram a carência, ou melhor, a ausência muito sentida do agente educador (antigo inspetor de alunos).

No que se refere a suficiência do mobiliário, foram entrevistados docentes e discentes que ao serem questionados se a escola possuía mobiliário (mesas e cadeiras/carteiras) suficiente para todos os alunos se manifestaram expressamente conforme segue:

Insuficiência de mobiliário na percepção dos docentes e discentes entrevistados nas 14 escolas auditadas pelo TCM, de 25/10 a 16/11/2018



Fonte: Questionário dos professores Q-3

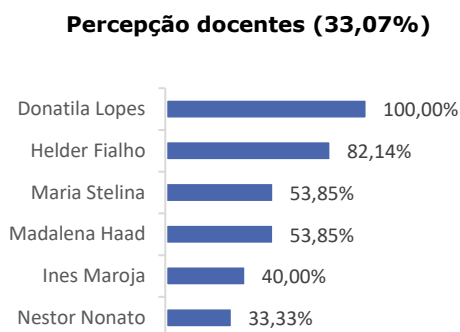


Fonte: Questionário dos alunos Q-21

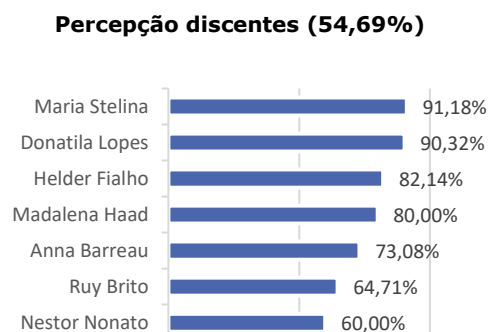
Como se vê acima houve uma divergência significativa na percepção dessas duas categorias entrevistadas e para compreender essa divergência a equipe de auditoria, por meio da técnica de observação direta, constatou que a insuficiência existe e ela ocorre no período das provas, momento em que “todos” os alunos se fazem presentes, vez que no período normal das aulas as ausências/faltas dos alunos não permite a visualização cotidiana desse fato.

Individualizando as insuficiências por escola teríamos:

Insuficiência de mobiliário na percepção dos docentes e discentes entrevistados nas 14 escolas auditadas pelo TCM, de 25/10 a 16/11/2018



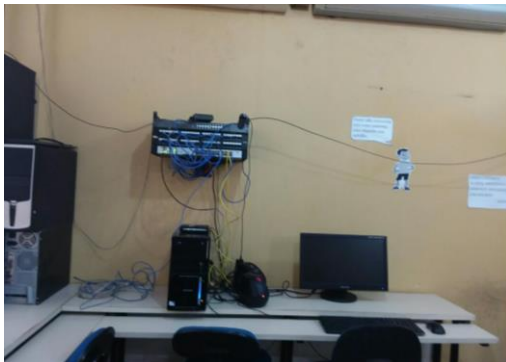
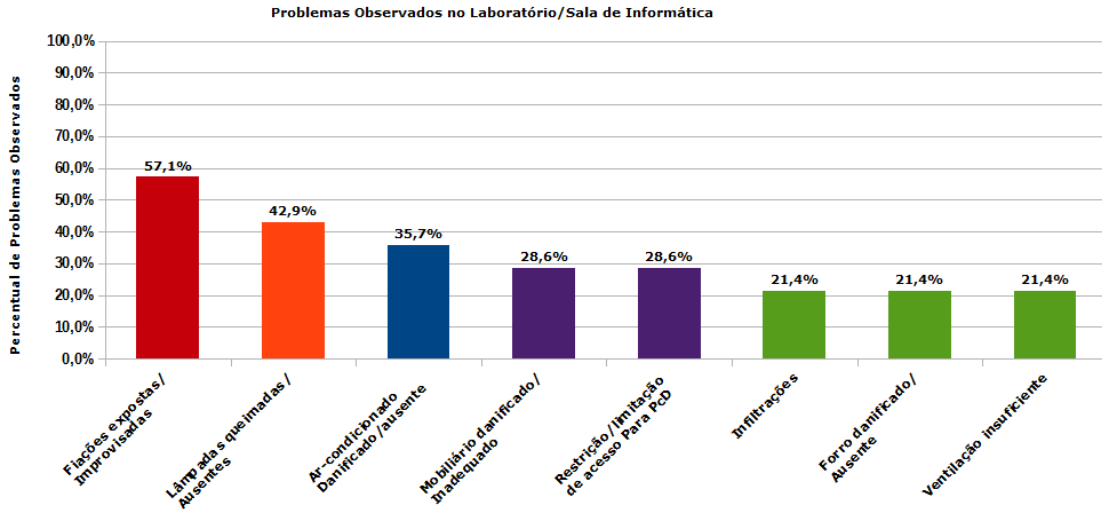
Fonte: Questionário dos professores Q-3



Fonte: Questionário dos alunos Q-21

5.1.2 Laboratórios/Sala de Informática

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas no laboratório/sala de informática das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:



Fiações expostas e improvisadas



Lâmpadas queimadas e iluminação insuficiente



Ar-condicionado danificado



Mobiliário danificado e inadequado



Restrição/limitação de acesso para PcD



Infiltrações e mobiliário danificado



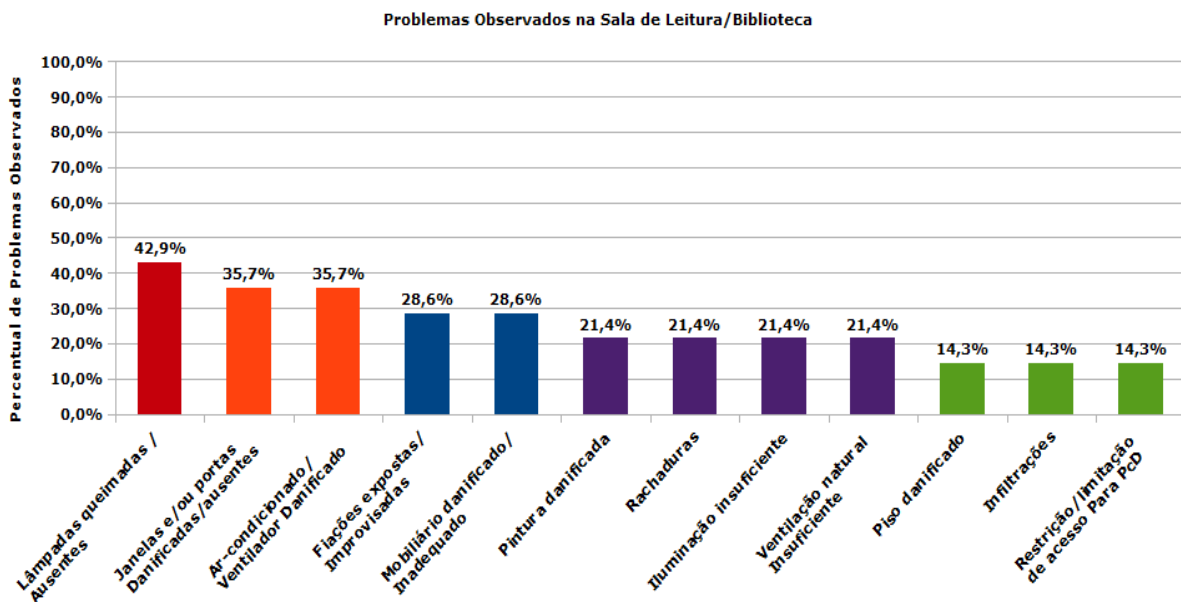
Forro danificado



Forro danificado e lâmpada inexistente

5.1.3 Biblioteca / Sala de Leitura

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas bibliotecas / salas de leitura das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:





Lâmpadas inexistentes



Portas danificadas e limitação de acesso a PcD



Ar-condicionado danificado



Fiações expostas e improvisadas



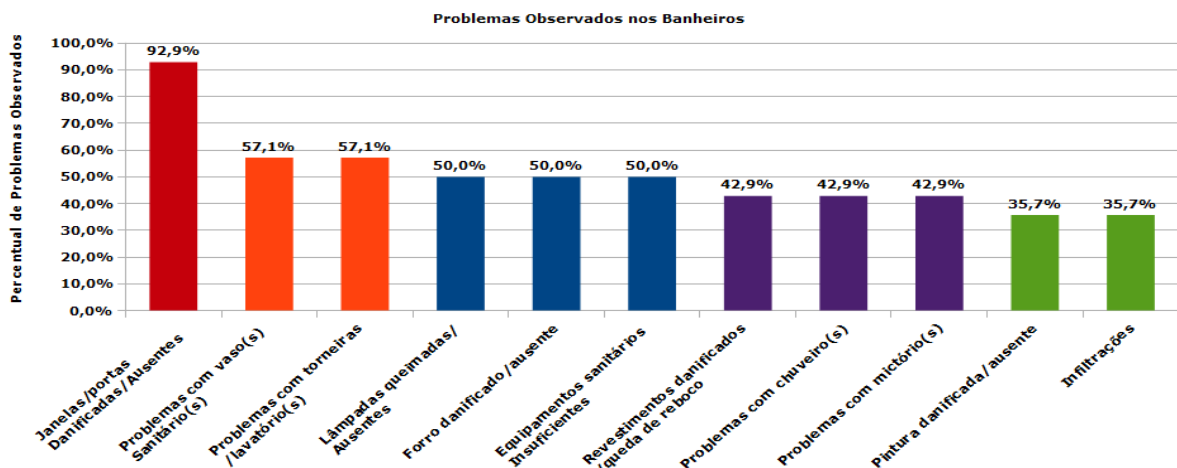
Mobiliário danificado



Pintura danificada e infiltrações

5.1.4 Banheiros

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nos banheiros das nidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:





Portas danificadas



Vaso sanitário inexistente



Torneiras danificadas



Lâmpadas queimadas



Forro danificado



Vasos sanitários sem descarga



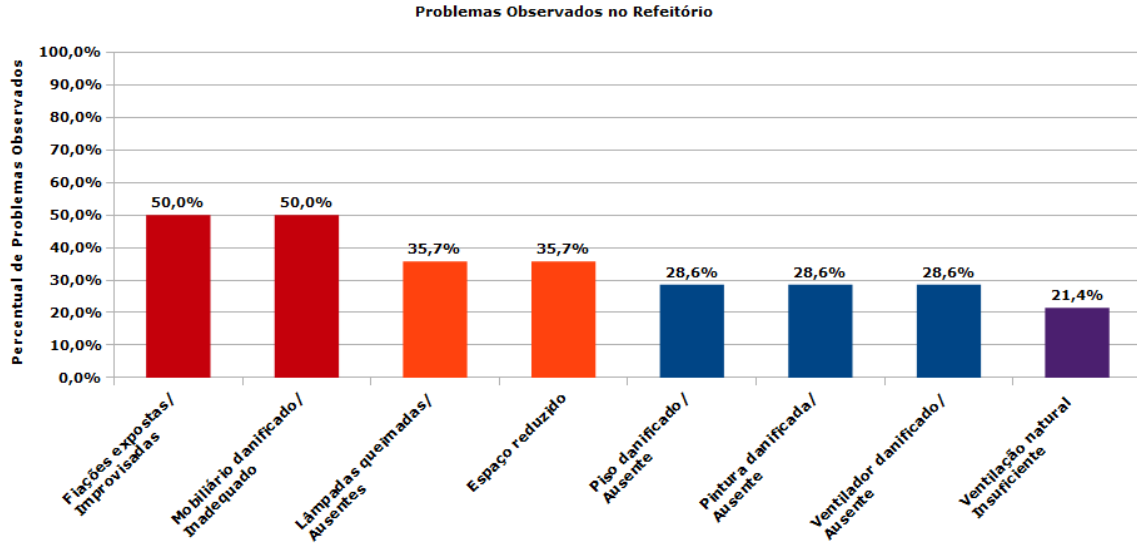
Estrutura danificada



Chuveiro danificado

5.1.5 Refeitórios

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nos refeitórios das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:



Fiaçãoes expostas



Mobiliário danificado e inadequado



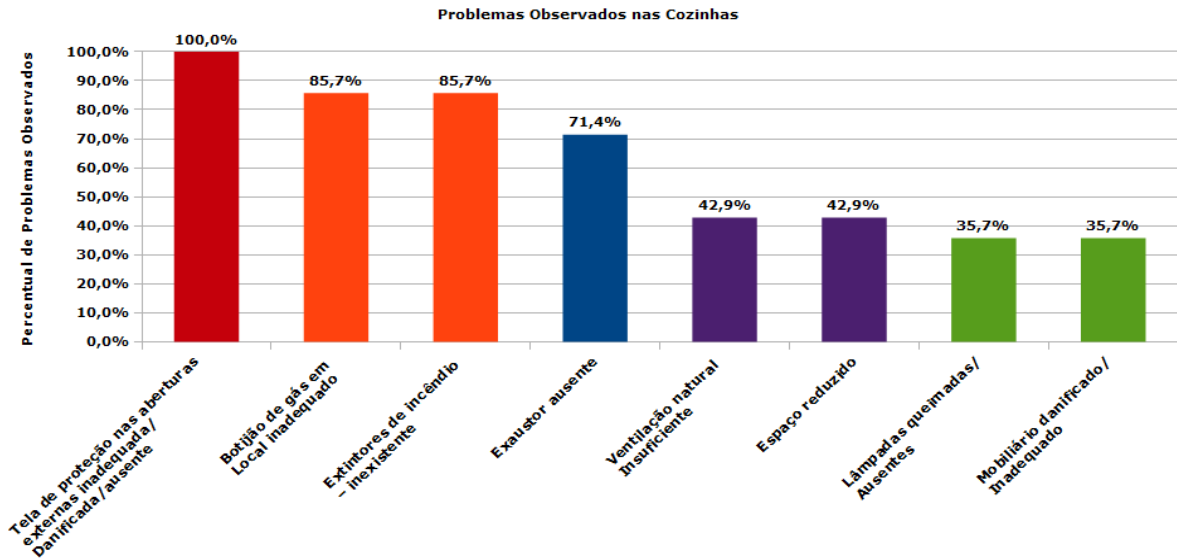
Lâmpadas inexistente, forro e ventilador danificados



Espaço reduzido

5.1.6 Cozinha

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas cozinhas das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:



Tela de proteção nas aberturas externas inexistente



Botijão de gás em local inadequado



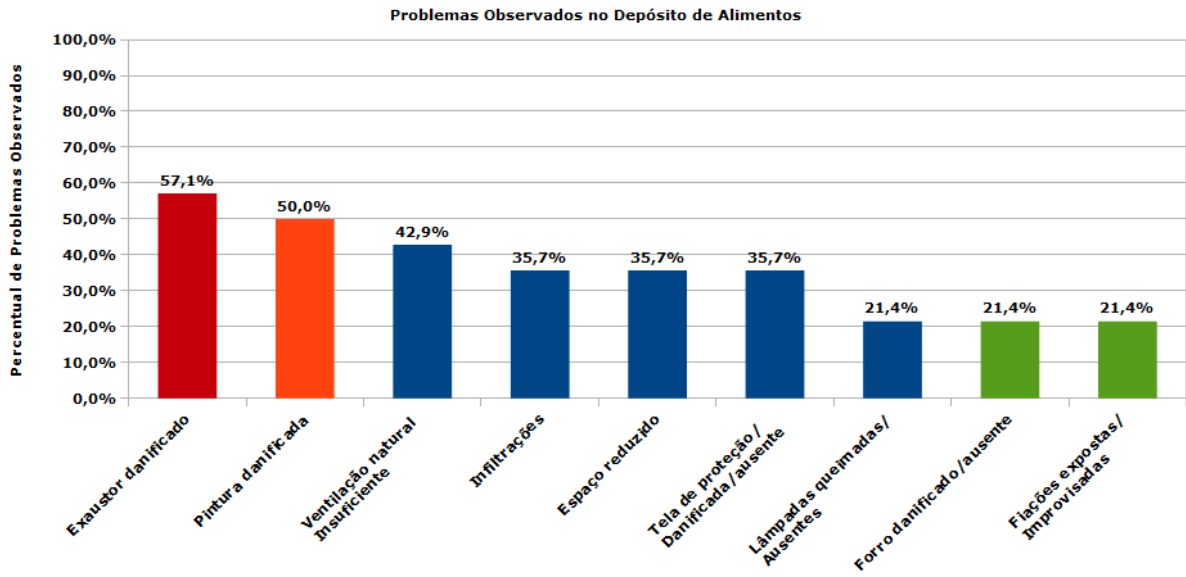
Extintores de incêndio com carga vencida



Inexistência de Exaustor

5.1.7 Despensa / Depósito de alimentos

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas despensas/depósitos de alimentos das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:



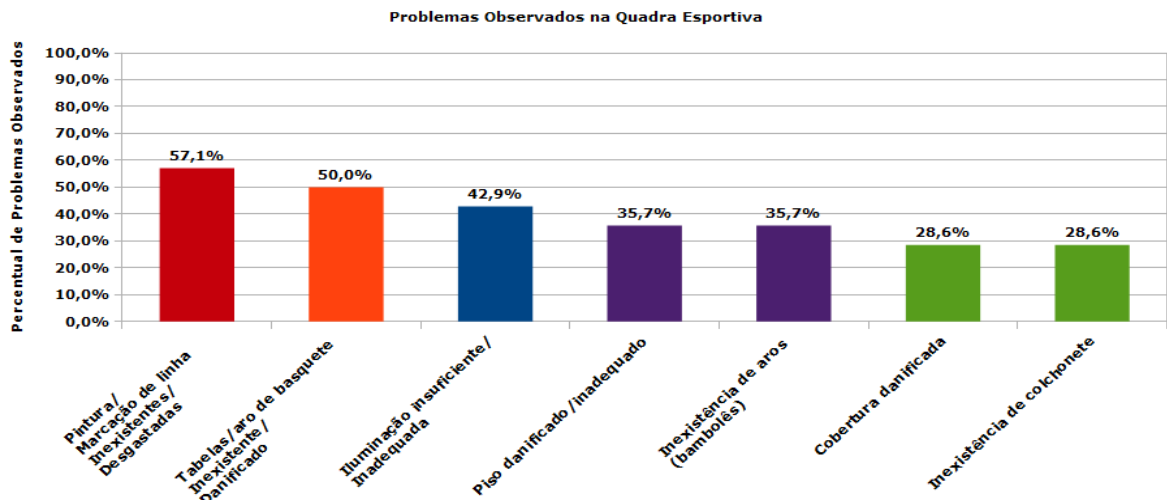
Ventilação insuficiente e tela de proteção inexistente



Infiltrações e pintura danificada

5.1.8 Quadra de Esportes

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas quadras de esportes das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:





Pintura/marcação de linhas desgastadas



Tabelas/aro de basquete inexistente/danificado



Iluminação insuficiente/inadequada



Piso danificado/inadequado



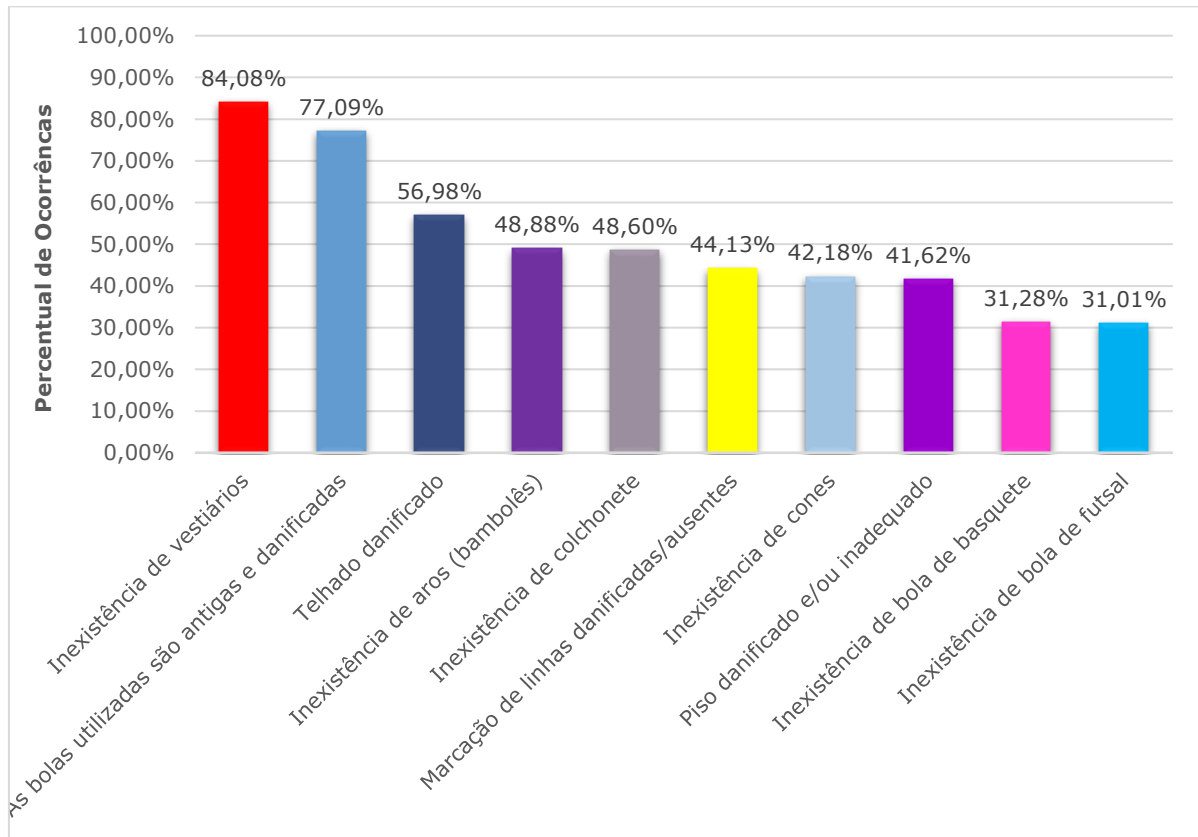
Inexistência de aros (bambolês)



Cobertura danificada

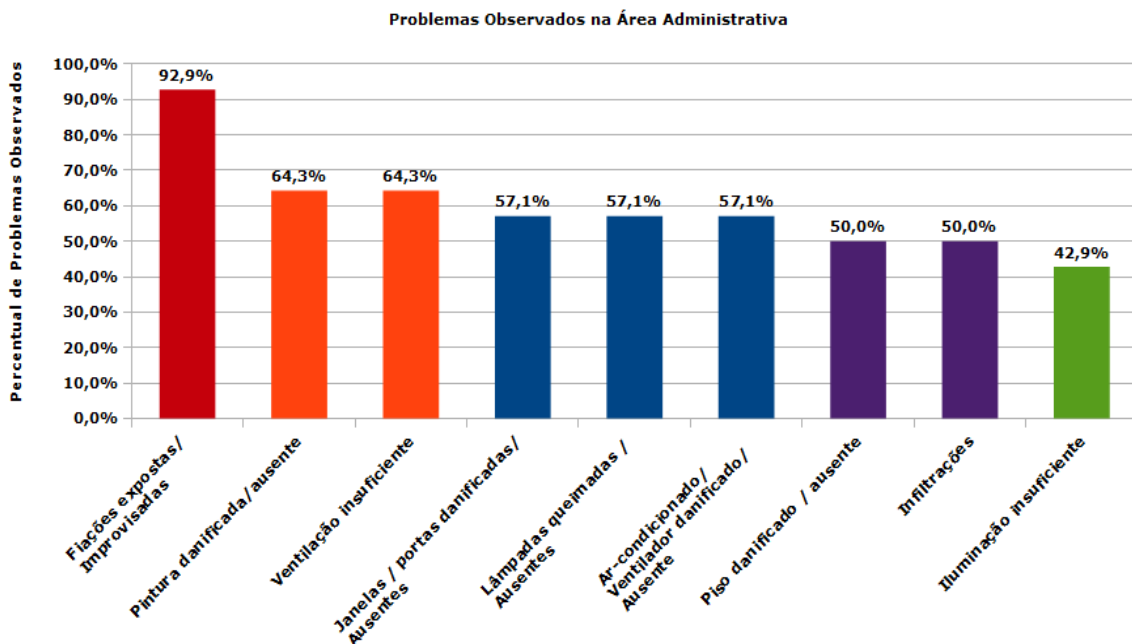
Importante apresentar a percepção dos discentes em relação as quadras de esportes. As informações foram levantadas por meio da apresentação de 18 (dezoito) impropriedades de múltipla escolha: quadra descoberta, piso danificado e/ou inadequado, marcação de linhas danificadas/inexistentes, telhado danificado, inexistência de vestiários, vestiários desativados e/ou utilizados em outra finalidade, inexistência de aros (bambolês), inexistência de cones, inexistência de bola de futsal, inexistência de traves do futsal/handebol, Inexistência de bola de basquete, inexistência de tabelas/aro de basquete, inexistência de bola de vôlei inexistência de postes e/ou rede de vôlei, inexistência de colchonete, utilização de apenas 1 bola na prática de esportes, as bolas utilizadas são antigas e encontram-se danificadas e outras ocorrências, a fim de demonstrar as impropriedades mais significativas e como segue:

Impropriedades nas Quadras de Esporte



5.1.9 Áreas Administrativas

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas áreas administrativas das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:





Fiação exposta



Infiltrações, pintura danificada e fiação exposta



Portas danificadas



Lâmpadas inexistentes



Ventilador e forro danificados, fiação exposta, lâmpadas queimadas e inexistentes

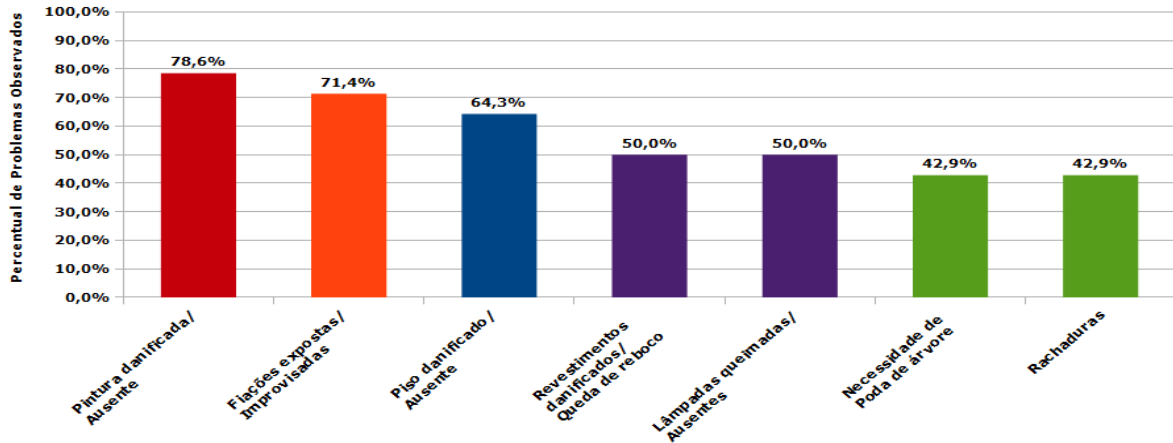


Bancada danificada

5.1.10 Áreas Externas / Circulação

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas áreas Externas/ Circulação das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:

Problemas Observados na Área Externa/Circulações



Pintura danificada



Fiações expostas e improvisadas



Piso danificado



Queda de reboco com ferragem exposta



Lâmpadas inexistentes



Necessidade de capinação da área externa



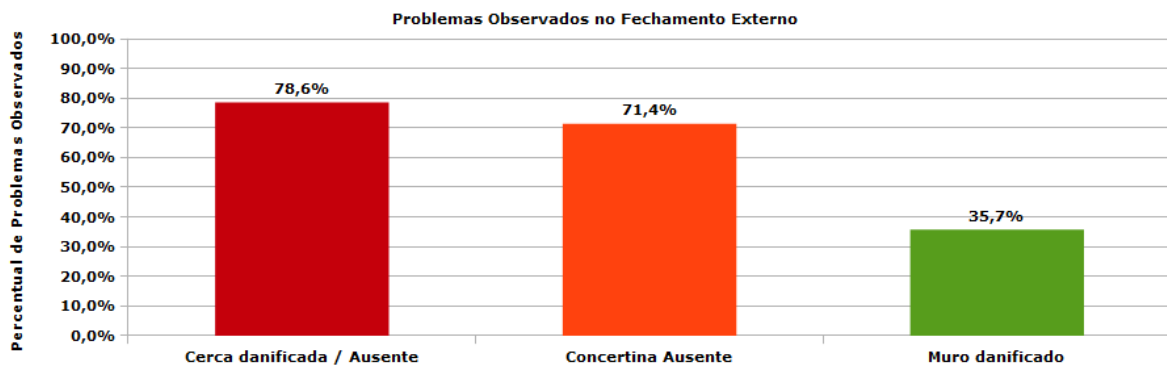
Rachaduras



Rachaduras

5.1.11 – Estruturas de Fechamento Externo

As maiores e mais significativas ocorrências encontradas nas estruturas de fechamento externo das unidades escolares auditadas podem ser graficamente visualizadas como segue:



Cerca e muro danificados



Concertina parcialmente inexistente

5.1.12 Sistema de Circuito Fechado de Televisão - CFTV

Dentre as catorze unidades escolares auditadas, apenas a Escola Municipal Anna Barreau Meninea possui um sistema de CFTV, entretando o mesmo é insuficiente e encontra-se danificado.

5.1.13 Sistema de Combate a Incêndio

Das 14 unidades escolares auditadas, apenas a Escola Municipal Amália Paungarten possui um sistema de combate a incêndio, porém o mesmo é insuficiente e seus equipamentos do tipo hidrantes e magueiras de combate a incêndio estão danificados e os extintores estão com suas cargas fora da validade.

5.1.14 Sistema Elétrico das U.E's Auditadas

IMPROPRIEDADES CONSTATADAS NAS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS	TOTAL ESCOLAS	%	UNIDADES ESCOLARES
Necessita de revisão/ampliação de carga elétrica, inclusive quanto a iluminação e uso de ventiladores	10	71,42 %	Maria Stelina Valmont Terezinha Souza Helder Fialho Dias Palmira Lins de Carvalho Maria Madalena Raad Gabriel Lage Amália Paungarten Nestor Nonato Lima Ana Barreau Menineia Donatila Santana Lopes
A carga elétrica é suficiente para colocar em uso aparelhos de ar condicionado	2	14,29 %	Honorato Figueiras Maria Luiza Pinto Amaral
A parte elétrica encontra-se em obras/ajustes/ampliação de carga.	2	14,29 %	Ruy da Silveira Britto Inês Maroja

5. 2 CONSIDERAÇÕES FINAIS ACERCA DAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS UNIDADE ESCOLARES AUDITADAS

Nas visitas as 14 (quatorze) unidades escolares do 6º ao 9º ano da Rede de Ensino do Município de Belém, verificou-se que a SEMEC necessita providenciar o planejamento e execução dos serviços de reparos, ou até mesmo obras de recuperação, e posteriormente as manutenções periódicas das instalações.

As condições estruturais encontradas nas escolas, após a coleta, registro e análise dos dados e informações levantadas, apresentam-se conforme segue:

5.2.1 Instalações Elétricas

Constatou-se que as impropriedades nas instalações elétricas que atingiram os percentuais mais elevados foram: fiações expostas/improvisadas e iluminação insuficiente, oriunda de lâmpadas queimadas ou inexistentes, que inclusive ocorreram em quase todos os ambientes das 14 escolas auditadas.

Constatou-se também, a necessidade de revisão/ampliação das instalações elétricas, haja vista o aumento de carga relacionada, principalmente, com a instalação de ar refrigerados e ampliação da estrutura física, sem o devido planejamento.

Alerta-se que tal situação pode acarretar prejuízos financeiros, materiais e humanos, como: aumento do consumo e do valor da conta de energia elétrica, curtos-circuitos, incêndios, acidentes com choque elétrico, maior esforço visual dos alunos e professores, entre outros, ocasionando, conseqüentemente, problemas de saúde, além de influenciar diretamente no desempenho dos alunos e atuação dos professores.

Registre-se que a iluminância nas salas de aula, pelos critérios acima demonstrados, deve ser de 300 lux nas escolas primárias e secundárias e nos espaços destinados aos estudos de adultos ou atividades noturnas, o nível se eleva para 500 lux (ABNT NBR ISO/CIE 8995 – Iluminação de ambientes de trabalho, que substitui a cancelada ABNT NBR 5413 – Iluminância de interiores).

5.2.2 Instalações Hidrossanitárias

As ocorrências verificadas nas instalações hidrossanitárias não envolvem sérios riscos à vida, porém elas costumam causar transtornos e desconforto, principalmente aos alunos. As principais ocorrências detectadas foram: vazamentos, tubulações entupidas, mau cheiro e baixa vazão d'água nos aparelhos sanitários.

É importante fazer o reparo e manutenção nos sistemas de descargas dos vasos sanitários e torneiras para evitar vazamentos e desperdício de água, bem como, desentupir os ralos, pias e vasos sanitários.

Destaca-se que outro ponto importante da manutenção predial são os reservatórios elevados (caixa d'água) e subterrâneos (cisterna) de água, nos quais deve-se fazer a impermeabilização para evitar vazamentos, geralmente, a cada cinco anos, dependendo do material impermeabilizante utilizado e fazer a higienização dos mesmos, de seis em seis meses.

5.2.3 Estrutura Física

Dentre as impropriedades mais críticas nesse item encontrados nas escolas, estão: pinturas danificadas; pisos danificados; rachaduras; infiltrações; portas e janelas quebradas; revestimentos danificados; forros danificados e inexistência de acesso a PcD.

A falta de reparos e manutenção predial nas escolas representa risco para a saúde e segurança dos alunos, professores e demais frequentadores.

O custo da manutenção preventiva e reparos rotineiros fica aquém dos custos de uma obra de recuperação, além de evitar também, muitos transtornos e, por vezes, atrasos no período escolar. Um plano de manutenção é sinônimo de economia e é fundamental para manter o patrimônio público em bom estado e evitar o desperdício de recursos públicos.

Observou-se também, que a SEMEC deve melhor planejar a ampliação da infraestrutura das escolas, visto que a equipe de auditores operacionais se deparou com o aumento do número de salas de aula e laboratórios, sem a verificação da capacidade de suporte das instalações elétrica e hidráulica, o que ocasiona problemas de funcionamento nos equipamentos elétricos, hidrossanitários e circuitos elétricos.

Observou-se, ainda, que a SEMEC deve providenciar conforme as normas vigentes, as adaptações necessárias para possibilitar o livre acesso de PcD(s) aos ambientes das escolas, como exemplos citamos: a criação de rampas, aumento na largura de portas e adotar um plano de manutenção das escolas.

5.2.4 Segurança

Percebeu-se que 92,86% das escolas auditadas apresentaram inexistência de sistema de CFTV e das 7,14% que possuíam o sistema o número de câmeras era insuficiente, vez que contava apenas com 4 câmaras.

Detectou-se também ausência de sistema de combate a incêndio; extintores de incêndio vencidos ou inexistentes; ausência de cerca elétrica ou concertina e muros baixos e/ou quebrados.

Relatos sobre depredações, furtos e agressões dentro das instituições de ensino têm sido cada vez mais recorrentes. Os danos são incontáveis e muitas vezes, irreparáveis as pessoas e ao patrimônio, inclusive acarretando transtornos físicos e morais aos alunos e colaboradores das instituições de ensino.

5.2.5 Climatização

Belém é uma cidade úmida e quente, e para amenizar o desconforto térmico, diminuir o estresse e melhorar o rendimento dos alunos e professores, o ideal seria a climatização mecânica dos ambientes, em especial das salas de aula, laboratórios e bibliotecas. Nas salas de aula, a utilização do ar-condicionado proporciona conforto e bem-estar; facilita a concentração; reduz coceiras, espirros, irritações, combate fungos e micro-organismos e melhora a respiração, desde que a manutenção periódica seja realizada; reduz o índice de faltosos; melhora o desempenho escolar; torna o momento de estudo mais prazeroso e é um item cada vez mais exigido por pais, alunos e professores.

Ressalte-se que o ambiente quente reduz em até 15% a capacidade de aprendizado, segundo informações do grupo DN Qualindoor da Associação Brasileira de Refrigeração, Ar-condicionado, Ventilação e Aquecimento (Abrava).

Nas 14 escolas auditadas houveram muitas reclamações de diretores, servidores, alunos e professores quanto a temperatura elevada do ambiente das salas de aula, que possuíam apenas ventiladores de teto e de parede, insuficientes para proporcionar o conforto térmico aos alunos e professores.

Desta feita, deve a SEMEC planejar e executar o reparo ou dependendo do estado, substituição, e manutenção dos ventiladores, bem como, dependendo da situação, instalar mais ventiladores nas salas de aula.

Deve-se, considerar, a instalação de ar-condicionado, conforme a norma, em todas as salas de aula das escolas da rede de ensino municipal, além de, planejar e executar a manutenção dos mesmos.

5.3 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

Diante do disposto a equipe de auditoria sugere ao Pleno desta Corte de Contas que determine e/ou recomende a SEMEC que providencie as ações necessárias para sanar as impropriedades apontados, conforme abaixo:

1. Realizar, por meio de profissionais habilitados devidamente registrados no órgão competente, um levantamento/diagnóstico das atuais condições estruturais das escolas, especificamente

- quanto: instalações elétricas e hidrossanitárias, estrutura física, segurança e climatização das escolas, de modo a conciliar o planejamento com a adoção de providências efetivas por meio de ações factíveis, visando a diminuição ou a solução, a curto ou médio prazo, das impropriedades encontrados nas unidades escolares municipais;
2. Prover, periodicamente, as unidades escolares de mobiliários em todos os ambientes escolares, capazes de garantir a reposição, sempre que necessária.
 3. Realizar as manutenções periódicas das instalações elétricas, levando-se em conta o espaço físico/extensão da escola e o número de dependências existentes, conforme preconizado nas normas de segurança (NBR-5410 da ABNT e normas complementares ABNT NBR 13534, ABNT NBR 13570 e ABNT NBR 5418).
 4. Planejar a ampliação da infraestrutura das escolas, verificando-se a capacidade de suporte das instalações elétrica e hidráulica.
 5. Providenciar conforme as normas vigentes, as adaptações necessárias para possibilitar o livre acesso de PcD(s) aos ambientes das escolas.
 6. Providenciar, conforme a legislação e normas aplicáveis, a instalação de equipamentos de segurança, sistemas de combate a incêndio, além de, plano para mantê-los em perfeitas condições estruturais e de uso; e melhorar as condições das estruturas de fechamento externo das escolas.
 7. Planejar e executar a manutenção, ou dependendo do estado, substituição dos ventiladores, bem como, instalar mais ventiladores nas salas de aula.
 8. Elaborar plano de climatização das salas de aula das escolas públicas municipais;

Visa-se com tudo avaliado e proposto, contribuir com a melhoria das condições estruturais das escolas, e com isso, proporcionar melhores condições de ensino; bem como, melhorar a qualidade dos imóveis da rede municipal de ensino e preservação dos bens públicos.

6. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A Constituição Federal de 1988 prevê que é responsabilidade da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, assegurar a alimentação escolar para os alunos da educação básica pública e de escolas filantrópicas e comunitárias, conveniadas com o poder público.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), popularmente conhecido como merenda escolar, é uma política governamental, de âmbito nacional, que visa suprir no mínimo 15% das necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência na escola (DECKER; STRACK; GIOVANONI, 2013). São atendidos pelo Programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros.

A alimentação escolar, deve assegurar as qualidades e funções nutricionais, de forma a prevenir e melhorar a saúde dos alunos das escolas da rede pública, incentivando o desenvolvimento de hábitos saudáveis e satisfatórios. Assim, caberá à escola oferecer uma merenda nutricionalmente adequada e na forma de uma refeição coletiva.

No município de Belém a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE¹, vinculada à Secretaria Municipal de Educação (SEMEC), desenvolve a supervisão técnica do Programa de Alimentação Escolar – PNAE na rede municipal pública de ensino e tem a responsabilidade de planejar, coordenar, dirigir, executar, controlar e avaliar a aquisição e distribuição da merenda escolar. A FMAE, por meio de nutricionistas e assistentes de Programa, realiza visitas técnicas às unidades escolares, para verificação da aplicação prática de técnicas de recebimento, armazenamento e oferta de alimentação escolar. Segundo relatado no Relatório de Gestão da FMAE de 2016 (Processo 201707941), no exercício de 2016 a FMAE atendeu 82.000 (oitenta e dois mil) alunos, em 220 Unidades de Educação localizadas na zona rural e urbana em 8 (oito) distritos administrativos e realizou 1.370 (mil trezentos e setenta) visitas técnicas.

Visando verificar o serviço de alimentação escolar das escolas públicas municipais de Belém, o TCM/PA, avaliou os seguintes aspectos: recursos financeiros destinados ao Programa de Alimentação Escolar; tipos e quantidade de alimentação servida nas escolas; aceitabilidade pelos alunos da alimentação escolar oferecida nas escolas auditadas; quantidade, capacitação e saúde dos manipuladores de alimentos; uniformes e EPI's dos manipuladores de alimentos; equipamentos e utensílios necessários ao serviço da alimentação escolar; qualidade dos gêneros alimentícios entregues nas escolas; controle de estoque; capacidade de atendimento do refeitório; e boas práticas do serviço de alimentação escolar.

6.1 Recursos Financeiros

Os recursos financeiros transferidos para a Prefeitura Municipal de Belém pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE para o Programa de Alimentação Escolar nos exercícios de 2014 a 2016, de acordo com dados extraídos do seu sítio (http://www.fnde.gov.br/pls/simad/internet_fnde.liberações_result_pc), assim se apresentam:

¹ Fundação Municipal de Assistência ao Estudante – FMA, criada pela Lei nº 7.347/1986, entidade vinculada à Secretaria Municipal de Educação (SEMEC,) com personalidade jurídica própria, de caráter assistencial e sem fins lucrativos.

Recursos Financeiros Transferidos pelo PNAE – Anos 2014 - 2016

PROGRAMAS	2014	2015	2016
PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	R\$2.662.260,00	R\$2.578.860,00	R\$2.502.960,00
PNAE - Alimentação Escolar - EJA	R\$560.780,00	R\$541.180,00	R\$548.700,00
PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental Mais Educação	R\$993.240,00	R\$232.104,00	R\$376.560,00
PNAE - Alimentação Escolar - AEE	R\$24.000,00	R\$75.800,00	R\$121.600,00
PNAE - Alimentação Escolar - Creche	R\$779.000,00	R\$772.200,00	R\$858.600,00
PNAE - Alimentação Escolar - Pré-Escola	R\$1.657.900,00	R\$1.694.700,00	R\$1.676.100,00
PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Médio	R\$23.600,00	R\$29.200,00	R\$24.400,00
TOTAL	R\$6.700.780,00	R\$5.924.044,00	R\$6.108.920,00

Fonte: Sítio do FNDE – Consulta liberação de recursos (www.fnde.gov.br)

Verifica-se que os recursos provenientes do Governo Federal no exercício de 2016 tiveram uma retração em relação aos valores recebidos em 2014 na ordem de R\$591.860,00 (quinhentos e noventa mil, oitocentos e sessenta e reais)

As despesas realizadas com a merenda escolar nos exercícios de 2014 a 2016, encontram-se distribuídas conforme tabela abaixo:

Despesas Realizadas com o PNAE – Anos 2014 a 2016

RECURSOS	2014	%	2015	%	2016	%
Tesouro Municipal	R\$2.498.485,09	28,76	R\$2.438.405,16	28,37	R\$1.737.134,24	21,65
PNAE/FNDE	R\$6.190.240,70	71,24	R\$6.250.320,63	71,63	R\$6.288.458,94	78,35
TOTAL	R\$8.688.725,79	100,00	R\$8.596.234,32	100,00	R\$8.025.593,18	100,00

Fonte: Dados SEMEC (Processo nº 201706431-00, fls. 93)

Nos exercícios de 2014, 2015 e 2016 as despesas com alimentação escolar realizadas com recursos do Tesouro Municipal corresponderam a 28,76%, 28,06% e 21,65%, respectivamente, do montante das despesas realizadas.

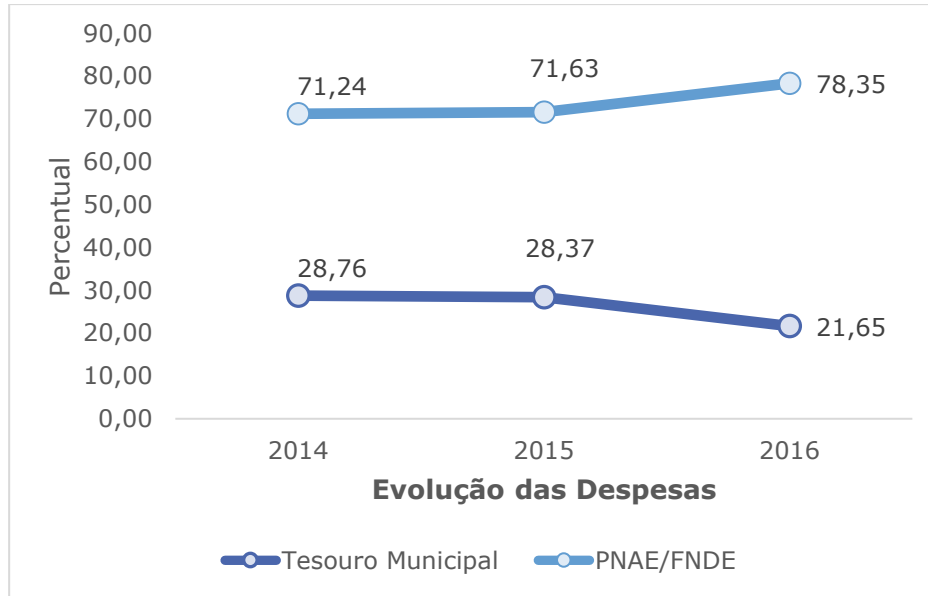
Comparando-se o exercício de 2016 em relação a 2014, constata-se:

a) as despesas realizadas com recursos oriundos do Tesouro Municipal tiveram uma queda considerável no montante de R\$761.350,85 (setecentos e sessenta e um mil, trezentos e cinquenta reais e oitenta e cinco centavos);

b) as despesas realizadas com recursos federais tiveram um aumento de R\$98.218,24 (noventa e oito mil, duzentos e dezoito reais e vinte e quatro centavos);

c) o total das despesas realizadas com a merenda escolar decresceu em R\$ 663.132,61 (seiscentos e sessenta e três mil reais, cento e trinta e dois reais e sessenta e um centavos).

Evolução das Despesas Realizadas com o PNAE, de 2014 a 2016



Fonte: Dados SEMEC (Processo nº 201706431-00, fls. 93)

Para o exercício de 2017 a FMAE apresentou ao Conselho de Alimentação Escolar – CAE em reunião realizada em 05/07/2016 uma estimativa do montante de recursos necessários a operacionalização do PNAE, bem como uma previsão dos gastos para aquisição de gêneros alimentícios a serem licitados em 2017. Registre-se que o montante de recursos estimados naquela ocasião era menor que o valor do gasto previsto para aquisição de gêneros alimentícios a serem licitados em 2017 em R\$1.089.235,80 (Um milhão, oitenta e nove mil, duzentos e trinta e cinco reais e oitenta centavos), conforme se verifica abaixo:

Previsão de Repasse de Recursos PNAE e Tesouro Municipal 2017

RECURSOS	2017
PNAE/FNDE	R\$6.770.014,25
Tesouro Municipal	R\$2.600.000,00
TOTAL	R\$9.370.014,25

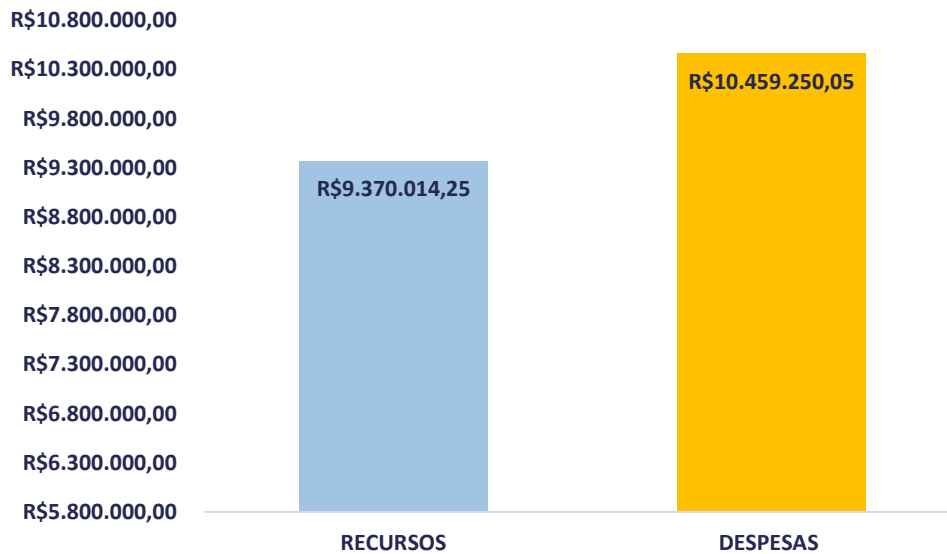
Fonte: Ata CAE - Processo 201707770, fls. 50 e 56

Previsão de Despesas com Alimentação Escolar 2017

PREVISÃO DAS DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	2017
Gêneros alimentícios perecíveis	R\$4.111.290,98
Gêneros alimentícios não perecíveis	R\$4.097.949,01
Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar	R\$2.250.010,06
TOTAL	R\$10.459.250,05

Fonte: Ata CAE - Processo 201707770, fls. 50 e 56

Comparativo da Previsão de Recursos e Despesas Estimadas PNAE, 2017



Fonte: Ata CAE - Processo 201707770, fls. 50 e 56

Em reunião realizada no dia 28/11/2016, a FMAE informou ao CAE que em razão do aumento considerável dos preços dos gêneros alimentícios realizou nova pesquisa de mercado e o montante de R\$10.459.250,00 (dez milhões, quatrocentos e cinquenta e nove mil, duzentos e cinquenta reais) necessário para os gastos com aquisição dos gêneros deveria ser reajustado para R\$16.000.000,00 (dezesesseis milhões de reais), sem a inclusão dos gêneros provenientes da agricultura familiar. Como consequência, os cardápios para 2017 anteriormente apresentados ao Conselho foram ajustados, para adequar aos recursos disponíveis, foram retirados do cardápio alguns gêneros alimentícios, como: charque, sardinha, filé de frango e uma parte do quantitativo de manteiga foi substituído por doce de goiaba.

Cabe enfatizar que segundo disposto no Relatório de Gestão da FMAE de 2016 (Processo 201707941, fls. 110 e 111), a diminuição dos recursos financeiros disponíveis e do maior custo dos produtos alimentícios, houve redução da variedade de alimentos e do quantitativo per capita de alguns alimentos na composição dos cardápios ofertados em 2016. A análise geral dos cardápios realizada pela FMAE, indicou que em nenhum programa (Ensino Fundamental, Creche, EJA, Ensino Médio, Mais Educação) foi alcançada a meta das recomendações de todos os nutrientes, muito embora tenham sido utilizados gêneros de todos os grupos alimentares (cereais e derivados, hortaliças, frutas, laticínios, carne e leguminosas) nos cardápios ofertados. A maior oferta ocorreu no programa PNAE-Creche, que alcançou a recomendação para oito dos onze nutrientes, o pior atendimento foi para o PNAE-EJA, que não atendeu a necessidade de nenhum dos nutrientes.

Conclui-se, diante do exposto, que a queda nos recursos destinados a merenda escolar é preponderante para que o Programa de Alimentação Escolar executado pelo município de Belém, não esteja alcançando o seu objetivo, qual seja, suprir no mínimo 15% das necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência na escola.

6.2 Tipos de Alimentação Servida nas Unidades Escolares

Os cardápios da rede pública municipal de ensino de Belém elaborados pela FMAE passam pela apreciação do CAE, durante reunião específica. O cardápio é elaborado para um período de 200 dias letivos, atendendo aos programas: Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, Médio Integral, AEE, Mais Educação, Pré-escolar, Creches e Escolas de Tempo Integral. Segundo relato da direção, dos orientadores de programa e manipuladores de alimentos, as 14 escolas auditadas pelo TCM/PA atendem aos seguintes programas de alimentação escolar:

Programas Atendidos pelas escolas públicas municipais de Belém

Item	Escolas	%
Programa Municipal de Alimentação – Café da Manhã	5	35,71
Ensino Fundamental	14	100,00
Mais Educação	6	42,85
Educação Jovens e Adultos - EJA	10	71,42
Unidades de Ensino Infantil - UEI	5	35,71

Considerando que o foco do Programa TCM nas Escolas são os alunos do 6º ao 9º do ensino fundamental, apresenta-se abaixo os cardápios elaborados pela FMAE e aprovados pelo CAE para o exercício de 2017 no atendimento a esse seguimento, bem como a frequência de preparação nos 200 dias letivos:

Cardápio Elaborado pela FMAE para 2017

CARDÁPIO	Frequência	%
Mingau aveia, arroz / fubá de milho / milho branco / farinha de tapioca	36	18,00%
Achocolatado com biscoito cream cracker ou pão com manteiga ou pupunha	10	5,00%
Café com leite, biscoito maisena, pão com manteiga, pupunha	12	6,00%
Suco de caju ou goiaba, com biscoito maria chocolate ou biscoito rosquinha leite ou pão com ovo ou pão com manteiga	23	11,50%
Açaí com tapioca	1	0,50%
Ovos mexidos com arroz e farinha ou macarrão	8	4,00%
Frango com macaxeira e arroz / frango paraense (tucupi e jambu), arroz / Salpicão de Frango (Cenoura, Chuchu, Tomate), arroz, feijão preto / Frango Cozido com batata doce, arroz, feijão, alface / Risoto de frango com jambu / Isca de frango com purê de abobora e arroz / Frango guisado com macaxeira, arroz / Frango guisado com jambu, arroz / Cubo de frango com feijão verde, arroz	73	36,50%
Carne bovina acebolada com arroz / Baião de dois com carne / Macarronada com carne em cubos / Cubos de carne, arroz	7	3,50%
Peixe desfiado ao molho de tomate, arroz / Caldeirada de peixe (batata, chicória), arroz, farinha	6	3,00%
Sopa cremosa de carne com abobora, arroz / Sopa de feijão com carne, chuchu e couve / Canja de frango com batata doce e cenoura	24	12,00%
TOTAL	200	100%

Fonte: FMAE - Processo 201707770-00

Como se observa acima, o cardápio elaborado pela FMAE apresenta 37 variações de preparação. Os cardápios são distribuídos às escolas para um período de 10 a 12 dias. Com

base nesses cardápios são entregues os gêneros alimentícios necessários à sua preparação. Ressalte-se que a escola pode definir a ordem de preparação dos cardápios no período estabelecido. Nos dias de realização da auditoria estavam sendo preparados os cardápios da 14ª e 15ª Remessa. Foram avaliados pelo TCM 14 cardápios sugeridos pela FMAE, que corresponderam a 163 dias letivos.

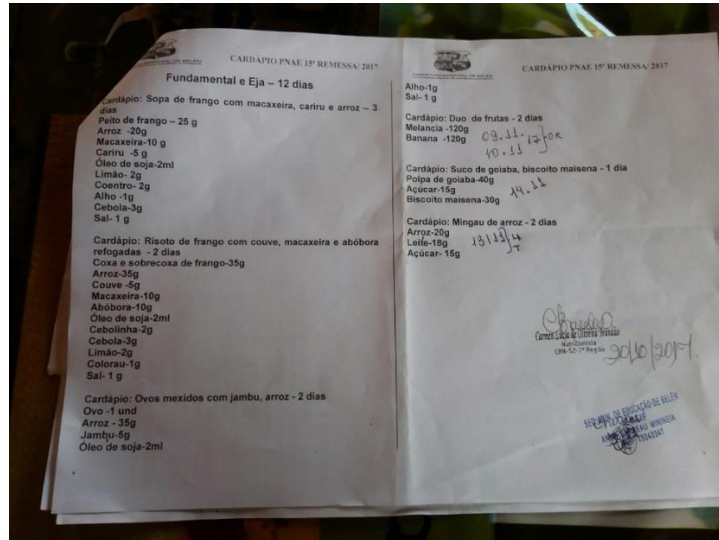
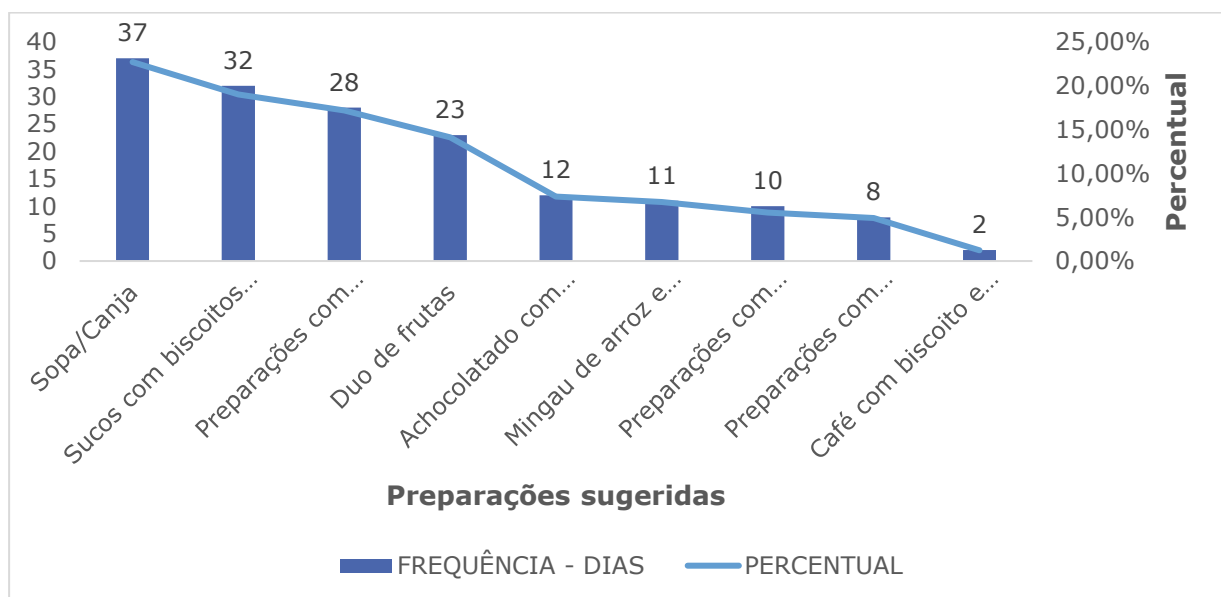


Foto: Cardápio Fundamental e EJA referente a 15ª Remessa 2017

Os tipos de alimentação que mais aparecem nos cardápios sugeridos pela FMAE são: Sopa/Canja, que aparece 37 vezes, suco com biscoitos ou pão, que aparece 32 vezes e preparações com frango com 28 vezes, conforme gráfico abaixo. Há que se ressaltar que utilizar suco com biscoito ou suco com pão como alimentação escolar, dificilmente, está atende aos 15% das necessidades nutricionais dos alunos, conforme exigido pelo PNAE.

Frequência das preparações sugeridas pela FMAE em 163 dias letivos de 2017



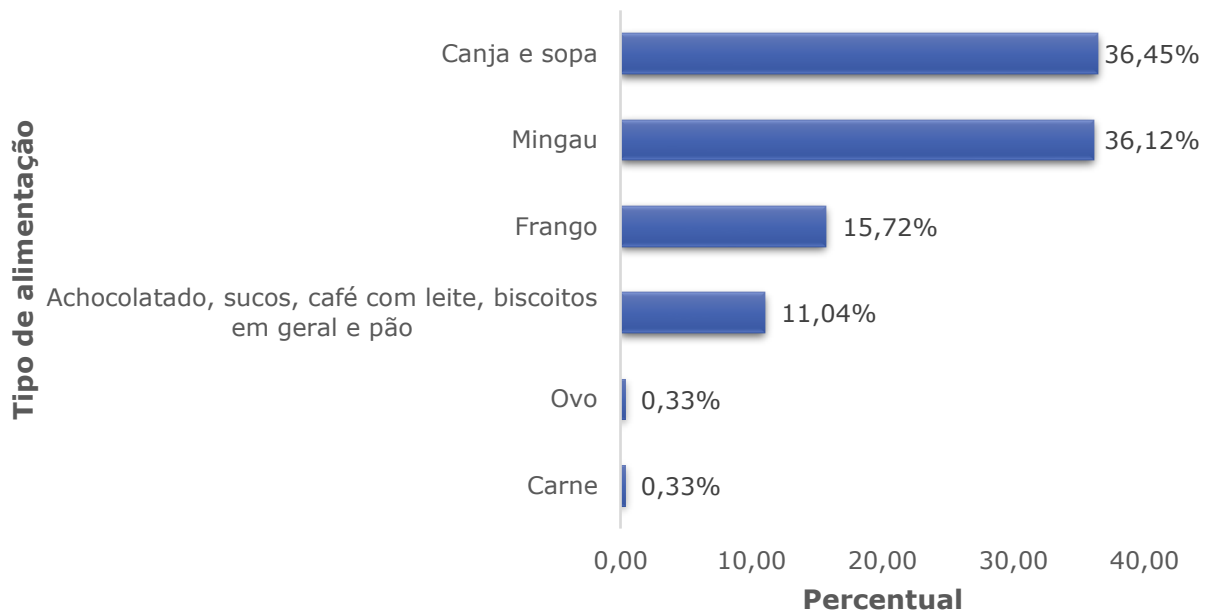
Nº REMESSA	MENU - TIPOS	FREQUÊNCIA DIAS
1ª, 3ª, 8ª a 10ª 6ª	Sopa de carne com cariru, abóbora e macaxeira. Sopa de feijão, carne, batata doce e massa.	10 2
1ª, , 4ª, 5ª, 11ª a 15ª 3ª	Sopa de frango com cariru, cenoura, couve, macaxeira, arroz ou macarrão ou massa de sopa. Canja de frango com hortaliças.	23 2
Total Sopa/Canja		37
Percentual		22,70%
1ª, 4ª a 6ª, 8ª, 9ª, 11ª e 13ª 10º 2ª e 11ª 12º, 13ª e 14ª	Suco de goiaba com biscoito doce ou salgado Suco de maracujá, biscoito rosquinha. Suco de caju com biscoito salgado ou pão com goiabada Suco de acerola, pão com doce de goiabada ou rosquinha ou cream cracker	18 3 5 6
Total		32
Percentual		19,63%
5ª 6ª 6ª 2ª a 5ª, 9ª, 11ª a 15ª	Baião de dois, frango desfiado com cariru. Frango guisado com batata, arroz temperado. Macarronada com frango e cenoura ralada. Risoto de frango com feijão verde, cenoura e macaxeira, risoto de frango com jambu, risoto de frango com couve, macaxeira e abóbora refoogada.	1 2 3 22
Total		28
Percentual		17,18%
1ª a 3ª e 8ª a 15ª	Duo de frutas.	23
Total		23
Percentual		14,11%
6º 9º, 10º e 13º 12º e 8º	Achocolatado e biscoito doce. Achocolatado, pão com doce de goiaba. Achocolatado, biscoito maisena.	5 5 2
Total		12
Percentual		7,36%
3º, 5º e 15º 4º, 12º e 13º	Mingau de arroz. Mingau de fubá.	8 3
Total		11
Percentual		6,75%
4º e 8º 8º e 9º 10º	Baião de dois com carne e couve. Risoto de carne com cenoura e risoto de carne com jambu e macaxeira e couve refogado Baião de dois com carne, jambu e macaxeira.	5 3 2
Total		10
Percentual		6,13%
10º 14º 15º 11º	Farofa de ovos com jambu, arroz, batata doce refoogada. Ovos mexidos com macarrão, feijão. Ovos mexidos com jambu, arroz. Peixe cozido com jambu e abóbora, arroz temperado.	2 2 2 2
Total		8
Percentual		4,91%
1ª 9º	Café com biscoito doce Arroz doce.	1 1
Total		2
Percentual		1,23%

Em relação ao planejamento para 2017 realizado pela FMAE para o ensino fundamental verificou-se alteração no número de dias a ser servido cada preparação, a exemplo do que ocorreu com a sopa/canja que no cronograma da FMAE havia previsão para que fosse servido 24 vezes e nos 14 cardápios avaliados foi sugerido o seu preparo 37 vezes, assim como suco com biscoitos ou pão em que foram sugeridas a sua preparação 32 vezes e no planejamento estava previsto ser servido 23 vezes. Outro ponto observado, diz respeito ao Duo de Frutas, que foi sugerido a sua preparação 23 vezes, todavia, não havia previsão no cardápio apresentado pela FMAE ao TCM/PA.

Para os manipuladores de alimentos e orientadores de programa² consultados o tipo de alimentação mais servido nas 14 unidades escolares auditadas pelo TCM é o frango.

Para os alunos consultados o tipo de alimentação mais servido é a canja/sopa (36,45%), seguidos do mingau (36,12%) e do frango (15,72%), conforme se verifica no gráfico abaixo:

Tipo de Merenda Escolar mais Servido nas Escolas municipais auditadas pela percepção dos alunos, de 25/10 a 16/11 de 2017



Demonstra-se, na tabela a seguir, a percepção dos alunos acerca do tipo de alimentação mais servido nas 14 escolas auditadas, onde observa-se que em 6 escolas o tipo de alimento mais servido é o mingau. Chama a atenção, a Escola Maria Stellina Valmont, em que 100% dos alunos afirmaram que o mingau é o alimento mais servido na escola, muito embora o seu preparo tenha sido sugerido apenas 11 vezes nos 14 cardápios avaliados pelo TCM. Em 5 escolas o alimento mais servido é a Canja/Sopa, sendo que na Escola Gabriel Lage 100% dos alunos relataram que essa preparação é o mais servido na escola:

² É o servidor responsável pela supervisão do serviço de alimentação escolar nas escolas públicas municipais, com o objetivo de garantir o compromisso dos manipuladores de alimentos em trabalhar conforme todas as regras de higiene necessárias à produção de um alimento seguro e saudável (definição Cartilha de Boas Práticas da Alimentação Escolar elaborada pela FMAE)

Tipo de Alimentação Escolar mais Servido nas Escolas municipais auditadas pela percepção dos alunos, de 25/10 a 16/11 de 2017

Unidade Escolar	Tipo de alimento mais servido						Total
	Mingau	Frango	Ovo	Carne	Canja e sopa	Achocolatado, sucos, café com leite, biscoitos em geral e pão	
Maria Stellina Valmont	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00
Honorato Filgueiras	88,89	0,00	0,00	0,00	11,11	0,00	100,00
Ruy da Silveira Brito	6,25	0,00	0,00	0,00	37,50	56,25	100,00
Terezinha Souza	0,00	81,25	0,00	0,00	12,50	6,25	100,00
Prof. Helder Fialho Dias	53,57	17,86	0,00	0,00	21,43	7,14	100,00
Palmira Lins de Carvalho	0,00	85,71	0,00	0,00	10,71	3,57	100,00
Maria Madalena Raad	0,00	6,25	0,00	6,25	81,25	6,25	100,00
Gabriel Lage da Silva	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00	100,00
Amália Paumgartten	0,00	14,29	0,00	0,00	47,62	38,10	100,00
Nestor Nonato Lima	0,00	0,00	3,85	0,00	96,15	0,00	100,00
Anna Barreau Meninea	95,45	0,00	0,00	0,00	0,00	4,55	100,00
Donatila Santana Lopes	8,70	0,00	0,00	0,00	91,30	0,00	100,00
Ines Maroja	68,18	0,00	0,00	0,00	4,55	27,27	100,00
Maria Luiza Pinto Amaral	73,08	3,85	0,00	0,00	7,69	15,38	100,00

Quanto ao cumprimento do cardápio elaborado pela FMAE, constatou-se que as escolas cumprem parcialmente o cardápio. As principais impropriedades encontradas para o não cumprimento dos cardápios, relatados pelas orientadoras de programa e manipuladores de alimentos foram: todas as 14 (100%) escolas apontaram impropriedades na não entrega dos gêneros alimentícios sugeridas no cardápio planejado e 10 (71,43%) indicaram a carência de manipuladores de alimentos.

Constatou-se que os gêneros alimentícios não perecíveis, entregues diretamente pela FMAE, quase sempre obedecem ao cronograma de entrega, todavia ocorre atraso na entrega dos gêneros alimentícios perecíveis realizadas por outras empresas ou pela agricultura familiar. No período das visitas do TCM estavam sendo produzidos os cardápios relativos a 14ª e 15ª Remessa, em uma das escolas auditadas estava previsto o feitiço de risoto de frango com jambu, porém o frango não chegou e a orientadora de programa substituiu a merenda por mingau de tapioca, que não constava no cardápio da 14ª Remessa.

Alguns relatos sobre as razões do cumprimento parcial do cardápio:

“... porque atrasa alguns ingredientes, por exemplo quando vem o pão espera-se a goiabada, no frango espera-se o limão e os temperos”

“As hortaliças chegam primeiro que o frango e a carne, as frutas chegam verdes, principalmente a banana, o que dificulta o cumprimento do cardápio do duo de frutas”

“O cardápio é planejado pela Orientadora de Programa de acordo com o estoque de alimentos disponível na escola, visto que a entrega da FMAE é irregular e parcelada, vez que é realizada em quatro vezes”

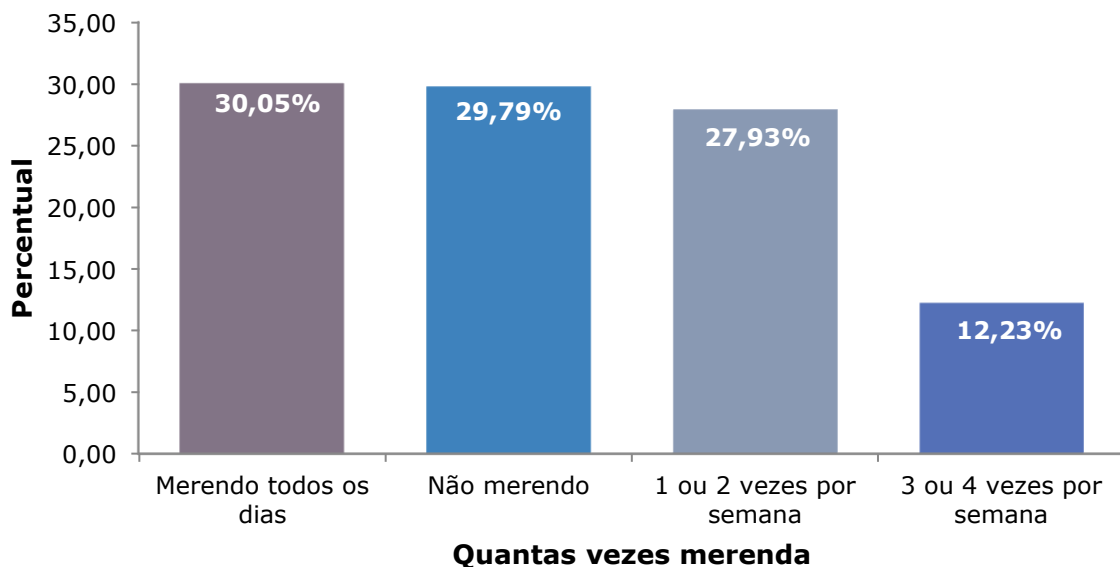
“Quando falta merendeira há sobrecarga da servidora que fica, e a programação do cardápio é alterada”

Outro ponto a enfatizar diz respeito a aceitação dos alunos ao tipo de merenda escolar oferecido nas escolas. A elaboração de cardápios com pouca aceitabilidade resulta numa série de impropriedades: os alunos não se alimentam adequadamente, pois rejeitam as preparações que lhes são oferecidas, seja porque o alimento não faz parte da sua cultura alimentar ou porque não foi agradável ao paladar deles. A baixa aceitabilidade gera excesso de **sobras**, ou seja, os alimentos são preparados, mas não são distribuídos, e **restos**, alimentos que são distribuídos, mas não são consumidos, o que leva ao desperdício não só dos alimentos e das preparações, mas principalmente dos recursos públicos que financiam o PNAE.

Para obter a percepção dos alunos nas escolas auditadas acerca da aceitação da alimentação servida foram feitos questionamentos aos alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental, além do acompanhamento in loco da distribuição da merenda aos alunos.

Foi solicitado que estes respondessem a frequência com que consumiam a alimentação escolar. As respostas dos estudantes possibilitaram a construção do gráfico a seguir:

Percentual da frequência do consumo de merenda escolar dos alunos entrevistados nas Escolas Municipais auditadas, de 25/10 a 16/11 de 2017



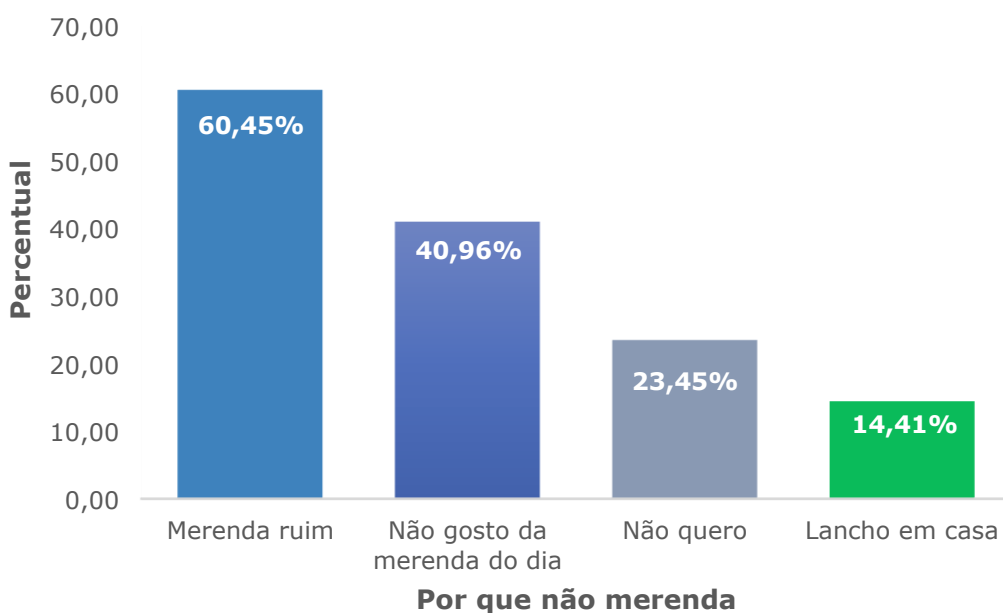
Verifica-se que 29,79% dos alunos não consomem a merenda escolar servida nas escolas e 27,93% consomem 1 ou 2 vezes por semana, ou seja 57,72% dos alunos ou não consomem ou consomem pouco a merenda produzida nas escolas auditadas. A seguir demonstre-se a frequência de consumo de merenda escolar por Escola visitada:

Percentual da frequência do consumo de merenda escolar dos alunos entrevistados nas Escolas Municipais auditadas, de 25/10 a 16/11 de 2017, por escola

Unidade Escolar	Merendo todos os dias	Não merendo	1 ou 2 vezes por semana	3 ou 4 vezes por semana
Maria Stellina Valmont	32,35	26,47	35,29	5,89
Honorato Filgueiras	6,67	40,00	33,33	20,00
Ruy da Silveira Brito	27,78	11,11	38,89	22,22
Terezinha Souza	19,05	28,57	33,33	19,05
Prof. Helder Fialho Dias	50,00	10,71	14,29	25,00
Palmira Lins de Carvalho	40,00	14,29	37,14	8,57
Maria Madalena Raad	10,00	50,00	30,00	10,00
Gabriel Lage da Silva	14,29	47,62	28,57	9,52
Amália Paumgartten	45,16	38,71	3,23	12,90
Nestor Nonato Lima	33,33	26,67	30,00	10,00
Anna Barreau Meninea	46,15	11,54	34,62	7,69
Donatila Santana Lopes	16,13	32,26	29,03	22,58
Ines Maroja	27,59	27,59	44,82	0,00
Maria Luiza Pinto Amaral	33,33	55,56	3,70	7,41

Tendo em vista que muitos alunos do 6º ao 9º ano apontaram que nunca consomem a refeição ou consomem 1 a 2 vezes por semana, foi solicitado que estes indicassem os principais motivos para a referida rejeição. Registre-se que os alunos poderiam apontar mais de uma razão para a questão em análise. Verifica-se que a grande maioria dos alunos dispensa a refeição pelos seguintes motivos:

Principais razões do não consumo ou do pouco consumo de merenda escolar pelos alunos entrevistados nas Escolas Municipais auditadas, de 25/10 a 16/11 de 2017



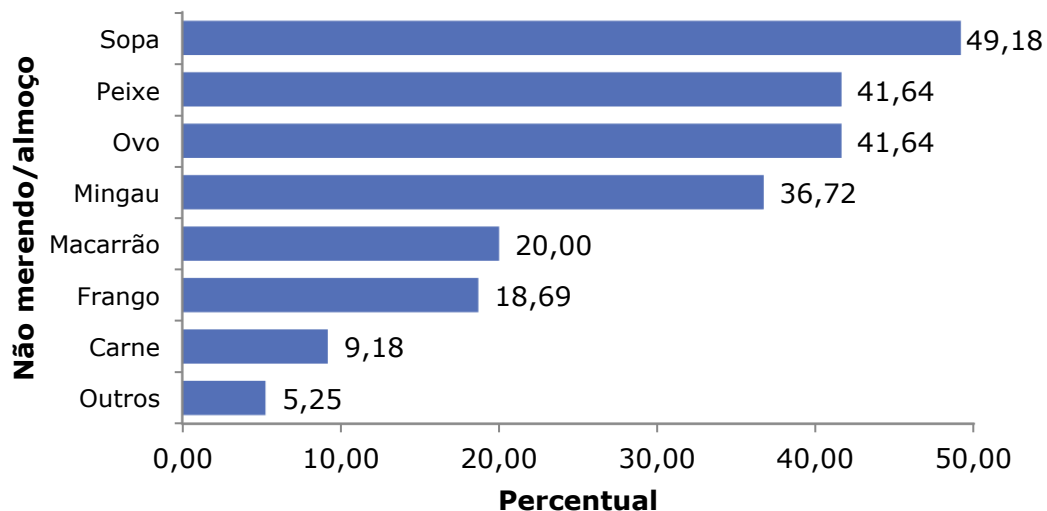
A seguir apresenta-se os resultados por escola visitada:

Principais razões do não consumo ou do pouco consumo de merenda escolar pelos alunos entrevistados por Escolas Municipais auditadas, de 25/10 a 16/11 de 2017, por escola

Unidade Escolar	Merenda ruim	Não gosto da merenda do dia	Não quero	Lancho em casa
Maria Stellina Valmont	50,00	26,47	35,29	20,59
Honorato Filgueiras	13,33	46,67	20,00	13,33
Ruy da Silveira Brito	47,06	41,18	35,29	11,76
Terezinha Souza	68,42	63,16	42,11	0,00
Prof. Helder Fialho Dias	75,00	7,14	3,57	3,57
Palmira Lins de Carvalho	59,38	56,25	25,00	3,13
Maria Madalena Raad	28,57	50,00	35,71	25,00
Gabriel Lage da Silva	47,62	47,62	23,81	38,10
Amália Paumgartten	57,14	57,14	19,05	9,52
Nestor Nonato Lima	66,67	40,00	33,33	20,00
Anna Barrau Mininéia	100,00	64,00	12,00	20,00
Donatila Santana Lopes	53,57	42,86	25,00	7,14
Ines Maroja	83,33	20,00	10,00	6,67
Maria Luiza Pinto Amaral	73,08	30,77	11,54	23,08

Foi feito ainda o seguinte questionamento aos alunos: “*Não merendo/almoço na escola quando é servido (Pode marcar até 3 opções):*”. Dentre as opções apresentadas, os tipos de alimento que apresentam maior índice de rejeição pelos alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental, foram a sopa com 49,18%, peixe e ovo com 41,64% seguido do mingau com 36,72%, conforme se verifica no gráfico abaixo:

Tipo de alimentação escolar rejeitados pelos alunos entrevistados por Escolas Municipal visitada, de 25/10 a 16/11 de 2017



Apresenta-se, a seguir, os resultados por escola visitada:

Tipos de alimentação escolar rejeitados pelos alunos entrevistados por Escolas Municipal visitada, de 25/10 a 16/11 de 2017

Unidade Escolar	Sopa	Peixe	Ovo	Mingau	Macarrão	Frango	Carne	Outros
Maria Stellina Valmont	21,88	31,25	25,00	50,00	15,63	6,25	3,13	0,00
Honorato Filgueiras	33,33	6,67	20,00	60,00	6,67	26,67	0,00	0,00
Ruy da Silveira Brito	62,50	31,25	62,50	56,25	6,25	12,50	0,00	18,75
Terezinha Souza	50,00	37,50	56,25	56,25	6,25	18,75	0,00	6,25
Prof. Helder Fialho Dias	25,00	67,86	35,71	17,86	28,57	14,29	35,71	7,14
Palmira Lins de Carvalho	52,17	60,87	52,17	26,09	17,39	26,09	13,04	0,00
Maria Madalena Raad	64,29	57,14	42,86	14,29	7,14	35,71	14,29	0,00
Gabriel Lage da Silva	68,42	63,16	47,37	31,58	42,11	36,84	21,05	5,26
Amália Paumgartten	50,00	30,00	45,00	25,00	30,00	15,00	15,00	5,00
Nestor Nonato Lima	79,31	34,48	37,93	20,69	27,59	24,14	10,34	0,00
Anna Barrau Mininéia	37,50	25,00	50,00	50,00	20,83	12,50	8,33	0,00
Donatila Santana Lopes	72,73	45,45	36,36	18,18	27,27	13,64	0,00	13,64
Ines Maroja	52,17	52,17	43,48	43,48	8,70	8,70	0,00	13,04
Maria Luiza Pinto Amaral	37,50	33,33	41,67	54,17	20,83	25,00	0,00	8,33

O FNDE, por meio da Resolução nº 15/2000 estabeleceu como um dos procedimentos para o controle da qualidade da alimentação servida nas escolas a aplicação de testes de aceitabilidade³ pelas entidades executoras do PNAE. As Resoluções nº 32/2006 e nº 38/2009 dispõem que o teste de aceitabilidade deve ser aplicado sempre que ocorrer no cardápio: a introdução de um alimento atípico ao hábito alimentar local, qualquer outra alteração inovadora no preparo do alimento e para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

No ano de 2016, a FMAE (Processo 201707770, Vol. 002, fls. 32 a 36), realizou teste de aceitabilidade⁴ em doze unidades de ensino da rede municipal pública, com o intuito de avaliar a aceitação quanto aos cardápios praticados frequentemente e quanto a aceitação das hortaliças cultivadas na horta escolar e incluídas na alimentação escolar. Dentre as escolas onde foram realizados os testes de aceitabilidade estavam 4 escolas auditadas pelo TCM em 2017, a saber: Rui Brito da Silveira, Gabriel Lage, Honorato Filgueiras e Madalena Raad. Eis o resultado obtido pelas escolas:

³ Teste de aceitabilidade – é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. Ele faz parte da análise sensorial de alimentos e/ou preparações, de como são percebidos pelos cinco sentidos da matéria: visão, olfato, paladar, tato e audição.

⁴ Escala Hedônica Facial – método sensorial afetivo que avalia a aceitação e a preferência das preparações.

Resultado do Teste de Aceitabilidade realizada pela FMAE nas Escolas Municipais de Belém, 2016

DATA	CARDÁPIO	ESCOLA	QUANTIDADE DE ALUNOS	I. A. %
11/04/2016	Sopa de frango com hortaliças (Macaxeira, couve, abóbora)	Rui Brito da Silveira	74	93,2
11/05/2016	Arroz com carne	Gabriel Lage	117	74,0
12/05/2016	Mingau de arroz	Maria Stellina Valmont	187	18,0
16/08/2016	Mingau de tapioca	Honorato Filgueiras	106	75,4
17/10/2016	Mingau de tapioca com arroz	Madalena Raad	89	56,2
21/10/2016	Mingau de aveia	Maria Stellina Valmont	133	58,6

A Resolução nº 32/2006, estabelece que o índice de aceitabilidade, segundo a escala hedônica, não deve ser inferior a 85%. Vê-se, portanto, na tabela acima, que apenas a Escola Rui Brito da Silveira alcançou índice de aceitabilidade superior a 85%. Cabe registrar que a Escola Maria Stellina Valmont alcançou o menor índice de aceitação, 18%.

Os resultados acima indicam que há rejeição de parte considerável dos alunos do 6º ao 9º ano consultados quanto ao tipo de alimentação que é servido nas escolas.

É importante ressaltar que a variação da merenda servida exerce influência na sua aceitabilidade e avaliação pelos alunos das escolas auditadas. Analisando os resultados de todas as escolas, verifica-se que as preparações mais oferecidas foram “canja/sopa” e “mingau”, que foram os alimentos que apresentaram os maiores índices de rejeição pelos alunos consultados, muito embora a FMAE tenha elaborado um cardápio para o ensino fundamental com 37 opções de merenda que deveriam ser servidas em 200 dias letivos. Observou-se, que no segundo semestre de 2017 não estava sendo oferecida aos alunos preparações com carne, cujos índices de rejeição são menores. Em algumas escolas a direção autorizou a preparação de outro tipo de alimentação, como: “arroz com galinha” ou “frango assado de forno”, que teve boa aceitação pelos alunos.



Arroz com galinha servido na Escola

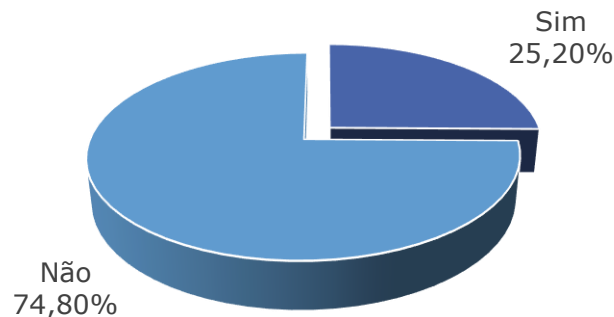
Observou-se, durante as visitas, restos consideráveis de alimento nos pratos quando a preparação oferecida era canja/sopa, conforme se observa nas fotos abaixo:



Fotos: Escola Gabriel Lage

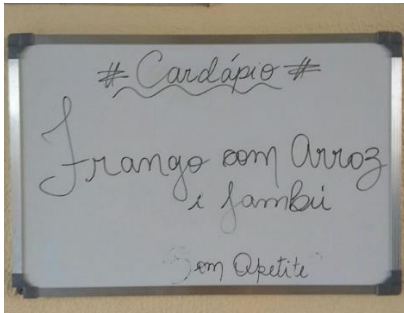
Importante ressaltar que a realização de campanhas informativas pode influenciar, positivamente, no fomento do consumo da merenda escolar. Os alunos não possuem, ainda, informações necessárias para compreender a importância desse instrumento para o seu desenvolvimento. Neste sentido foi perguntado aos alunos se na sua escola já havia sido explicada a importância da merenda escolar, 74,80% dos alunos responderam que não.

Explicação sobre a importância da merenda escolar nas Escolas Municipais de Belém auditadas, de 25/10 a 16/11 de 2017

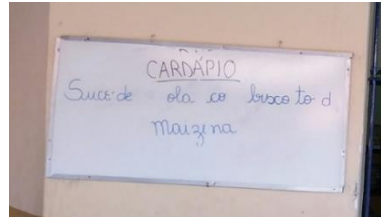


Estes aspectos só reforçam a necessidade de realização de campanhas educativas constantes pela SEMEC em parceria com a FMAE para os alunos, pais e responsáveis pelos alunos, conscientizando-os sobre os benefícios da alimentação escolar e enfatizando a corresponsabilidade dos pais e responsáveis neste processo, para que evitem o envio de alimentos não saudáveis que prejudiquem o consumo da merenda escolar. É preciso que a merenda escolar se torne um elemento de auxílio no aprendizado e na formação de bons hábitos alimentares.

Quanto à divulgação do cardápio aos alunos, observou-se que em 12 Escolas, o cardápio estava afixado nos refeitórios, com exceção das escolas Anna Barreau Meninea e Ines Maroja.



Escola Honorato Filgueiras



Escola Helder Fialho



Escola Gabriel Lage

A FMAE constatou nas visitas técnicas que realizou em 2017, que as escolas Ruy da Silveira Brito, Helder Fialho Dias, Nestor Nonato Lima e Anna Barreau Meninnea não estavam divulgando o cardápio servido no dia aos alunos e frequentadores das unidades.

6.3 Quantidade de Alimentação Servida nas Escolas

É de suma importância o registro da alimentação servida pelas escolas, pois esse registro possibilita cálculos de per capita do cardápio, bem como, o custo do que está sendo servido e sua aceitação pelo aluno.

Segundo dados da FMAE, no exercício de 2016 foram servidas 109.428 (cento e nove mil, quatrocentos e vinte e oito) refeições nas unidades escolares municipais, conforme demonstrado na Tabela abaixo:

Número de Refeições Servidas em 2016

PROGRAMA	Nº ALUNOS	Nº REFEIÇÕES/DIA	TOTAL
Fundamental	57.234	1	57.234
EJA	6.466	1	6.466
Mais Educação	3.833	2	7.666
Tempo Integral	2.306	3	6.918
Café da Manhã	8.000	1	8.000
Ensino Infantil - UEIS	5.786	4	23.144
TOTAL GERAL	83.625	---	109.428

Fonte: Relatório de Gestão da FMAE de 2016 (Processo 201707941, fls. 95)

6.3.1 Mapa de Consumo da Merenda Escolar

A FMAE distribui as escolas públicas municipais uma planilha denominada Controle de Refeições. Nesta planilha, a cada refeição preparada e distribuída, deve ser preenchida diariamente com as seguintes informações: Cardápio, Data, Alunos Total, Frequência, Refeições Servidas, Gênero, Per Capta e Quantidade Total, conforme se vê abaixo:

Cardápio: _____
Data: ___/___/___
Alunos total: _____ Frequencia: _____ Refeições servidas: _____

Gênero	Per capita	Quantidade total

Fonte: FMAE – Processo nº 201707770-00, Vol. 003, fls. 006

Na auditoria realizada constatou-se que apenas 3 escolas preenchiam o Controle de Refeições, a saber: Maria Stellina Walmont, Honorato Filgueiras e Maria Luiza Pinto do Amaral. Nas escolas como Gabriel Lage e Donatila Lopes, as informações são preenchidas em um caderno. Em outras escolas, como Madalena Raad e Ruy da Silveira Brito, o controle não foi apresentado aos auditores.

Cabe enfatizar que o cálculo da quantidade de refeições a serem preparadas é realizado com base na frequência de alunos em sala de aula ou com base no número de alunos matriculados. A quantidade de refeições servidas não é medida pelas escolas, vez que nenhuma escola faz a contagem e o consequente registro do número de alunos que consumiram a merenda, quantos deixaram de se alimentar e quantos repetiram a alimentação.

A FMAE, nos relatórios das visitas que realizou em 2017 nas escolas públicas municipais, aponta a necessidade de as merendeiras das escolas Honorato Filgueiras, Nestor Nonato Lima e Anna Barrau Meninéia seguirem a orientação quanto a quantidade per capita dos alimentos e o registro da quantidade total de gêneros utilizados por turno em controle de refeições.

PREFETURA MUNICIPAL DE BELÉM - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL "MRS. M. STELLINA WALMONT"
Passagem Vitória, nº 423, Terra Firme - fone 3274-5470 - INEP 15040874

CARDAPIO 22/02/2017

Escola Maria Stellina Walmont
TURNO MANHÃ FREQUÊNCIA 477 REFEIÇÕES SERVIDAS 477

GÊNERO	VALOR PER CAPITA	QUANTIDADE TOTAL
Cará de frango	20,9	9 KL 540
Macarrão	20,9	5 KL
Margarina	20,9	5 KL
Feijão	20,9	500g
Sal	2,9	500g
Alface	2,9	500g
Alho	2,9	500g
Arroz	2,9	500g
Óleo	2,9	500g
Tomate	2,9	500g
Alho	2,9	500g

TURNO TARDE FREQUÊNCIA 346 REFEIÇÕES SERVIDAS 346

GÊNERO	VALOR PER CAPITA	QUANTIDADE TOTAL
Cará de frango	20,9	7 KL
Margarina	20,9	2 KL 500g
Macarrão	20,9	2 KL
Feijão	20,9	2 KL 500g
Sal	2,9	2 KL 500g
Alface	2,9	2 KL 500g
Alho	2,9	2 KL 500g
Arroz	2,9	2 KL 500g
Óleo	2,9	2 KL 500g
Tomate	2,9	2 KL 500g
Alho	2,9	2 KL 500g

TURNO NORTE FREQUÊNCIA 794 REFEIÇÕES SERVIDAS 794

GÊNERO	VALOR PER CAPITA	QUANTIDADE TOTAL
Cará de frango	20,9	2 KL 280g
Margarina	20,9	2 KL 500g
Macarrão	20,9	2 KL
Feijão	20,9	2 KL
Sal	2,9	2 KL
Alface	2,9	2 KL
Alho	2,9	2 KL
Arroz	2,9	2 KL
Óleo	2,9	2 KL
Tomate	2,9	2 KL
Alho	2,9	2 KL

Escola Maria Stellina Walmont

PREFETURA MUNICIPAL DE BELÉM - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL "MRS. M. STELLINA WALMONT"
Passagem Vitória, nº 423, Terra Firme - fone 3274-5470 - INEP 15040874

CARDAPIO 06/02/2017

Escola Honorato Filgueiras

1ª - Turno Manhã com pão

suco = 450x40 = 18.000	20KL
aquear = 450x15 = 6.750	7KL
pão = 450x50 = 22.500	23KL

428 alunos

2ª - Turno Manhã com pão

suco = 450x40 = 18.000	22KL
aquear = 450x15 = 6.750	7KL
pão = 450x50 = 22.500	23KL

428 alunos

3ª - Turno Manhã com pão

suco = 450x40 = 18.000	20KL
aquear = 450x15 = 6.750	7KL
pão = 450x50 = 22.500	23KL

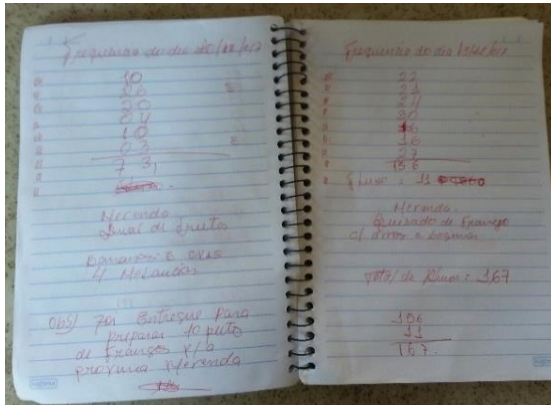
428 alunos

4ª - Turno Manhã com pão

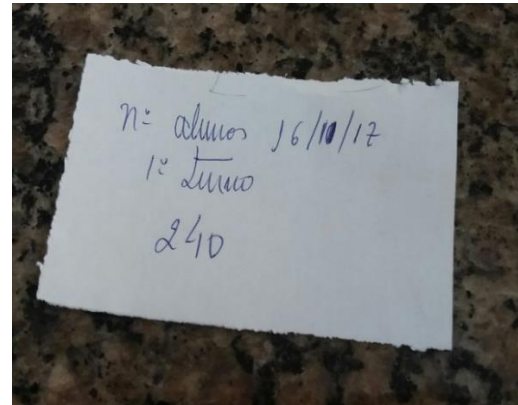
suco = 300x40 = 12.000	12KL
aquear = 300x15 = 4.500	7KL
pão = 300x50 = 15.000	15KL

268 alunos

Escola Honorato Filgueiras



Escola Donatila Lopes



Escola Ines Maroja

6.4 Manipuladores de Alimentos

6.4.1 Quantidade de Manipuladores de Alimentos

Conforme informado pela SEMEC (Processo nº 201706431, fls. 175 a 176) a quantidade de manipuladores de alimentos (merendeiros) estabelecidos para as escolas municipais de Belém encontra-se disposto na Portaria nº 0071/2015 – GABS, que determina em seu art. 46, II, “c” que a lotação de merendeiros nas cozinhas escolares se dará de acordo com o porte da Unidade Educacional e obedecerá o seguinte critério:

Para “Unidades Escolares e Unidades Pedagógicas: 01 (uma) merendeira para cada 250 alunos por turno (de 08 a 10 turmas), observando o mesmo parâmetro para intervalos sucessivos e mais 01 (uma) merendeira para cada 06 horas de trabalho.”

A quantidade de merendeiras nas escolas municipais avaliadas soma 66 (sessenta e seis) no total, segundo informação fornecida pela direção das Escolas auditadas. Somente 21,43% das escolas apresentaram número de merendeiras de acordo com a determinação da legislação. As seguintes Unidades apresentavam número de manipuladores de alimentos em quantitativo inferior ao disposto na Portaria nº 0071/2015 – GABS.

Número e Carência de Manipuladores de Alimentos nas 14 escolas municipais auditadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017

Unidade escolar	Número de merendeiras/alunos								Carência
	Manhã		Intermediário		Tarde		Noite		
	Merendeiras	Alunos	Merendeiras	Alunos	Merendeiras	Alunos	Merendeiras	Alunos	
Maria Stellina Valmont	3	475			2	320	1	176	3
Honorato Filgueiras	2	126		147	2	165	1		0
Ruy da Silveira Brito	2	250			1	230		75	2
Terezinha Souza	2	250			2	240			0
Helder Fialho Dias	2	380			2	330	1	100	3
Palmira Lins de Carvalho	2	310			2	250		50	2
Maria Madalena Raad	2	390		70	2	390	2	140	2
Gabriel Lage Silva	2	394	2	439	1	376	1	228	1
Amália Paungarten	2	380			2	230	1	65	1
Nestor Notato Lima	1	180			1	240	1	40	2
Anna Barrau Meninéa	2	225			2	250			0
Donatila Santana Lopes	2	220	2	115	2	350	1	130	2
Inês Maroja	2	280			2	400			2

Maria Luiza Pinto Amaral	1	280	1	95	1	360	1	98	4
Total	27	4140	5	866	24	4131	10	926	24

Quanto a suficiência de manipuladores de alimentos existentes nas Unidades Escolares 71,43% dos manipuladores consultados, consideraram o número existente nas escolas insuficiente para o desenvolvimento de todas as atribuições de sua competência, que consiste na processamento, preparação e distribuição dos alimentos, além da limpeza da cozinha e da despensa.

Um ponto enfatizado pelos manipuladores diz respeito ao processamento de alimentos que vem “in natura”, como macaxeira, abóbora e cheiro verde, que passam pelo processo de branqueamento, cabendo aos manipuladores descascar, cortar, realizar o branqueamento e armazenar. Mesmo nas escolas em que os manipuladores consideraram suficiente o seu número, foi observado o seguinte: que ocorre impropriedades quando o manipulador de alimentos não vai ao trabalho ou quando a escola trabalha com a refeição do Programa Mais Educação.



A carência de manipuladores de alimentos é apontada como uma das causas para o cumprimento parcial do cardápio sugerido pela FMAE, e pode ser também uma das causas das filas longas que se formam no refeitório no momento da distribuição da alimentação aos alunos, sendo esta uma das razões apontadas pelos alunos do 6º ao 9º ano para que não consumissem ou consumissem apenas 1 a 2 vezes por semana a merenda escolar, conforme se vê na tabela abaixo:

Fila Longa para Merendar na percepção dos alunos das Escolas Municipais auditadas, de 25/10 a 16/11 de 2017

Unidade Escolar	Fila longa Para Merendar
Ruy da Silveira Brito	94,12%
Prof. Helder Fialho Dias	82,14%
Gabriel Lage da Silva	76,19%
Anna Barrau Meninéa	72,00%
Palmira Lins de Carvalho	71,88%
Maria Stellina Valmont	58,82%
Donatila Santana Lopes	57,14%
Nestor Nonato Lima	46,67%
Maria Luiza Pinto Amaral	46,15%
Ines Maroja	40,00%
Maria Madalena Raad	39,29%
Terezinha Souza	26,32%
Amália Paumgartten	19,05%
Honorato Filgueiras	0,00%

6.4.2 Capacitação do Manipulador de Alimentos

Segundo a Lei nº 11.947/2009, cabe aos Estados e Municípios capacitar os recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, podendo esta atividade ser realizada em parceria com o FNDE.

É de suma importância a capacitação e orientação continuada de todos os servidores envolvidos em todas as etapas e processo, da produção ao consumo da merenda escolar, para que conheçam e cumpram as condutas e as limitações existentes, com o objetivo de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nas possíveis impropriedades sanitárias.

A SEMEC informou que a FMAE realiza anualmente capacitação dos manipuladores de alimentos, exercitando o preenchimento do Controle de Refeições, Cronograma de Higienização ambiental, Higienização e Branqueamento dos Alimentos e Controle de Estoque de Gêneros Alimentícios.

Cerca de 28 manipuladores de alimentos foram consultados durante as visitas realizadas nas 14 escolas municipais. Grande parte dos manipuladores de alimentos informaram que receberam capacitação pela FMAE, conforme se vê no gráfico abaixo:

Capacitação recebida pelos manipuladores de alimentos nas Escolas Municipais de Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017



Insta mencionar que muito embora grande parte dos manipuladores tenham informado que já participaram de capacitações, verificou-se durante as visitas do TCM as 14 escolas muitas práticas inadequadas relativamente ao recebimento, preparo, distribuição e armazenamento dos alimentos, demonstradas no decorrer deste Relatório, reforçando a necessidade da supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, conforme dispõe a Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

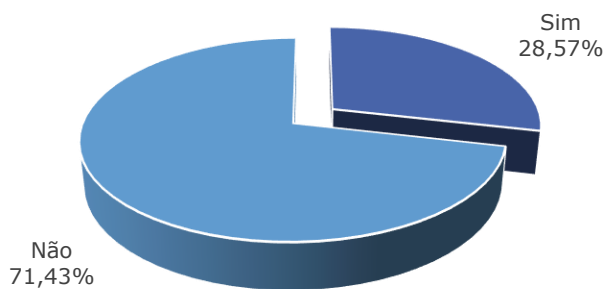
6.4.3 Saúde do Manipulador de Alimentos

Os alimentos podem transmitir doenças conhecidas como Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Desta feita, o cuidado com a saúde do manipulador e seu efetivo controle são fatores que influenciam na qualidade final da alimentação escolar oferecida aos alunos.

A Carteira de Saúde emitida pela Prefeitura atesta as condições de saúde do manipulador de alimentos e uma cópia da carteira de cada merendeira deve ser arquivada na escola. A renovação da carteira deve ser feita anualmente ou em intervalo menor de tempo se houver necessidade. De acordo com o item 4.6.2 da Resolução 216/2004 da ANVISA os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde (BRASIL, 2004).

Constatou-se que em 10 (71,43%) escolas auditadas as carteiras de saúde dos manipuladores não se encontram arquivadas, conforme demonstrado abaixo:

Escolas que possuem cópia atualizada da carteira de saúde do Manipulador de Alimentos



Unidades Escolares
Maria Stellina Valmont
Honorato Filgueiras
Ruy da Silveira Brito
Terezinha Souza
Prof. Helder Fialho Dias
Palmira Lins de Carvalho
Amália Paumgartten
Nestor Nonato Lima
Donatila Santana Lopes
Ines Maroja

6.4.4 Uniformes e EPI's

Outro ponto importante a ser observado para diminuir a chance de contaminação dos alimentos utilizados no preparo da merenda escolar diz respeito aos merendeiros, vez que são responsáveis pela sua manipulação. Alguns aspectos devem ser observados quanto ao uniforme do merendeiro: o tecido deve ser leve e de cor clara e deve estar sempre limpo, sem manchas ou rasgos, recomendando-se que sejam trocados todos os dias; durante o preparo dos alimentos é necessário a utilização de máscara, para evitar o contato da saliva e da respiração, que podem contaminar o alimento; os sapatos também devem ser de cor clara, fechados e sem salto; os cabelos devem ficar presos por touca ou rede, evitando assim que caiam nos alimentos.

Na área do Serviço de Alimentação Escolar (cozinha, despensa, refeitório) é necessário usar o uniforme e EPI's, cuja função é a proteção tanto do usuário como do alimento a ser preparado. O uniforme geralmente é composto de calça, camiseta de manga curta, touca de algodão ou descartável, avental de algodão e sapato fechado. Todas as peças do uniforme devem ser preferencialmente de cor branca e em tecido de algodão, conservadas e limpas, as roupas devem ajustar-se ao corpo, para evitar que se prendam em algum equipamento ou que queimem.

EPI's que devem ser utilizados pelos manipuladores de alimentos nas cozinhas escolares:

Recomendações sobre os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's)

Áreas do Serviço de Alimentação	EPI Recomendados	Função do EPI
Pré-preparo	Luvas de malha de aço	Proteção contra cortes
	Avental de PVC	Contra umidade
	Luvas vinil, látex ou polietileno	Preparo de saladas
Cocção	Luvas de malha de aço	Para cortes
	Luvas térmicas	Para forno e fogão
	Avental antichama	Para forno e fogão
Distribuição	Luvas vinil, látex ou polietileno	Para servir bolo, pão, bolacha
Higienização e Retirada de Lixo	Óculos de proteção	Para limpeza da coifa
	Luvas de PVC e luva de PVC cm	Para manipulação de produtos químicos
	Botas de borracha	Para atividades com grande quantidade de água.
	Avental de PVC	Proteção contra umidades e produto químico
	Luvas de malha de aço	Para cortar embalagens

Nas escolas auditadas pelo TCM, constatou-se que os manipuladores de alimentos não estavam usando uniforme padronizado e nem EPI's.



Escola Stellina Walmart



Escola Teresinha Sousa



Escola Anna Barrau Meninéa



Escola Gabriel Lage

Registre-se que 78,57% dos manipuladores de alimentos entrevistados nas 14 escolas auditadas informaram que não recebem uniformes e EPI's com regularidade.

Em algumas escolas foi relatado que desde 2013 não recebem uniforme, e na maioria das escolas a luva, a touca e o avental são disponibilizados pela direção. Em três escolas auditadas foram entregues aos manipuladores dias antes da visita do TCM uma camisa branca para cada merendeiro, todavia, não houve comprovação da entrega do uniforme. Registre-se que as luvas descartáveis adquiridas pela direção das escolas são de plástico e os aventais de TNT inadequados para o trabalho.

Verificou-se durante as visitas que em algumas escolas as merendeiras não estavam usando luvas durante a distribuição da alimentação escolar aos alunos, a exemplo do que ocorreu nas escolas Maria Stellina Walmont e Gabriel Lage.

Há que se ressaltar, que o uso de luvas descartáveis é necessário: a) na manipulação de alimentos prontos para o consumo, tais como: pães, biscoitos e bolos; b) na manipulação de alimentos que já foram cozidos como: cortar carnes prontas, cortar legumes e verduras para salada; c) na manipulação de frutas, legumes e verduras que já tenham sido higienizados; d) e na ocorrência de ferimentos nas mãos.



Verificou-se na documentação referente ao controle de entregas de uniformes apresentado pela FMAE (Processo 20170777-00), que no 1º semestre de 2015 somente as merendeiras das escolas Madalena Raad e Helder Fialho receberam um sapato de borracha preto. Cabe registrar que o sapato em questão foi considerado pelas merendeiras, duro e quente, o que causou, bolhas e calos nos pés. Assim, a maioria dos merendeiros prefere trabalhar utilizando o seu próprio calçado.



Sapato fornecido pela FMAE



Luvras plásticas adquiridas pelas Escolas



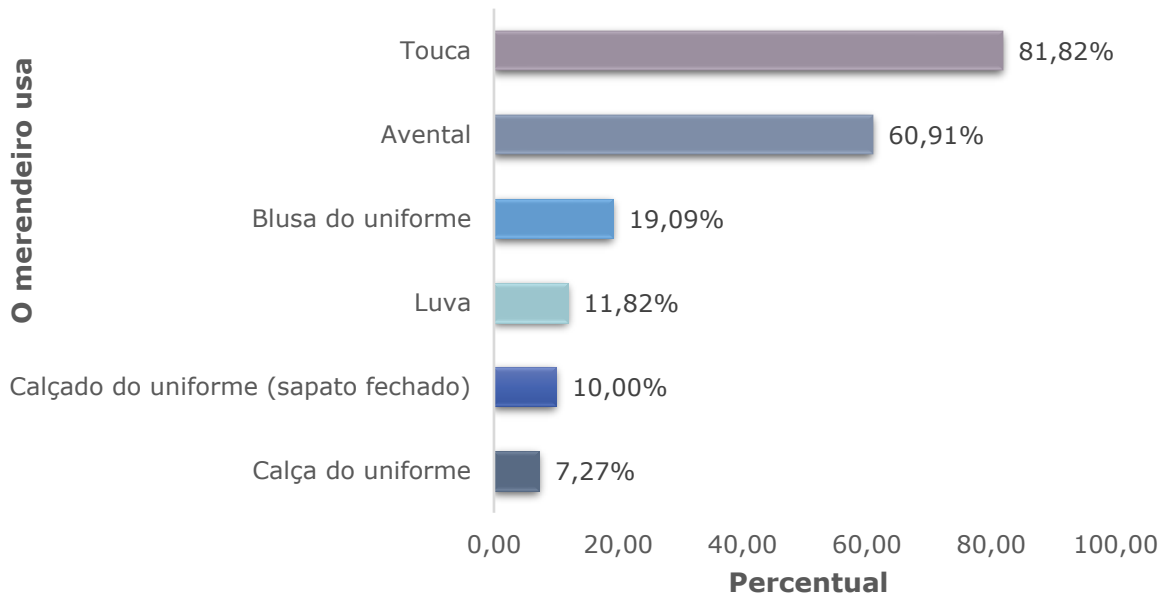
Cabe mencionar, que em suas visitas técnicas a FMAE tem observado a necessidade de utilização pelos manipuladores de uniformes e EPI's, conforme demonstrado abaixo

Resultado da Avaliação da FMAE realizada nas Escolas Municipais de Belém quanto aos equipamentos e utensílios, 2017

Quanto aos Manipuladores de Alimentos	QTD.	Unidade Escolar
Utilizar vestimenta limpa e completa para manipulação de alimentos (touca, camisa de cor clara com manga, calça comprida, sapato fechado)	12	Maria Stelina Valmont, Honorato Filgueiras, Ruy da Silveira Britto, Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Gabriel Lage, Amália Paumgarten, Nestor Nonato, Ana Barreaux, Donatila Santana Lopes, Inês Maroja, Maria Luiza Pinto Amaral
Utilizar utensílios adequados e/ou luvas descartáveis na distribuição dos alimentos prontos para consumo.	6	Ruy da Silveira Britto, Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Amália Paumgarten, Nestor Nonato, Donatila Santana Lopes, Inês Maroja, Maria Luiza Pinto Amaral

Foi perguntado aos alunos das 14 escolas auditadas se o merendeiro fazia uso de blusa, calça e sapato de uniforme, touca, avental e luva. O item que mais os alunos perceberam que os manipuladores de alimentos utilizam é a touca com 81,82%, seguido do avental com 60,91%, conforme se verifica no gráfico abaixo:

Uso de Uniforme e EPI's pelos merendeiros na percepção dos alunos nas Escolas municipais auditadas, de 25/10 a 16/11 de 2017

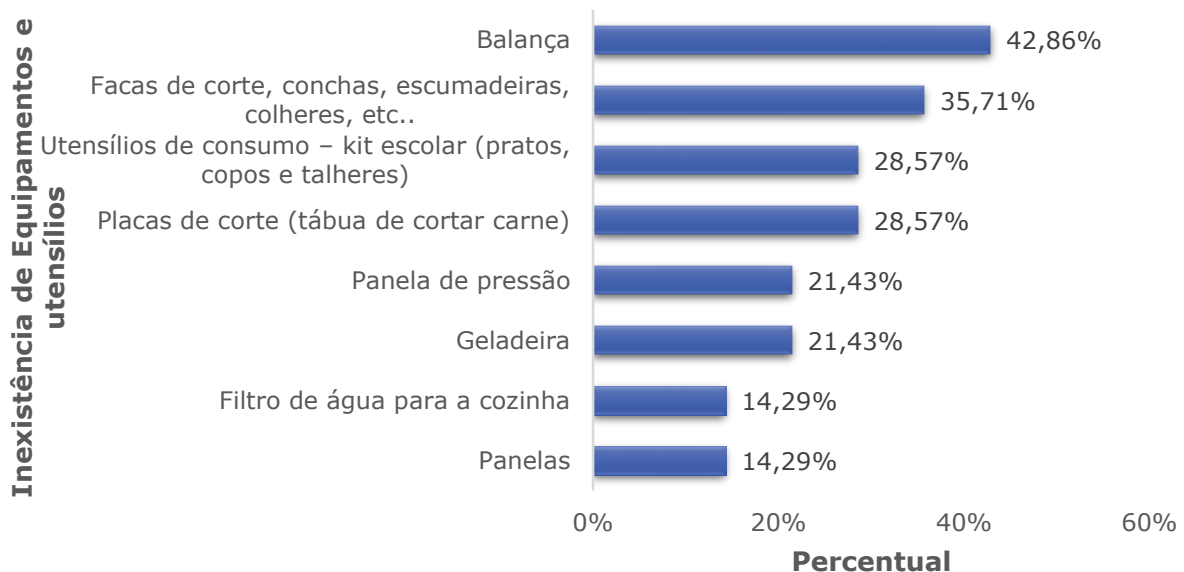


6.5 - Equipamentos e Utensílios

6.5.1 Inexistência de Equipamentos e Utensílios

Constatou-se nas escolas auditadas a quantidade insuficiente ou a inexistência de equipamentos e utensílios necessários à conservação, preparação e distribuição da alimentação escolar, que prejudica o serviço nas escolas, conforme dados apresentados no gráfico abaixo:

Ausência de Equipamentos e Utensílios nas Cozinhas das Escolas Municipais Auditadas, 25/10 a 16/11 de 2017



A seguir apresenta-se a ausência dos equipamentos e utensílios por escola visitada:

Equipamentos e utensílios inexistentes nas escolas municipais auditadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017

Manutenção	Escolas
Balança	Honorato Filgueiras, Ruy da Silveira Brito, Teresinha Souza, Palmira Lins de Carvalho, Ines Maroja e Maria Luiza Pinto do Amaral
Facas de corte, conchas, escumadeiras, colheres	Maria Stellina Walmont, Teresinha Souza, Helder Fialho, Palmira Lins de Carvalho e Maria Luiza Pinto do Amaral
Placas de Corte	Maria Stellina Walmont, Donatila Santana Lopes e Maria Luiza Pinto do Amaral
Geladeira	Maria Stellina Walmont, Ruy da Silveira Brito e Gabriel Lage
Kit Escolar	Maria Stellina Walmont, Teresinha Souza, Helder Fialho e Gabriel Lage
Painéis de Pressão	Teresinha Souza e Maria Luiza Pinto do Amaral
Painéis	Helder Fialho e Maria Luiza Pinto do Amaral
Filtro de água da cozinha	Honorato Filgueiras e Teresinha Souza

Observações realizadas pelas merendeiras nas escolas municipais auditadas:

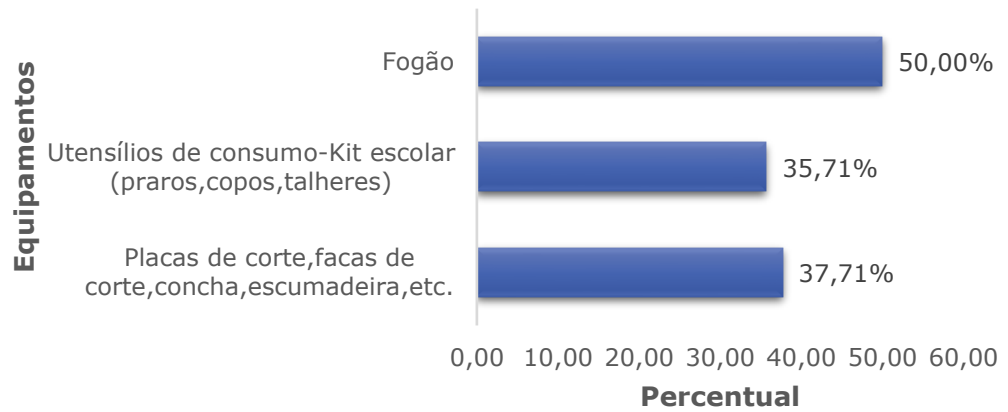
ESCOLAS	OBSERVAÇÕES
Ruy da Silveira Brito	Precisa de uma balança menor; a cozinha não tem geladeira, necessária para descongelamento das carnes e frangos e para acondicionamento das hortaliças e cheiro verde, a geladeira existente na escola fica na sala dos professores
Teresinha Souza	Falta mais colheres para mexer a comida, só tem uma; falta mais uma panela de pressão de porte grande; necessita de uma balança de menor porte, a orientadora tem dificuldade de pesar os alimentos na balança grande; necessita de mais kits escolares.
Helder Fialho	Falta colher e copo dos kits escolares e precisa de painéis grandes e conchas.
Gabriel Lage	Precisa de 400 copos e 200 colheres, a diretora comprou 200 copos.

6.5.2 Higiene e Conservação dos Equipamentos e Utensílios

É necessário à limpeza adequada dos equipamentos e utensílios das cozinhas escolares. Os alimentos podem ser contaminados por contato com superfícies e equipamentos que não estejam suficientemente limpos, para evitar a multiplicação de microrganismos patogênicos.

Neste sentido, foi verificado nas escolas auditadas o estado de higiene dos equipamentos e utensílios. Observou-se que o fogão, as placas de corte e os kits escolares foram os equipamentos e utensílios que mais apresentaram higienização inadequada. A seguir, apresenta-se o resultado encontrado nas escolas:

Equipamentos e Utensílios em condições inadequadas de higiene nas 14 escolas auditadas, de 25/10 e 16/11/2017



Segue abaixo fotos da situação encontrada nas escolas:



Escola Maria Stellina Walmart



Escola Maria Luiza Pinto do Amaral



Escola Maria Stellina Walmart





Escola Helder Fialho



Escola Nestor Nonato Lima



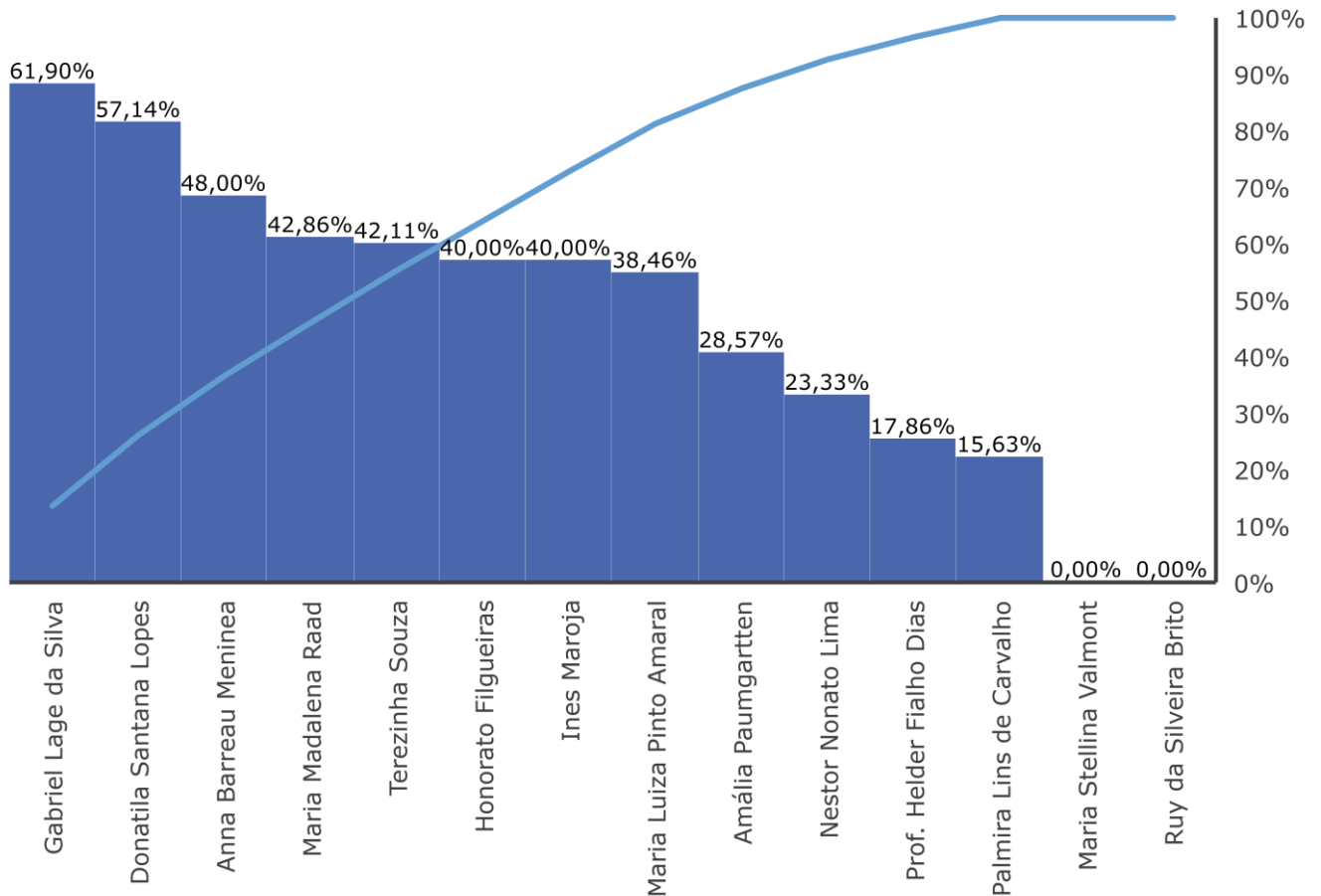
Escola Ines Maroja



Escola Maria Luiza Pinto do Amaral

Pratos, copos e talheres sujo(s) foi uma das razões apontadas pelos alunos do 6º ao 9º ano em grande parte das escolas auditadas pelo TCM para que não consumissem a merenda escolar servida ou consumissem apenas 1 a 2 vezes por semana, conforme se visualiza abaixo:

Razões para o não consumo ou baixo consumo de merenda escolar nas Escolas Municipais de Belém pelos alunos do 6º ao 9º ano, de 25/10 a 16/11 de 2017



6.5.3 Manutenção e Substituição de Equipamentos e Utensílios

Nas 14 escolas auditadas verificou-se a existência de equipamentos e utensílios que necessitam de manutenção ou de substituição, vez que a sua utilização em condições inadequadas prejudica o processo de preparação, conservação e distribuição da alimentação escolar nas escolas. Os equipamentos que mais necessitam de manutenção são: freezer, fogão e geladeira, conforme se vê abaixo:

Equipamentos e utensílios que necessitam de manutenção nas escolas municipais visitadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017

Manutenção	Escolas
Freezer	Maria Stellina Walmont, Honorato Filgueiras, Helder Fialho, Madalena Raad, Gabriel Lage, Nestor Nonato Lima, Ines Maroja
Fogão	Madalena Raad, Gabriel Lage, Anna Barreau Meninea e Maria Luiza Pinto do Amaral
Geladeira	Helder Fialho, Palmira Lins de Carvalho, Nestor Nonato Lima e Anna Barreau Meninea
Panela de pressão	Madalena Raad e Maria Luiza Pinto do Amaral
Balança	Maria Stellina Walmont
Filtro de água	Helder Fialho

Alguns exemplos de equipamentos que necessitam de manutenção:



Manutenção do fogão e geladeira da Escola Anna Barrau Meninea



Freezer da Escola Nestor Nonato Lima - tampa com defeito



Escola Maria Luiza Pinto do Amaral – Painel de pressão com vazamento

Os equipamentos e utensílios que mais necessitam ser substituídos nas escolas auditadas são o fogão, o kit escolar, as placas de corte e os filtros de água, conforme se vê abaixo:

Equipamentos e utensílios que necessitam ser substituídos nas escolas municipais visitadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017

Equipamentos e Utensílios	Escolas
Fogão	Maria Stellina Walmont, Teresinha Souza, Helder Fialho, Palmira Lins de Carvalho, Amália Paumgarten, Nestor Nonato e Ines Maroja
Kit Escolar	Maria Stellina Walmont, Honorato Filgueiras, Ruy da Silveira Brito, Madalena Raad, Gabriel Lage e e Maria Luiza Pinto do Amaral
Panelas	Maria Stellina Walmont, Helder Fialho, Madalena Raad, Donatila Santana Lopes, Ines Maroja e e Maria Luiza Pinto do Amaral
Placas de corte, facas de corte, conchas e talheres)	Maria Stellina Walmont, Honorato Filgueiras, Helder Fialho, Gabriel Lage e Maria Luiza Pinto do Amaral
Filtro de água da cozinha	Palmira Lins de Carvalho, Madalena Raad, Amália Paumgarten e Maria Luiza Pinto do Amaral
Balança	Ruy da Silveira Brito e Teresinha Souza
Painel de pressão	Palmira Lins de Carvalho e Donatila Santana Lopes
Freezer	Palmira Lins de Carvalho
Geladeira	Maria Luiza Pinto do Amaral
Liquidificador	Madalena Raad

Equipamentos e utensílios que necessitam ser substituídos:



Escola Maria Stellina Walmont - Fogão enferrujado, panelas danificadas e velhas, facas quebradas, colher de mexer e tábua de corte impróprias para uso.



Escola Maria Madalena Raad - Substituição do filtro de água



Substituição do fogão enferrujado na Escola Inês Maroja



Escola Maria Luiza Pinto do Amaral – substituição de panelas e geladeira

Observações realizadas pelas manipuladoras de alimentos nas Escolas Municipais auditadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017

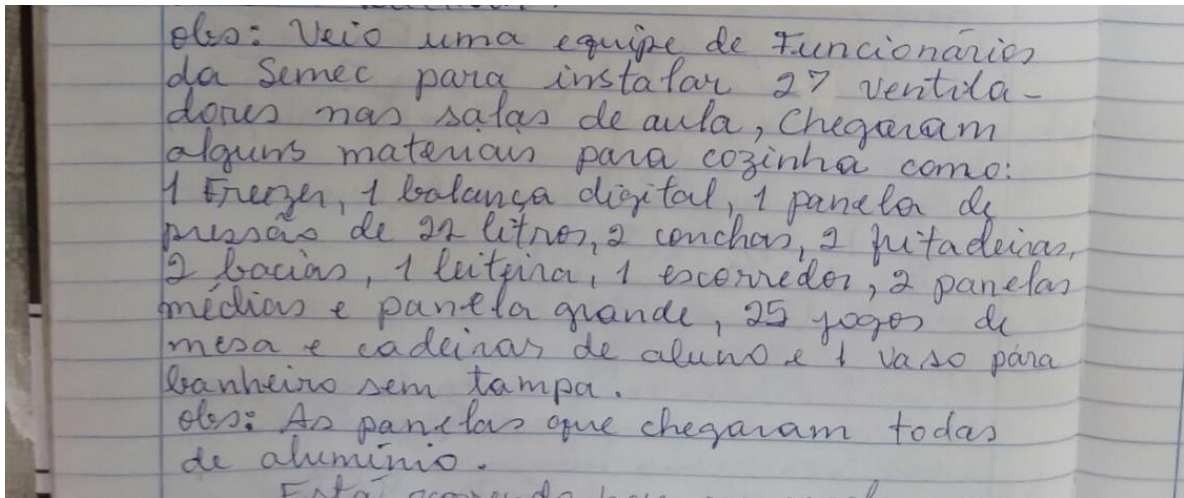
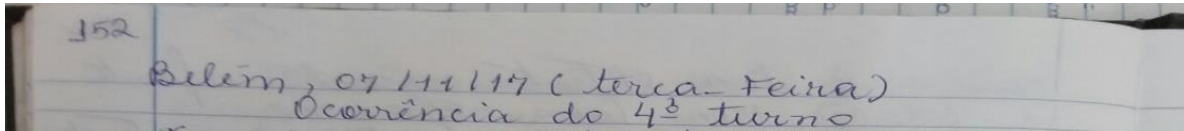
Unidade Escolar	OBSERVAÇÕES
Honorato Filgueiras	O fogão encontra-se com as bocas enferrujadas, um dos freezers está com a porta com defeito e necessita substituir parte das colheres do kit escolar
Teresinha Souza	O fogão encontra-se com as bocas entupidadas. Foi realizada uma manutenção que não resolveu o problema
Helder Fialho	Fogão com problemas de ferrugem e vazamento de gás
Palmira Lins de Carvalho	O fogão de 6 bocas só tem três que funcionam. Não tem como pesar a macaxeira, a balança pesa até 20 kg e o saco entregue pelo fornecedor pesa entre 40 e 60 kg.
Gabriel Lage	Possui apenas um botijão de gás, necessitaria de mais dois; o fogão encontra-se com as bocas entupidadas e precisa de manutenção; o dispositivo da tampa de um dos freezers está sem pressão.

Nas visitas técnicas que realizou nas escolas públicas municipais durante o exercício de 2017 a FMAE fez as seguintes constatações sobre os equipamentos e utensílios:

Resultado da pesquisa realizada nas Escolas Municipais de Belém pela FMAE quanto aos equipamentos e utensílios, 2017

Quanto aos equipamentos e utensílios	Nº	Unidade Escolar
Manter os utensílios de consumo (kits da alimentação escolar) em quantidade suficiente e em bom estado de higiene e conservação.	5	Maria Stelina Valmont, Palmira Lins de Carvalho, Amália Paumgarten, Nestor Nonato, Donatila Santana Lopes
Utilizar utensílios que entram em contato com alimentos (liquidificador, placas de corte, facas, colheres, etc.) em material liso, lavável, impermeável e que não transmita contaminantes.	4	Maria Stelina Valmont, Amália Paumgarten, Nestor Nonato, Donatila Santana Lopes
Manter utensílios que entram em contato com alimentos (liquidificador, placas de corte, facas, colheres, etc.) em bom estado de higiene, funcionamento e conservação.	6	Maria Stelina Valmont, Helder Fialho Dias, Palmira Lins De Carvalho, Amália Paumgarten, Nestor Nonato, Donatila Santana Lopes
Utilizar balança própria para o controle quantitativo dos alimentos.	7	Maria Stelina Valmont, Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Gabriel Lage, Nestor Nonato, Donatila Santana Lopes, Inês Maroja
Providenciar filtro de água para a cozinha, realizando sua manutenção periódica para adequado funcionamento.	4	Ruy da Silveira Britto, Terezinha Souza, Palmira Lins de Carvalho, Gabriel Lage
Manter fogão, freezer e refrigerador em bom estado de higiene, funcionamento e conservação.	6	Helder Fialho Dias, Amália Paumgarten, Nestor Nonato, Ana Barreua, Donatila Santana Lopes, Maria Luiza Pinto Amaral

Durante a realização da auditoria, observou-se que a SEMEC realizou a entrega de equipamentos e utensílios para as cozinhas escolares, como freezer, liquidificador, panelas, balanças, utensílios de cozinha, kit escolar, entre outros, a exemplo do que ocorreu nas escolas Gabriel Lage, Palmira Lins de Carvalho, Teresinha Souza e Donatila Santana Lopes. Cabe registrar, que o tamanho das panelas e dos liquidificadores entregues nas escolas não está adequado a necessidade dos serviços de preparação da alimentação escolar, visto o tamanho menor, conforme se vê abaixo:



Livro de Ocorrências da Escola Gabriel Lage



Escola Maria Luiza Pinto do Amaral

6.6 - Qualidade da alimentação servida nas escolas

A abordagem desse ponto de controle, deve-se a necessidade de identificar a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos às Unidades Escolares para a produção da merenda servida aos alunos das escolas da rede pública do município de Belém.

A FMAE como responsável pela supervisão técnica do Programa de Alimentação Escolar – PNAE na rede municipal pública de ensino e tem a responsabilidade de adquirir e distribuir os gêneros alimentícios necessários a preparação da merenda escolar.

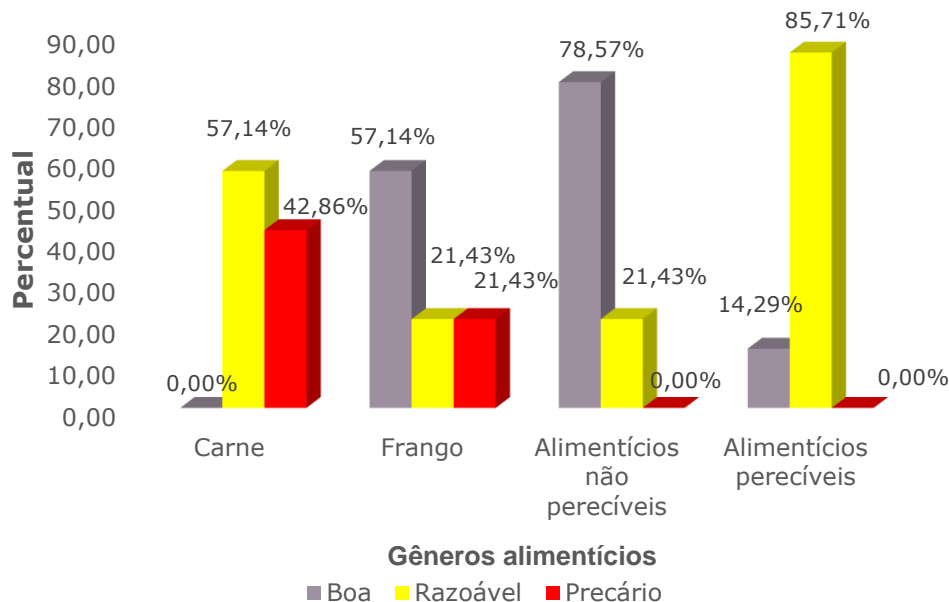
A FMAE entrega diretamente os gêneros alimentícios não perecíveis e os gêneros perecíveis como carne e frango são entregues diretamente pelos fornecedores contratados e as frutas, verduras, hortaliças, ovos de galinha e polpas de fruta são entregues pela agricultura familiar.

6.6.1 Qualidade dos gêneros alimentícios entregues nas escolas

No intuito de verificar a qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos pela Prefeitura/FMAE e entregues nas Unidades Escolares, os auditores do TCM/PA, entrevistaram as merendeiras e orientadoras de programas, onde foram observados os aspectos relacionados ao padrão de qualidade dos alimentos fornecidos e destinados à preparação da merenda escolar.

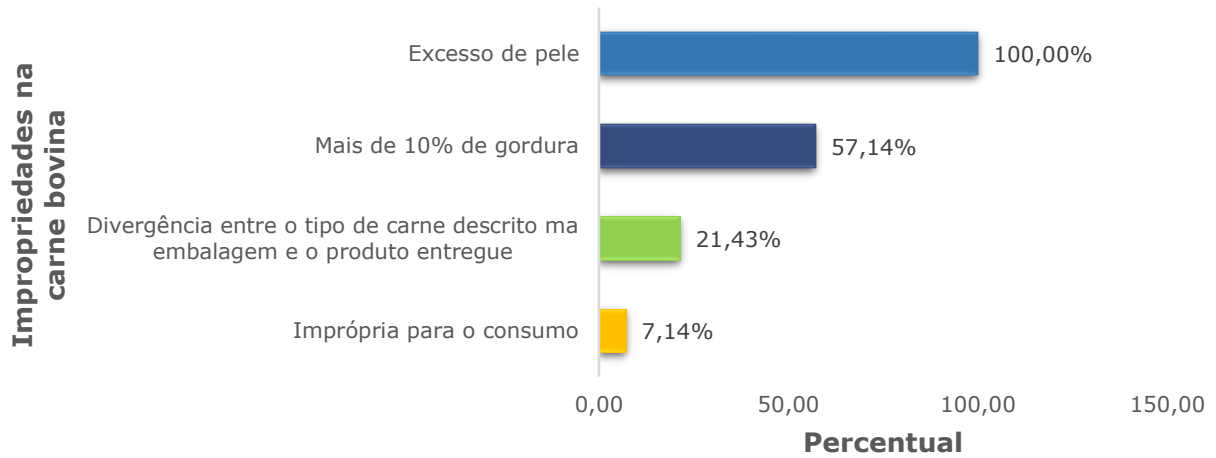
Quanto à qualidade dos gêneros alimentícios, os resultados obtidos encontram-se demonstrados na tabela e no gráfico a seguir:

Percepção das Merendeiras das Escolas Municipais auditadas sobre a qualidade dos gêneros alimentícios, de 25/10 a 16/11 de 2016



Os resultados evidenciados acima, demonstram que a carne apresenta pior qualidade de todos os gêneros alimentícios entregues nas escolas, considerada precária por 42,86% dos manipuladores de alimentos. O principal problema encontrado na carne é o excesso de pele e sujeira, apontado por 100% dos manipuladores consultados, seguido do percentual de gordura acima de 10%, conforme demonstrado no gráfico abaixo:

Impropriedades encontrados na Carne Bovina Entregue nas Escolas Municipais auditadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017



Segundo os 92,82% dos manipuladores de alimentos entrevistados essas impropriedades ocorreram em todas as entregas de carne. Ressalte-se que a retirada do excesso de pele e gordura reduz consideravelmente a quantidade de carne própria para a produção dos alimentos.

Abaixo apresenta-se alguns relatos dos manipuladores das 14 escolas auditadas:

“A escola não recebe carne bovina desde a 10ª. Remessa. A carne era de péssima qualidade com excesso de pele e sujo”.

“Muita pele, em uma remessa de 35 kg de carne ocorrida no 1o. Semestre foi retirado cerca de 12 kg de pele, que não foi devolvida porque o fornecedor demora a repor o que foi trocado, dificultando o cumprimento do cardápio.”

“Já foram realizadas sete remessas de carne, em duas remessas o que dizia na embalagem não era a carne recebida”

“No meio da carne boa vem carne que já está escura, que as merendeiras não preparam, diminuindo a quantidade a ser servidas aos alunos.”

O frango e os gêneros alimentícios não perecíveis foram considerados de boa qualidade por 78,57 % dos manipuladores consultados.

As principais impropriedades apresentadas pela carne de frango foram o excesso de pele com 57,14% e a adição de 6% de água nas embalagens, com 50%, principalmente no frango inteiro, que também vem em tamanho pequeno, “*pintos*”, segundo os manipuladores de alimentos. As impropriedades apontadas ocorrem em todas as entregas para 42,86% dos manipuladores e 35,71% eventualmente. Para 28,57% dos merendeiros não há impropriedades na carne de frango.

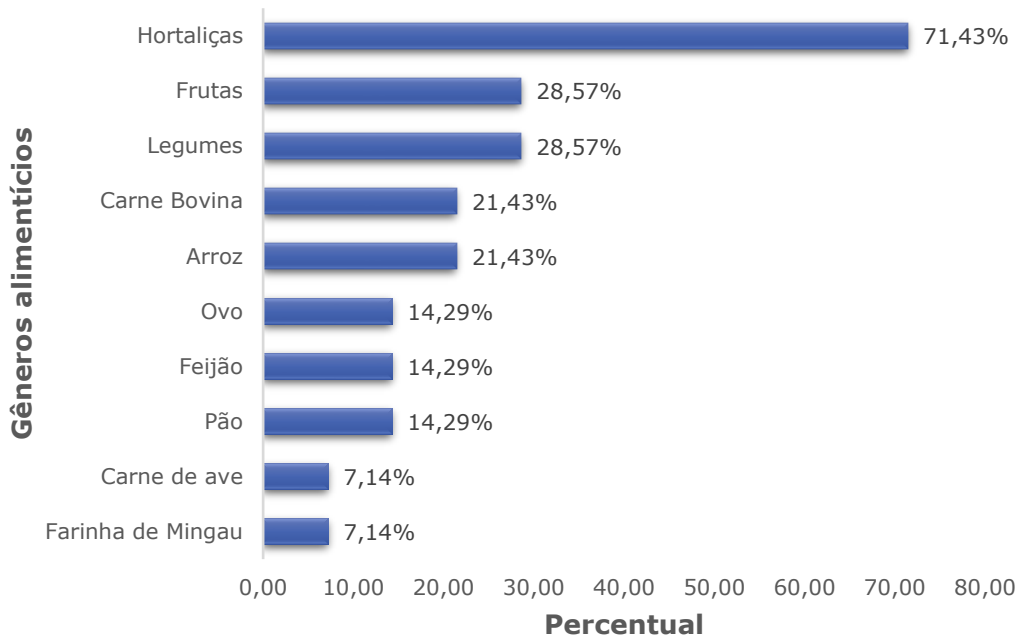
O maior problema apontado nos gêneros não perecíveis para 35,71% dos merendeiros foi o feijão, que apresenta dificuldades de cozimento.

Para 85,71% dos manipuladores de alimentos os gêneros perecíveis como frutas, verduras, legumes e hortaliças, foram considerados de qualidade regular, já as polpas de frutas foram consideradas de boa qualidade. As principais impropriedades manifestadas pelos respondentes foram: verduras/hortaliças estragadas e/ou danificadas com 78,57%; frutas verdes, amassadas ou estragadas com 64,29%; e legumes estragados e/ou danificados com 35,71%. Essas

impropriedades ocorrem em todas as entregas para 28,57% e eventualmente para 64,29% dos merendeiros.

Em razão das impropriedades apontadas fez-se necessário a troca de gêneros alimentícios em 78,57% das escolas auditadas. Os gêneros mais trocados foram as hortaliças (jambu e cheiro verde), seguido de frutas e legumes, conforme se vê no gráfico abaixo e foto de guia de entrega de gêneros alimentícios.

Troca de gêneros alimentícios nas Escolas Municipais auditadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017



GUIA DE ENTREGA COPABEL - 14ª REMESSA
ESCOLA: MARIA LUIZA PINTO AMARAL ZONA 04
ENDEREÇO: AV. 9 LEMOS, PASSAGEM MUCALA, PROX. DI. FREITAS S/N - SACRAMENTA, 3233-0278/MARIZIA - GORREIA- 8833-0232

PROGRAMA PRIMEF QTD: 887 ALUNOS				MAIS EDUCAÇÃO - 120 ALUNOS					
GÊNERO	UND	QTD	QTD EM ESTOQ.	QTD RECEBIDA	GÊNERO	UND	QTD	QTD EM ESTOQ.	QTD RECEBIDA
MELANCIA	KG	188		✓	MACAXEIRA	KG	4		✓
BANANA	KG	188		✓	ABOBORA	KG	4		✓
POLPA ACEROLA	KG	63		✓	COUVE	KG	2		✓
POLPA GOIABA	KG	31		✓	COENTRO	KG	1		✓
MACAXEIRA	KG	23		✓	CEBOLINHA	KG	1		mas veio muito pouco
ABOBORA	KG	23		✓	JAMBU	KG	2		mas veio muito pouco
COUVE	KG	8		✓					
COENTRO	KG	3							
CEBOLINHA	KG	3							
JAMBU	KG	8							

DIRETORA DE SUPRIMENTOS
 FMAE

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO (ASSINATURA E CARIMBO DA ESCOLA)

DATA: 24, 30, 2017

24/10/2017

Obs: não recebemos jambu e cebolinha que constam na nota, os mesmos estavam muito estragados.

Escola Maria Luiza Pinto do Amaral

Registre-se que a troca do produto acarretou prejuízo a distribuição da refeição aos alunos em 21,42% das escolas auditadas

Peso dos gêneros alimentícios na Escola Municipal Nestor Nonato Lima em 13/11/2017

Gênero Alimentício	Peso Guia de Entrega	Peso Auferido TCM/PA	Diferença
Melancia	120 Kg Ensino Fundamental 36 Kg EJA = 156 kg	88 kg	68 kg
Banana	120 Kg Ensino Fundamental 36 Kg EJA = 156 kg	1 Caixote com 11,65 kg 8 x 11,658 = 93,26 kg	62,74 kg
Abóbora	10 Kg Ensino Fundamental 3 Kg EJA = 13 kg	7 unidades = 11,84 kg	1,16 kg
Limão	5 Kg Ensino Fundamental 2 Kg EJA = 7 kg	3,17 kg	3,83 kg
Couve	5 Kg Ensino Fundamental 2 Kg EJA = 7 kg	12 maços = 3,87 kg	3,13 kg
Cariru	8 Kg Ensino Fundamental e 2 Kg EJA = 10 kg	8 maços = 2,30 kg	7,70 kg
Jambu	5 Kg Ensino Fundamental e 2 Kg EJA = 7 kg	5 maços = 2,60 kg	4,40 kg
Coentro	3 Kg Ensino Fundamental e 1 Kg EJA = 4 kg	5 maços = 2,27 kg	1,73 kg
Cebolinha	2 Kg Ensino Fundamental e 1 Kg EJA = 3 kg	2 maços = 1,36 kg	1,64 kg
TOTAL	363 Kg	208,67 Kg	154,33 Kg

Foi constatado ainda que foi entregue 20 kg de polpa de acerola e não de goiaba como especificado na guia de entrega.

GUIA DE ENTREGA COPABEL - 15ª REMESSA
ESCOLA: NESTOR NONATO DE LIMA
ENDEREÇO: RADIACIONAL II QUADRA F, S/N - JURUNAS

PROGRAMA: PNAEF G				
GÊNERO	UND	QTD	QTD EM ESTOQ.	QTD RECEBIDA
MELANCIA	KG	120		
BANANA	KG	120		
POLPA GOIABA	KG	20		
MACAXEIRA	KG	25		
ABOBORA	KG	10		
COUVE	KG	5		
CARIRU	KG	8		
JAMBU	KG	5		
COENTRO	KG	3		
CEBOLINHA	KG	2		
LIMÃO	KG	5		

PROGRAMA EJA				
GÊNERO	UND	QTD	QTD EM ESTOQ.	QTD RECEBIDA
MELANCIA	KG	36		
BANANA	KG	36		
POLPA GOIABA	KG	6		
MACAXEIRA	KG	8		
ABOBORA	KG	3		
COUVE	KG	2		
CARIRU	KG	2		
JAMBU	KG	2		
COENTRO	KG	1		
CEBOLINHA	KG	1		
LIMÃO	KG	2		

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO (ASSINATURA E CARIMBO DA ESCOLA)

CELINA VIANA

DIRETORA DE SUPRIMENTOS

DATA 13/11/17



Pesagem dos gêneros alimentícios realizada pela equipe do TCM/PA

Registre-se que em visita técnica realizada pela FMAE no dia 21/08/2017, houve recomendação para que a escola realizasse o controle de estoque adequado, conforme se vê abaixo:

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
Pólo: Educação Básica, do Ensino Médio e Profissional

Unidade Escolar: *B.M. Mestre Renato de um* Turno: *12*
Data: *21/08/2017* Supervisão nº: *12*

Visando melhorias na operacionalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nesta unidade, torna-se essencial o cumprimento dos itens abaixo assinalados, conforme Resolução CD/FNDE nº 26/2013; RDC nº 216/2004.

QUANTO AO CARDÁPIO	
1	Utilizar todos os gêneros em estoque com base na sugestão de cardápio da FMAE. <input type="checkbox"/>
2	Divulgar o cardápio servido no dia aos alunos e frequentadores da unidade. <input checked="" type="checkbox"/>

QUANTO À ESTOCAGEM DE ALIMENTOS			
37	Manter piso, paredes, teto e prateleiras em bom estado de higiene e conservação. <input type="checkbox"/>	38	Realizar o controle de estoque adequado, respeitando o prazo de validade e mantendo atualizado o saldo de gêneros. <input checked="" type="checkbox"/>
39	Providenciar prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, com capacidade para os alimentos armazenados. <input checked="" type="checkbox"/>	40	Empilhar os alimentos corretamente, mantendo-os afastados de paredes, teto e piso. <input checked="" type="checkbox"/>
41	Proteger as embalagens primárias dos alimentos, mantendo-as íntegras e limpas, retirando as embalagens secundárias quando for favorável para melhor ventilação. <input checked="" type="checkbox"/>	42	Armazenar frutas e hortaliças, quando em temperatura ambiente, em basquetas ou recipientes em material liso, lavável e impermeável. <input checked="" type="checkbox"/>
43	Armazenar os alimentos, sob refrigeração ou congelamento, em embalagens próprias, fechadas. <input type="checkbox"/>	44	Realizar a técnica de branqueamento de hortaliças para melhor conservação e tempo de validade. <input type="checkbox"/>
45	Armazenar separadamente os alimentos crus dos <input type="checkbox"/>		

Percentual de adequações necessárias: *32%*

Observações: *A direção e recente, iniciada 02/08/2017 e, comprometeu-se a realizar as adequações*

Edson T. dos Reis
Responsável Supervisão

r
Responsável Unidade de Educação

6.6.3 Refeitório

O refeitório nas escolas deve ter capacidade de atender os alunos que consomem a merenda escolar, no tempo estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação e de acordo com o cronograma estabelecido pela escola.

Deve ser também um ambiente acolhedor, agradável, limpo e acessível. Assim, o espaço do refeitório deve ser dimensionado de forma que as mesas e cadeiras (ou bancos) tenham o espaçamento correto entre si, evitando encontrões e quedas e os corredores devem permitir a circulação e a manobra de cadeira de rodas. As peças do mobiliário deverão possuir dimensões confortáveis em função de cada faixa etária, valorizando a autonomia dos alunos e evitando posturas incorretas ou inadequadas que possam gerar danos à saúde.

Para auferir a capacidade de atendimento do refeitório das escolas auditadas, foi primeiramente verificado o número de lugares no refeitório das escolas. A equipe de auditoria solicitou que os alunos sentassem em uma mesa, que é padrão em quase todas as escolas, e posteriormente multiplicou pelo número de mesas existentes no refeitório, para obter o total de lugares. Naquelas escolas em que as mesas não eram padrão foi feita a contagem do número de alunos que se encontravam sentados no momento da visita da equipe.

Registre-se que o tempo fixado pela SEMEC para o consumo da merenda escolar nas escolas públicas municipais é de 15 minutos.

Abaixo demonstra-se o número de lugares do refeitório nas escolas auditadas.

Número de lugares nos refeitórios das escolas municipais auditadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017

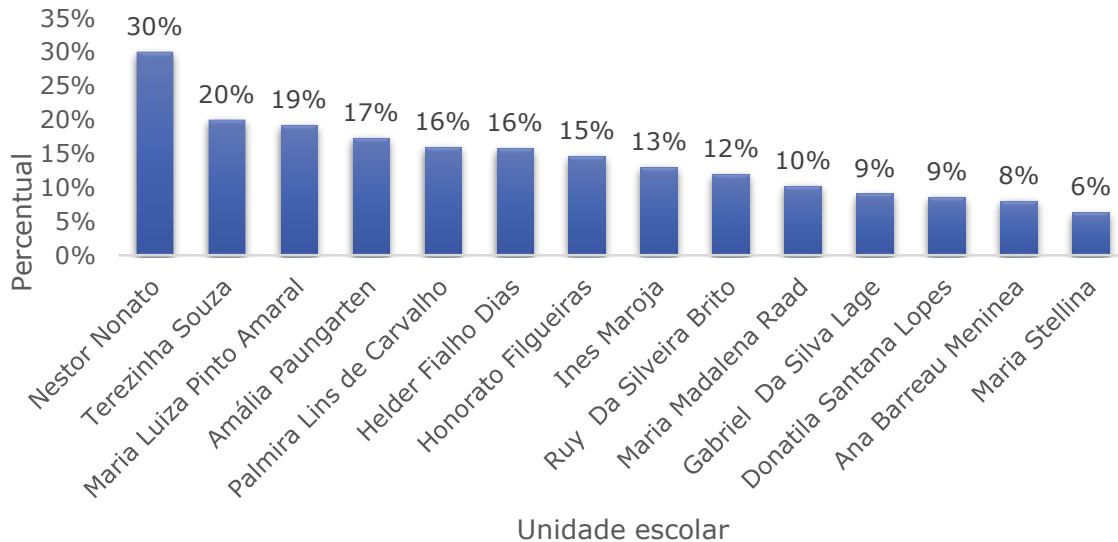
ESCOLAS	Nº lugares Refeitório
Nestor Nonato Lima	72
Maria Luiza Pinto Amaral	70
Amália Paumgartten	66
Prof. Helder Fialho Dias	60
Ines Maroja	52
Terezinha Souza	50
Palmira Lins de Carvalho	40
Maria Madalena Raad	40
Gabriel Lage da Silva	40
Maria Stellina Valmont	30
Ruy da Silveira Brito	30
Donatila Santana Lopes	30
Honorato Filgueiras	25
Anna Barreau Meninea	20

Em seguida foi medido o percentual máximo de atendimento no refeitório das 14 escolas auditadas, utilizando-se o seguinte critério:

Percentual máximo de atendimento = nº de lugares no refeitório/média do número de alunos presentes no turno de maior frequência X 100)

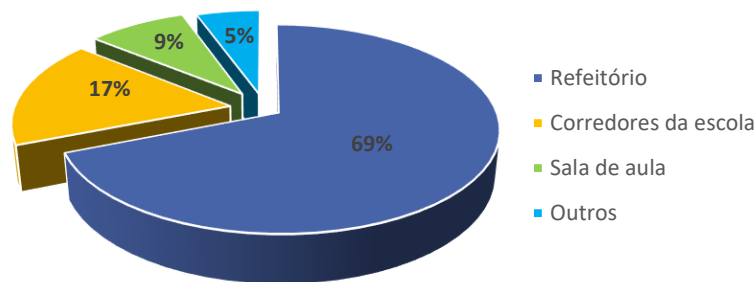
Considerando-se a média do número de alunos presentes no turno de maior frequência informado pela direção, as escolas têm capacidade de atender apenas uma parte do total de alunos que consomem a merenda escolar, conforme verifica-se no gráfico abaixo:

Percentual máximo de atendimento do refeitório nas Escolas Municipais Visitas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017



Foi perguntado aos alunos em que local ele se alimenta na Escola e 69% dos alunos informaram que é no Refeitório, de acordo com o gráfico abaixo:

Local onde os alunos entrevistados merendam nas Escolas Municipais Auditadas, de 25/10 a 16/11 de 2017



A Equipe de Auditoria do TCM, verificou nas escolas auditadas que parte dos alunos consumiam a merenda no refeitório, todavia pela falta de lugares ficavam em pé próximo as mesas ou em grupo encostados nas paredes.

As causas verificadas para a baixa capacidade de atendimento dos refeitórios são a insuficiência de mobiliário e o espaço reduzido do refeitório.

Importante ressaltar que a FMAE, nas visitas técnicas realizada nas escolas no exercício de 2017 já solicitou providências quanto à aquisição do número suficiente de móveis para o refeitório das seguintes escolas: Maria Stelina Valmont, Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Gabriel Lage, Amália Paungarten, Ana Barrau Meninea, Maria Luiza Pinto Amaral.

A seguir apresenta-se fotos de alguns refeitórios das escolas auditadas



Escola Nestor Nonato Lima



Escola Amália Paumgarten



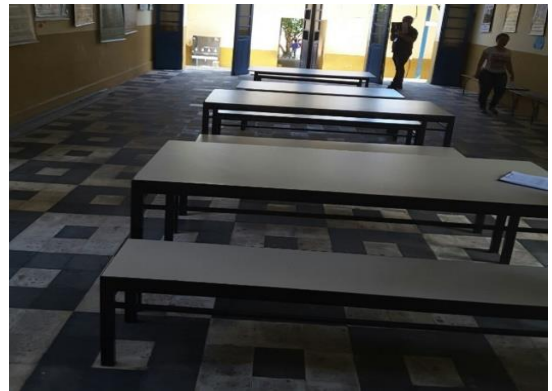
Escola Ines Maroja



Escola Anna Barreau Menninea



Escola Maria Stellina Walmont



Escola Donatila Lopes



Escola Helder Fialho Dias



Escola Honorato Filgueiras

6.7 Boas Práticas para Serviços de Alimentação

A qualidade da merenda escolar oferecida aos alunos das escolas públicas depende da segurança, limpeza e organização das cozinhas das escolas. Neste sentido, a Resolução RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que aprovou o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabeleceu que todos os serviços de alimentação coletiva, inclusive as escolas, devem cumprir uma série de determinações relacionadas aos processos e serviços, desde suas instalações, aquisição, armazenamento e manipulação dos alimentos até a definição de responsabilidades, documentação e registros, que deverão ser incorporados em um Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), elaborados de acordo com a realidade de cada escola, acessível a todos os manipuladores de alimentos e implementados e executados na prática diária da produção de alimentos nas escolas públicas municipais.

A FMAE responsável pela operacionalização do PNAE no município de Belém, informou que todas as escolas públicas municipais possuíam o Manual, tendo encaminhado a esta Corte de Contas cópia dos manuais das seguintes escolas: UEI Cohab III e EMEF Pedro Demo Processo 201707770-00, fls. 01 a 51).

Na auditoria realizada, 84,62% dos diretores informaram que as escolas não possuem Manual de Boas Práticas, conforme tabela abaixo:

Existência de Manual de Boas Práticas nas Unidades Escolares, segundo a Direção Escolar, de 25/10 a 16/11 de 2017

Unidade Escolar	Possui Manual de Boas Práticas
Maria Stellina Valmont	NÃO
Honorato Filgueiras	NÃO
Terezinha Souza	NÃO
Prof. Helder Fialho Dias	NÃO
Palmira Lins de Carvalho	NÃO
Maria Madalena Raad	NÃO
Gabriel Lage da Silva	NÃO
Amália Paumgarten	NÃO
Nestor Nonato Lima	NÃO
Anna Barreau Meninea	NÃO
Donatila Santana Lopes	NÃO
Ines Maroja	NÃO
Ruy da Silveira Brito	SIM
Maria Luiza Pinto Amaral	SIM

Cabe registrar que nas escolas em que os diretores informaram a existência do Manual, não foi apresentado a equipe o referido documento.

Importante ressaltar que todos os manipuladores de alimentos consultados pela equipe do TCM desconheciam a existência do Manual de Boas Práticas na Alimentação.

Observou-se, nas escolas auditadas há ocorrência de impropriedades no processo de recebimento, fabricação, distribuição e armazenamento dos alimentos, uma vez que foram detectadas deficiências em vários itens avaliados, quanto ao cumprimento da Resolução RDC nº 216/2004, a exemplo do que ocorreu na Escola Gabriel Lage, em que o pré-preparo (produtos

crus) de alimentos estava sendo efetuado bem próximo da lavagem de utensílios sujos (pratos, copos, talheres, panelas etc.), possibilitando a contaminação cruzada dos alimentos ou como verificado na Escola Donatila Lopes onde os alimentos estavam sendo preparados em local (pia) totalmente inadequada, ou ainda o armazenamento de frutas no fogão. A ocorrência dessas impropriedades nas escolas representa um risco sanitário e não garante a segurança dos alimentos fornecidos.



Escola Donatila Lopes



Escola Gabriel Lage



Escola Gabriel Lage



6.7.1 Controle Integrado de Pragas e Vetores

A RDC nº 216/2004 dispõe que o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

As edificações, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores e pragas urbanas. A organização, a higiene e a estrutura adequada da cozinha, refeitório e despensa de alimentos, podem prevenir o aparecimento de vetores e pragas. As instalações desses ambientes devem ter aberturas fechadas ou teladas, portas e janelas ajustadas ao batente; ralos sifonados e com sistema de fechamento, livres de fendas e frestas e caixas de gordura vedadas.

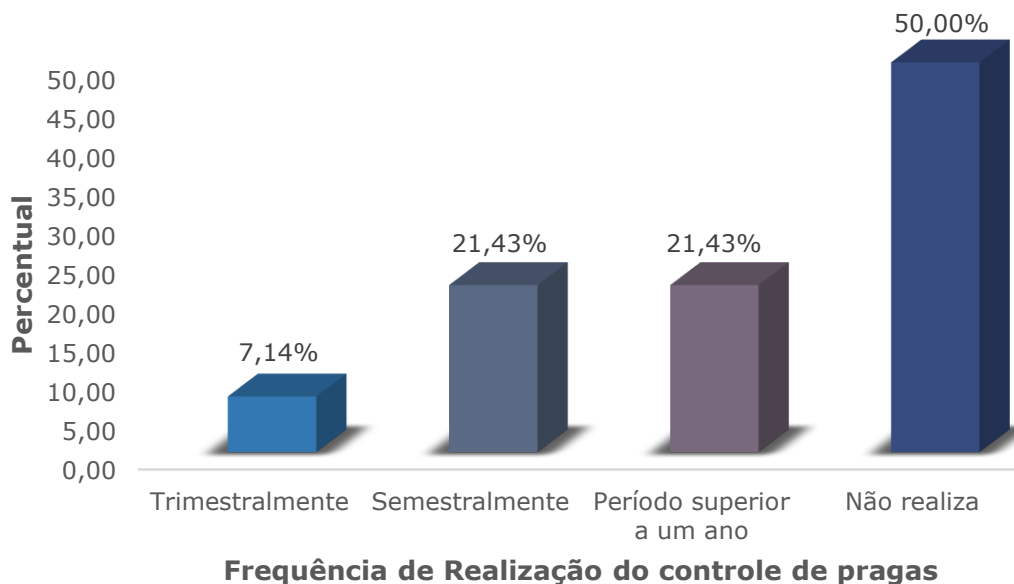
A desinfestação deve ser realizada por empresa especializada sempre que necessário. A empresa contratada deve fornecer a escola o comprovante de execução de serviço contendo as seguintes informações: Nome do cliente (CDCE); endereço; praga(s) alvo; grupo(s)

químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s); nome e concentração de uso do princípio ativo e quantidade do produto aplicado na área; nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho correspondente.

Segundo orientação da FMAE, a direção/coordenação da unidade escolar deve possuir registros do controle de vetores e pragas urbanas realizados, datados e rubricados e a eficácia do controle deve ser monitorada através da aplicação do formulário “Registro de Ocorrência de Pragas”, preenchido através dos relatos de observação de pragas e/ou indicações de sua presença, como fezes, produtos danificados, entre outros.

Segundo informado pela direção das 14 escolas auditadas, 50,00% não realizam o controle de vetores e pragas.

Percentual da Frequência de Realização do Controle de Pragas e Vetores nas Escolas Municipais auditadas em Belém, de 25/10 a 16/11 de 2017



Abaixo apresenta-se o resultado por escola:

Frequência de Realização do Controle de Pragas e Vetores nas 14 escolas municipais auditadas em Belém, de 25 de outubro a 16 de novembro de 2017

Frequência da realização do controle de pragas e vetores	Unidade Escolar
Trimestralmente	Maria Luiza Pinto Amaral
Semestralmente	Gabriel Lage, Amália Paumgarten, Ines Maroja
Período superior a um ano	Terezinha Souza, Ana Barreua, Donatila Santana Lopes
Não realiza	Maria Stelina Valmont, Honorato Filgueiras, Ruy da Silveira Britto, Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Maria Madalena Raad, Nestor Nonato Lima

Observou-se nas Escolas Teresinha Souza e Maria Luiza Pinto do Amaral a presença de pombos na caixa d’água e refeitório e na escola Nestor Nonato Lima a presença de animais domésticos.



Escola Teresinha Souza



Escola Maria Luiza Pinto do Amaral



Escola Nestor Nonato Lima

Os pombos são transmissores de inúmeras doenças ao homem, transmitidas pela aspiração dos resíduos do excremento desses animais, que se acumulam em lugares inacessíveis a limpeza e sanitização, além de hospedarem muitos parasitas que atingem as pessoas provocando alergias e outras doenças. A presença de pombos está ligada ao ato de alimentá-los diariamente e ao abrigo existente nas dependências da escola, que propicia o aumento destas aves e consequentemente o risco do aumento das doenças.

A FMAE nas visitas técnicas realizadas nas escolas em 2017, cujos relatórios foram encaminhados a esta Corte de Contas, constatou a necessidade da realização do controle de pragas e vetores por empresa especializada em 5 das 14 escolas auditadas pelo TCM, a saber:

Resultado da pesquisa realizada nas Escolas Municipais de Belém pela FMAE quanto aos procedimentos padronizado, 2017

Quanto aos Procedimentos Padronizados	Unidade Escolar
Realizar o controle de vetores e pragas por empresa especializada (quando as medidas de prevenção não estão sendo eficazes), registrando e divulgando o procedimento.	Maria Stelina Valmont, Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Maria Madalena Raad, Nestor Nonato Lima

A FMAE verificou ainda nessas visitas a presença de animais no setor de alimentação das escolas Maria Stelina Valmont, Terezinha Souza, Helder Fialho Dias e Maria Luiza Pinto Amaral.

Registre-se que as 14 escolas auditadas pelo TCM precisam realizar adequações nas instalações da cozinha, refeitório e despensa de alimentos para se adequar a RDC nº 216/2004. Foi verificado que em todas as escolas as telas de proteção nas aberturas externas da cozinha ou estão inexistentes ou danificadas e em 35,70% as despensas de alimentos apresentam o mesmo problema. Foi verificado também que é necessário eliminar as frestas, ajustando as portas e janelas aos batentes. A ausência de telas milimetradas e a existência de frestas em portas e janelas possibilita o acesso de vetores e pragas nestes ambientes, que pode levar a contaminação dos alimentos utilizados no preparo da merenda escolar.

Essas impropriedades também foram identificados pela FMAE nas visitas técnicas. Eis as escolas que apresentaram as impropriedades.

Resultado da pesquisa realizada nas Escolas Municipais de Belém pela FMAE quanto as instalações, 2017

Quanto as instalações	Unidade Escolar
Utilizar telas milimetradas e removíveis nas aberturas externas da cozinha e despensa, realizando limpeza periódica.	Maria Stelina Valmont, Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Maria Madalena Raad, Amália Paumgarten, Nestor Nonato, Inês Maroja, Maria Luiza Pinto Amaral
Ajustar portas e janelas aos batentes, eliminando frestas.	Ruy da Silveira Britto, Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Maria Madalena Raad, Amália Paumgarten, Maria Luiza Pinto Amaral

6.7.2 Higienização do Reservatório de Água

O sistema de abastecimento de água deve ser ligado à rede pública. Quando utilizado poços artesianos ou semi-artesianos, a potabilidade da água deve ser atestada semestralmente através de laudos laboratoriais emitidos pelo serviço de abastecimento de água do município. O reservatório de água deve ser revestido de material que não comprometa à sua qualidade, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, devendo permanecer devidamente tampado. Fica proibido o uso de caixas d'água de material de amianto.

O reservatório deve ser lavado e higienizado no mínimo a cada 6 meses. O registro das operações, tanto da potabilidade da água, quanto da higienização do reservatório, deve ser arquivado na secretaria da escola como documento comprobatório desses processos descritos acima.

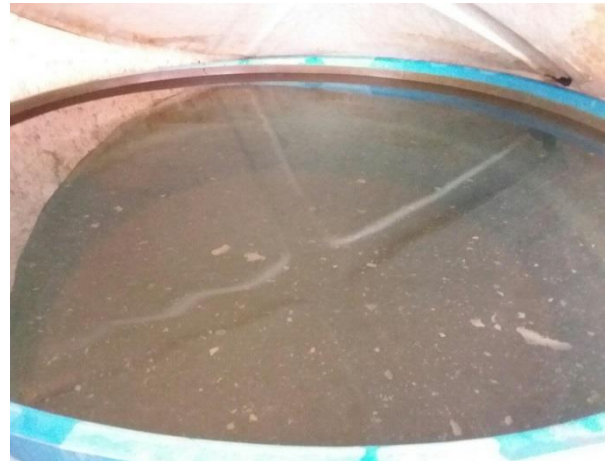
A FMAE orienta as escolas que a higienização do reservatório de água deve ser monitorada por meio do formulário “Registro de Higienização do Reservatório de Água”, a ser preenchido pelo responsável pela higienização, após a realização do procedimento.

Nas visitas realizadas nas unidades escolares, apenas três escolas apresentaram certificado de higienização dos reservatórios de água, porém estes não estavam em local visível, quais sejam: Maria Luiza Pinto Amaral, Palmira Lins de Carvalho e Terezinha Souza. Registre-se que a Escola Honorato Filgueiras não tem reservatório de água e a Escola Stellina Walmont apresentou certificado já vencido.

Abaixo apresenta-se os resultados apresentados pelas escolas quanto a periodicidade da limpeza de higienização de reservatórios de água, bebedouros e certificado:

Periodicidade de higienização e existência de certificado

Periodicidade de higienização dos reservatórios de água (cisterna/caixa d'água)	Periodicidade de higienização dos bebedouros	Existência de Certificado de higienização dos reservatórios de água (cisterna/caixa d'água)
<p>Semestralmente 36,36%</p> <p>Não é definido 63,64%</p>	<p>Mensalmente 25,00%</p> <p>Semestralmente 41,67%</p> <p>Sem definição 33,33%</p>	<p>Não foi apresentado 63,64%</p> <p>Foi apresentado, mas não está em local visível 27,27%</p>
Fonte: Checklist Limpeza Q-51	Fonte: Checklist Limpeza Q-52	Fonte: Checklist Limpeza Q-53



Condições Precárias do Reservatório de Água da Escola Terezinha Souza

Pelo exposto, verifica-se que parte expressiva das Unidades Escolares auditadas não vem atendendo a todos os requisitos normativos, quanto aos aspectos que regem as Boas Práticas na Alimentação Escolar, sendo necessárias adequações nos serviços para garantir a segurança dos alimentos fornecidos. Na avaliação por itens, os aspectos que mais contribuíram para a não conformidade com a legislação vigente compreenderam aqueles referentes à estrutura e às instalações das Unidades, (visto no item 5 deste Relatório, que trata das condições estruturais das escolas), aos manipuladores de alimentos e à higienização do ambiente e dos alimentos, estando todos estes correlacionados.

6.8 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

Com base nos resultados obtidos e nas análises realizadas, considerando as situações encontradas nas escolas auditadas, foram evidenciadas impropriedades que precisam ser solucionados para que o serviço de alimentação das Unidades Escolares e a merenda escolar ofertada aos alunos possam ser conceituados como de boa qualidade, pelo que a equipe de auditoria sugere o que o pleno desta Corte de Contas determine e recomende a SEMEC:

1. Garantir os recursos necessários para aquisição dos gêneros alimentícios, necessários a preparação dos cardápios elaborados pela FMAE, para que a alimentação servida aos alunos possa atender aos objetivos do PNAE;
2. Garantir que os cardápios de alimentação escolar contenham os 15% de nutrientes necessários a saúde dos alunos e sejam diferenciados por faixa etária, para que tenham boa aceitação pelos alunos do ensino fundamental;
3. Garantir a entrega de gêneros alimentícios de boa qualidade as unidades escolares, no período estabelecido, para que as preparações constantes nos cardápios planejados pela FMAE para 10 e 12 dias possam ser produzidos dentro do cronograma;
4. Divulgar na rede mundial de computadores, nos sítios da SEMEC e da FMAE o cardápio da merenda escolar das escolas públicas municipais, possibilitando o acompanhamento do controle social através do CAE, dos alunos e dos pais e responsáveis;
5. Realizar campanhas educativas junto aos alunos, pais e responsáveis, conscientizando-os sobre os benefícios da alimentação escolar, bem como desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, enfatizando sua corresponsabilidade e a importância de sua participação neste processo.
6. Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com a alimentação escolar quanto às boas práticas para serviços de alimentação escolar, mediante a realização de treinamentos regulares executados pelo responsável técnico especializado, o nutricionista, visando tanto sua capacitação profissional como a segurança dos alimentos fornecidos nas escolas.
7. Determinar que todos os profissionais envolvidos com a alimentação escolar das Escolas Públicas Municipais conheçam e apliquem as orientações contidas no Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), elaborados pela FMAE, para que as tarefas executadas no pré-preparo e preparo de alimentos e distribuição da merenda escolar, sigam as instruções contidas no manual de boas práticas;
8. Determinar que as unidades escolares realizem o preenchimento adequado do Controle de Refeições disponibilizado pela FMAE, seguindo a orientação da quantidade per capita dos alimentos e registrando a quantidade total de gêneros utilizados por turno.
9. Cumprir a Portaria nº 0071/2015 – GABS- SEMEC, que trata dos critérios de lotação de pessoal, mais especificamente os artigos. 45 e 46, inciso II, alínea a, b e c, que se referem a lotação de manipuladores de alimentos nas Unidades Escolares, levando-se em consideração o tamanho da escola, o número de alunos atendidos, os programas ofertados e os turnos de aula;
10. Prover, periodicamente, os manipuladores de alimentos de uniformes e equipamentos de proteção individual - EPI's adequados, suficientes e capazes de assegurar a proteção e segurança necessárias ao desenvolvimento das suas atividades e a segurança higiênico-sanitárias dos alimentos;
11. Suprir a cozinha de equipamentos e utensílios adequados e suficientes para o processamento dos alimentos e distribuição da alimentação escolar aos alunos;
12. Manter registro e controle adequado dos equipamentos, utensílios e mobiliários das cozinhas, refeitório e despensa de alimentos, observando o período da aquisição e o tempo

- de vida útil para planejamento de futuras aquisições e realização de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliário e providenciar a troca quando necessário;
13. Disponibilizar orientadores de programa para todas as escolas, que trabalhem *exclusivamente* no acompanhamento, fiscalização e controle da execução dos serviços alimentação escolar;
 14. Determinar que as unidades escolares façam o controle adequado de estoque dos gêneros alimentícios disponíveis nas escolas, conforme planilha disponibilizada pela FMAE, evitando o desabastecimento e conseqüente falta ou insuficiência de merenda para os alunos, o desperdício de alimentos fora da validade, bem como a possibilidade de desvios dos gêneros;
 15. Determinar que as unidades escolares utilizem o cronograma de higienização do setor de alimentação disponibilizado pela FMAE as escolas;
 16. Disponibilização de mobiliário para os refeitórios das escolas em número suficiente e que sejam adequados a faixa etária a ser atendida e ao espaço disponível;
 17. Estabelecer cronograma e providenciar o controle de vetores e pragas por empresa especializada nas escolas públicas municipais, nos prazos determinados pela legislação, determinando que a direção das Escolas faça o registro e a divulgação do procedimento, bem como determine que as Unidades Escolares realização o conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do ambiente escolar estabelecidas no Manual de Boas Práticas na Alimentação;
 18. Estabelecer cronograma e providenciar o serviço de higienização dos reservatórios e dos bebedouros, nos prazos determinados pela legislação, nas escolas públicas municipais, determinando que a direção das Escolas faça o registro e a divulgação do procedimento;
 19. Realizar periodicamente supervisão e controle dos serviços de alimentação escolar oferecido pelas escolas públicas municipais, utilizando como auxílio, para esse fim, os relatórios das visitas técnicas realizadas pela FMAE as escolas, providenciando a solução das impropriedades apontadas na supervisão e nos respectivos relatórios.

7. SERVIÇOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

O objetivo da avaliação deste item, deve-se a necessidade de averiguar as condições de limpeza e higienização das escolas auditadas e contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços realizados nas unidades escolares.

Neste sentido, foi solicitado a SEMEC (Ofício nº 623/PRES/TCM), informações sobre o controle, supervisão, orientação e execução dos serviços de limpeza realizados nas unidades escolares, e ainda, sobre o provimento do material de limpeza, uniformes e EPI's disponibilizados aos responsáveis por essas atividades nas escolas públicas municipais de Belém.

E, foi também, realizada pela equipe de auditoria durante o trabalho realizado nas 14 Unidades Escolares entrevistas junto aos diretores, professores, alunos e agentes de serviços gerais e realizada a técnica de observação direta, baseada em parâmetros técnicos pré-estabelecidos, com vistas a avaliar as condições da limpeza e higienização dos ambientes, classificando-os com o conceito bom, regular ou precário. Ressalte-se que ambientes conceituados como precários, indicam que as escolas funcionam de maneira insalubre, indicando que medidas urgentes devam ser tomadas pela SEMEC, de modo a assegurar, de forma contínua, ambientes limpos que preservem a saúde da comunidade escolar, e ainda, que ofereça condições necessárias à realização dos serviços por parte dos responsáveis.

7.1 Avaliação da Limpeza e Higienização das Escolas Municipais de Belém

Após a análise das reais condições da higienização e limpeza dos ambientes que compõem as 14 (quatorze) Unidades Escolares auditadas a equipe de auditoria identificou, que em 100,00% das escolas há a necessidade de aperfeiçoamento dos serviços

Verificou-se que os ambientes que apresentam os maiores acúmulos de sujeira, a ponto de receberem conceitos de precariedade, são aqueles de maior concentração e de alta circulação, a título ilustrativo temos: salas de aula 85,71%, área interna 78,57%, área externa 78,57%, banheiros dos alunos 64,29%, refeitório 57,14% e banheiro dos professores e servidores 57,14%, que por serem ambientes de uso coletivo e de tamanha relevância no ambiente educacional devem, portanto, serem alvo de melhorias urgentes.

Registre-se que a higiene e limpeza do ambiente escolar, principalmente nas dependências de maior aglomeração como salas de aulas, refeitórios e aqueles de uso coletivo como quadras esportivas, instalações sanitárias, pátios internos, está associada diretamente ao controle de doenças endêmicas, que se não prevenidas, encontram ambiente propício a contaminação.

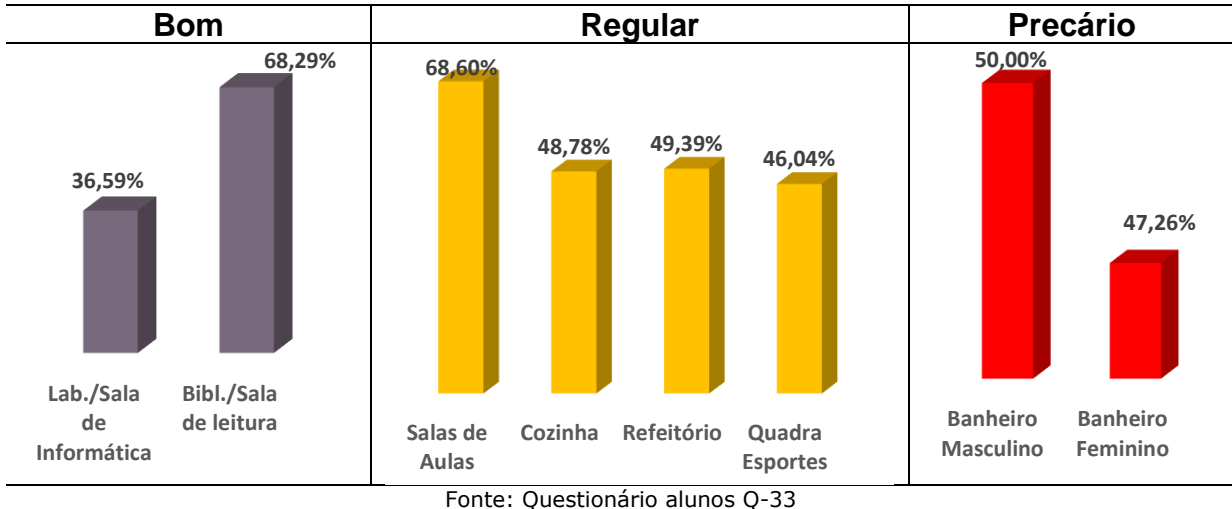
Imprescindível ressaltar que as condições de precariedade das instalações físicas, em que se encontram as escolas, em parte é decorrente da deterioração das construções, que necessitam de melhorias nas estruturas físicas, conforme se constata no item que trata especificamente da estruturas das Unidades Escolares disposto neste Relatório, que dificultam uma melhor atuação dos ASG's.

Insta mencionar que os serviços de limpeza e higienização nas Unidades Escolares – U.E.'s – do Município de Belém são realizados, em 100% das escolas auditadas, por servidores contratados pela SEMEC, lotados nas próprias U.E's.

A equipe de Auditoria solicitou que os diretores, o corpo docente e discente das 14 escolas auditadas avaliassem as condições de limpeza e higienização dos ambientes, e constatou-se o que segue:

• **Limpeza dos ambientes sob a ótica dos alunos**

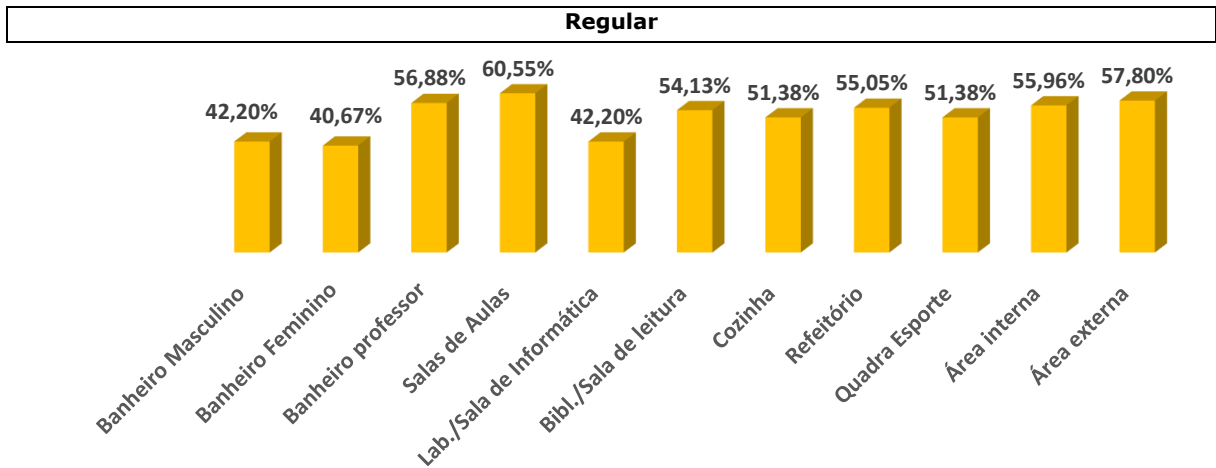
Percepção dos alunos das U.E's auditadas sobre a limpeza dos ambientes



Registre-se que escola suja foi apontada pelos discentes como o terceiro maior problema encontrado nas unidades escolares auditadas, atingindo um percentual de 69,05%.

• **Limpeza dos ambientes sob a ótica dos Professores**

Percepção dos professores das U.E's auditadas sobre a limpeza dos ambientes internos

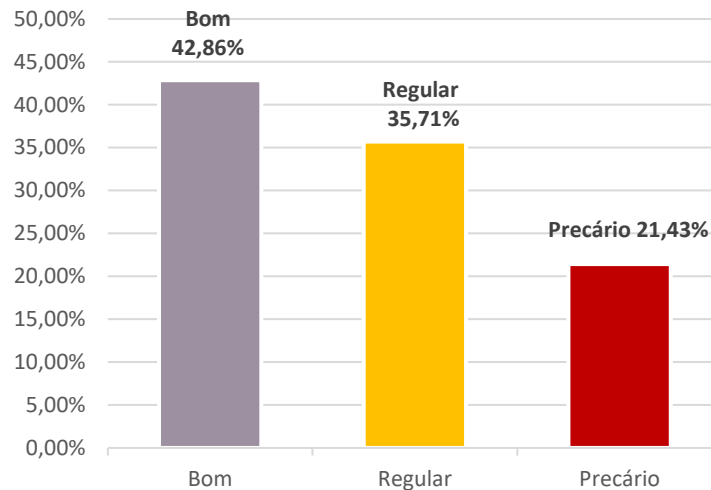


Fonte: Questionário dos professores Q-22

• **Limpeza dos ambientes sob a ótica dos Diretores**

A gestão dos serviços de higiene e limpeza da área interna e externa das U.E's cabe aos diretores. Desta feita, nas entrevistas realizadas foram feitos questionamentos aos diretores acerca da avaliação que fazem do serviço prestado pela escola. Eis os resultados alcançados:

Percentual de avaliação dos Diretores sobre os Serviços de Limpeza Realizado pelas Escolas Auditadas pelo TCM



Fonte: Checklist Limpeza Q-50

Com vistas a dar mais transparência aos trabalhos e a forma de prevenção, bem como a evitar citada contaminação, apresenta-se abaixo as condições de limpeza e higienização de paredes, piso, forro, ventiladores, mobiliários, equipamentos sanitários, equipamentos, entre outros, dos ambientes escolares de uso coletivo verificadas no momento da visita às escolas, bem como a percepção de docentes e discentes sobre o tema, conforme segue:

7.1.1 Salas de aula

Para a equipe de auditoria do TCM, apenas as escolas Honorato Filgueiras e Ruy da Silveira Brito alcançaram conceito regular, as demais escolas auditadas no momento da visita, alcançaram conceito precário quanto a limpeza e higienização, visto que paredes, piso, forro, ventiladores e mobiliários (carteiras e cadeiras) se encontravam com excesso de sujidades.



Sujeira no Forro – Amália Paumgarten



Ventilador sujo – Anna Barrau Menninea



Parede Suja – Gabriel Lage



Piso sujo – Maria Stellina Walmart



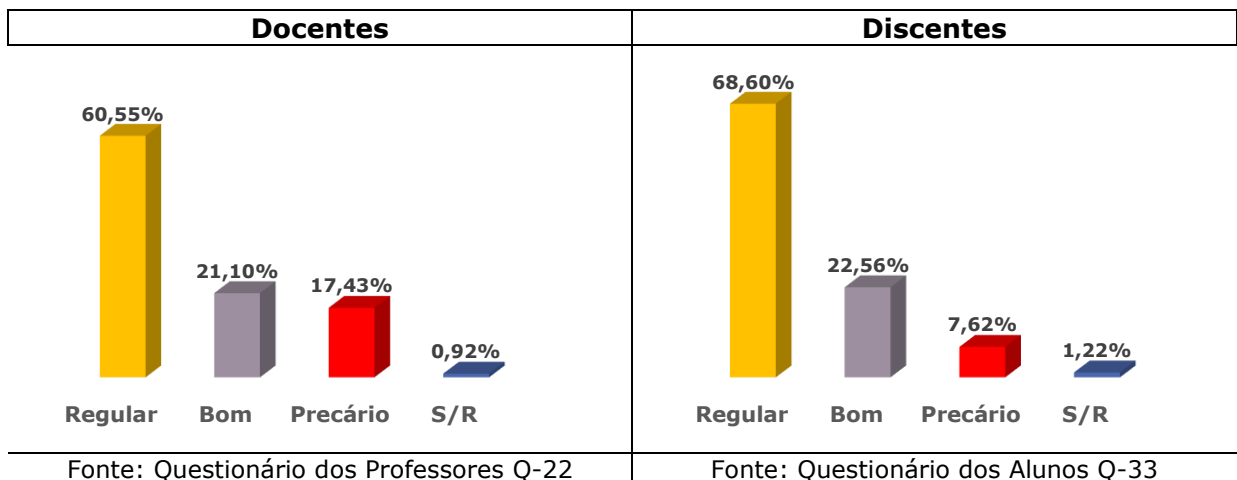
Carteiras e cadeiras sujas – Teresinha Souza



Piso sujo – Maria Luiza Pinto do Amaral

Na percepção dos **docentes e discentes** obteve-se:

Percentual dos Docentes e Discentes, quanto a avaliação das condições de higiene e limpeza das salas de aulas

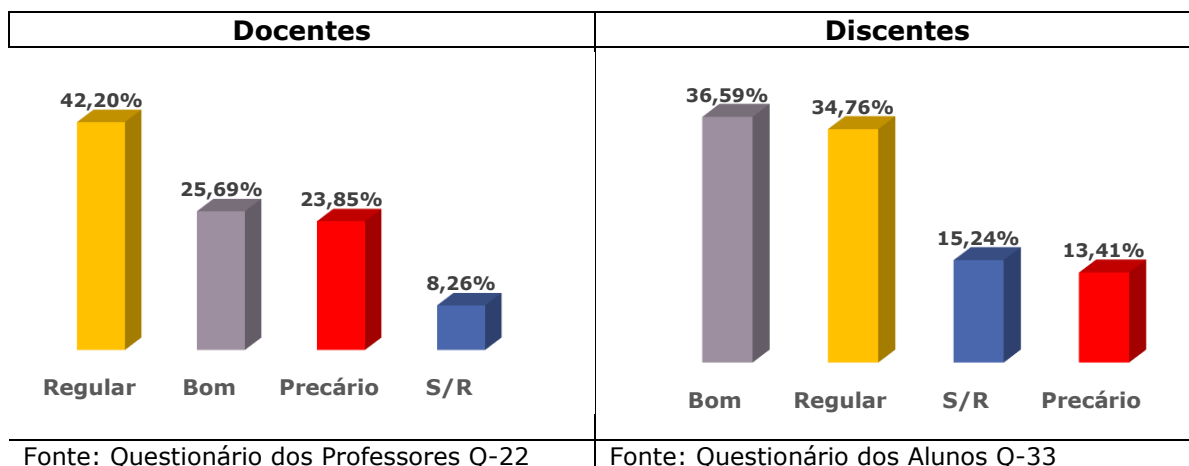


7.1.2 Laboratório/Sala de Informática

Na avaliação do TCM, duas escolas alcançaram conceito precário nas condições de limpeza e higienização da sala de informática, Teresinha Souza e Maria Madalena Raad, as demais alcançaram conceito regular.

Os **docentes e discentes** avaliaram o ambiente conforme se observa no gráfico abaixo:

Percentual dos Docentes e Discentes, quanto a avaliação das condições de higiene e limpeza do laboratório de informática

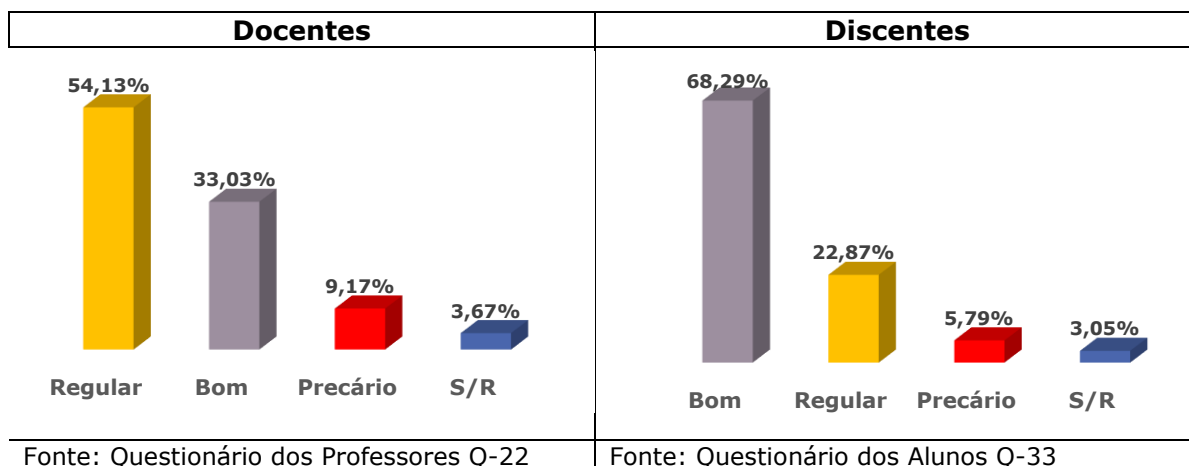


7.1.3 Biblioteca

Na avaliação do TCM, cinco escolas alcançaram conceito precário nas condições de limpeza e higienização da biblioteca, Maria Stellina Valmont, Teresinha Souza, Maria Madalena Raad, Amália Paumgarten e Anna Barreau Meninea. A Escola Maria Luiza Pinto do Amaral foi a única escola que alcançou conceito bom e as demais alcançaram conceito regular.

No que se refere a biblioteca foi solicitado aos **docentes e discentes** que avaliassem o ambiente e obteve-se:

Percentual dos Docentes e Discentes, quanto a avaliação das condições de higiene e limpeza da biblioteca



7.1.4 Refeitório

Na avaliação do refeitório das escolas, oito alcançaram conceito precário nas condições de limpeza e higienização, são elas: Palmira Lins de Carvalho, Maria Madalena Raad, Gabriel Lage da Silva, Amália Paungarten, Ana Barreau Meninéia, Donatila Santana Lopes, Inês Maroja e Maria Luiza Pinto do Amaral. Nenhuma escola alcançou conceito bom e as demais alcançaram conceito regular.



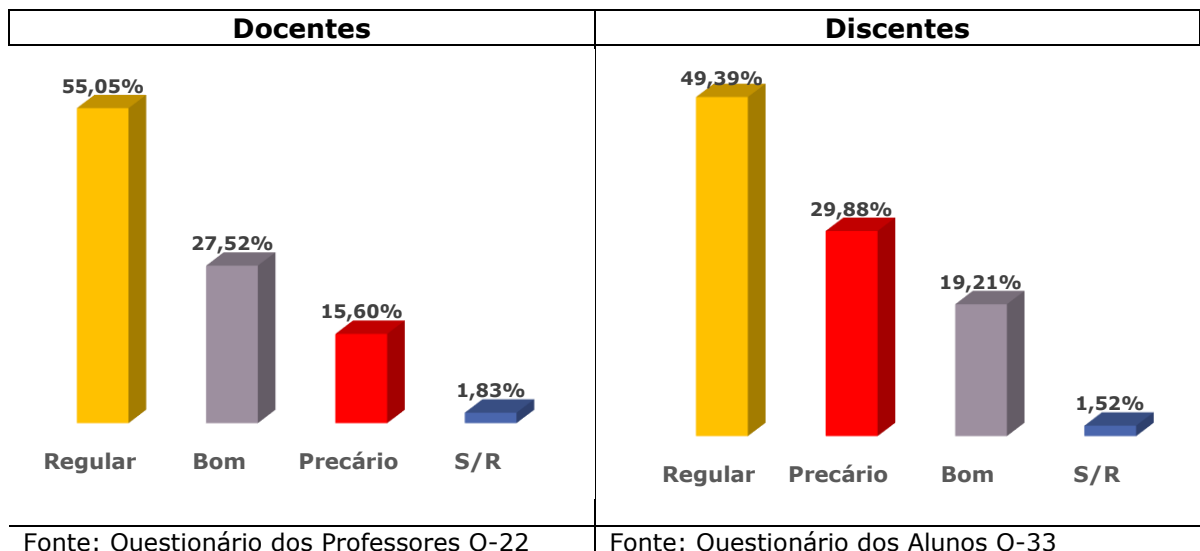
Piso e mobiliário sujo- Escola Gabriel Lage



Piso sujo- Donatila Santana Lopes

No que se refere ao refeitório foi solicitado aos **docentes e discentes** que avaliassem as condições de higiene e limpeza do refeitório e obteve-se:

Percentual dos Docentes e Discentes, quanto a avaliação das condições de higiene e limpeza do refeitório



7.1.5 Cozinha e Despensa de Alimentos

Na avaliação das condições de limpeza e higienização, verificou-se que na cozinha das escolas Maria Stelina Valmont, Palmira Lins de Carvalho, Maria Madalena Raaad, Gabriel Lage da Silva, Amália Paungarten, Donatila Santana Lopes e Inês Maroja essas condições são

precárias, e nas demais escolas essas condições são regulares. Nas despensas onde ficam armazenados os alimentos que são servidos aos alunos, a limpeza e higienização são precárias na Maria Stelina Valmont, Anna Barrau Menineia, Donatila Santana Lopes e Inês Maroja e regulares nas outras 10 escolas. Abaixo encontram-se algumas fotos das condições de limpeza e higienização das cozinhas e despensas encontrado nas escolas:



Cozinha suja- Gabriel Lage



Prateleiras sujas-Donatila Santana Lopes



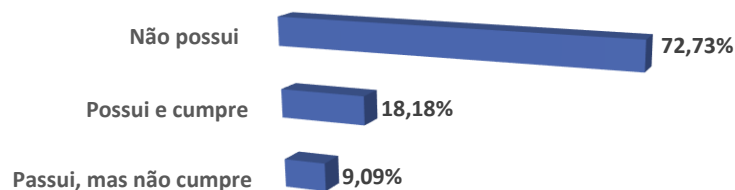
Cozinha suja-Maria Stelina Valmont



Pacote de açúcar com formigas na despensa-Donatila Santana Lopes

Registre-se que os merendeiros são responsáveis pela limpeza das cozinhas e despensa de alimentos das unidades escolares, e 72,73% deles informaram que a escola não possui cronograma de limpeza da cozinha e despensa de alimentos, como verifica-se no gráfico abaixo:

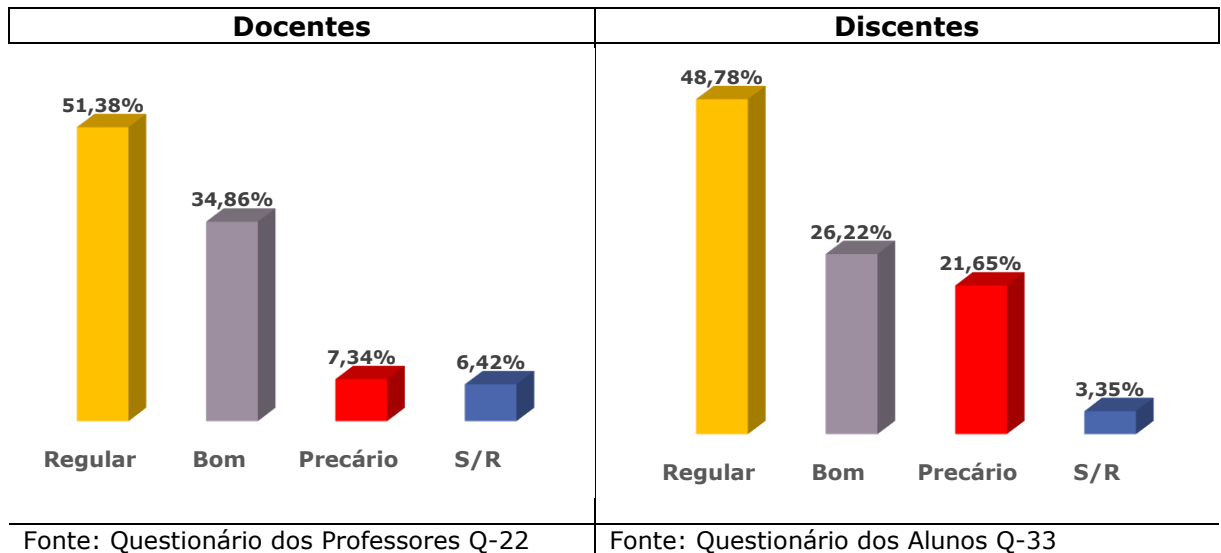
Percentual em relação a existência e utilização de cronograma de limpeza



Fonte: Checklist Limpeza Q-14

No que se refere a esse quesito foi solicitado aos **docentes e discentes** que avaliassem a limpeza e higienização desses ambientes e obteve-se:

Percentual dos Docentes e Discentes, quanto a avaliação das condições de higiene e limpeza da cozinha e despensa de alimentos

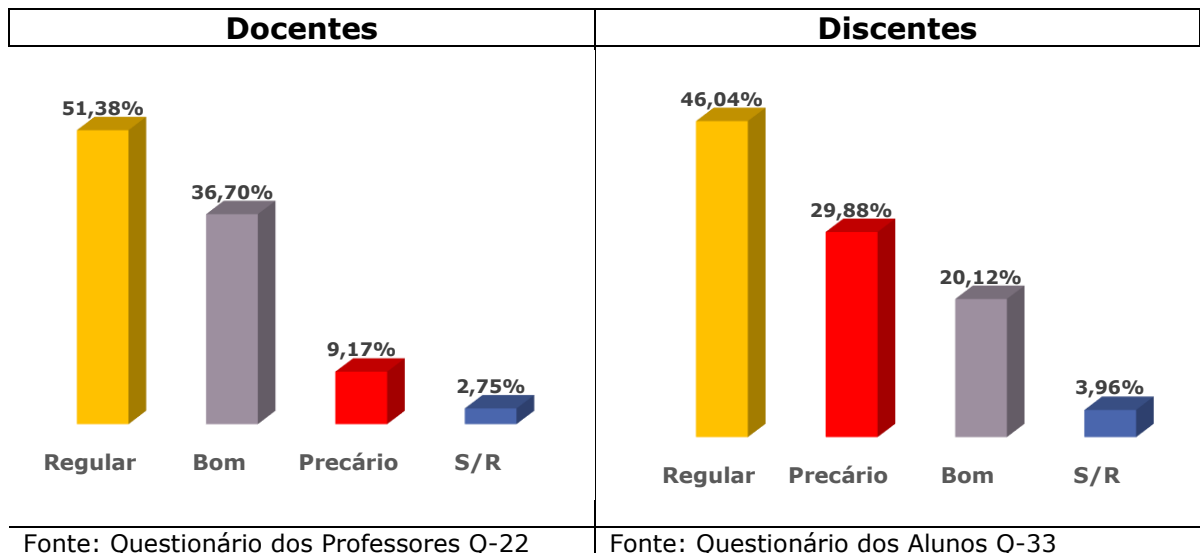


7.1.6 Quadra de Esportes

Na avaliação das condições de limpeza e higienização da quadra de esporte das escolas auditadas verificou-se que nas escolas Maria Stelina Valmont, Prof. Helder Fialho Dias, Gabriel Lage, Donatila Santana Lopes, Inês Maroja e Maria Luiza Pinto Amaral essas condições são precárias e as demais estão regulares. Registre-se que na Escola Honorato Filgueiras não existe quadra.

No que se refere a quadra de esportes foi solicitado aos **docentes e discentes** que avaliassem as condições de higiene e limpeza da quadra e obteve-se:

Percentual dos Docentes e Discentes, quanto a avaliação das condições de higiene e limpeza da quadra de esportes



7.1.6 Área Interna

Na avaliação das condições de limpeza e higienização da área interna das escolas verificou-se que na Maria Stelina Valmont, Ruy da Silveira Britto, Terezinha Souza, Prof.Helder Fialho Dias, Palmira Lins de Carvalho, Maria Madalena Raad, Gabriel lage da Silva, Amália Paungarten, Donatila Santana Lopes, Inês Maroja e Maria Madalena Pinto do Amaral, essas condições estão precárias, e nas demais escolas encontram-se regulares.



Área Interna - Maria Madalena Raad



Corredor - Maria Luiza Pinto Amaral



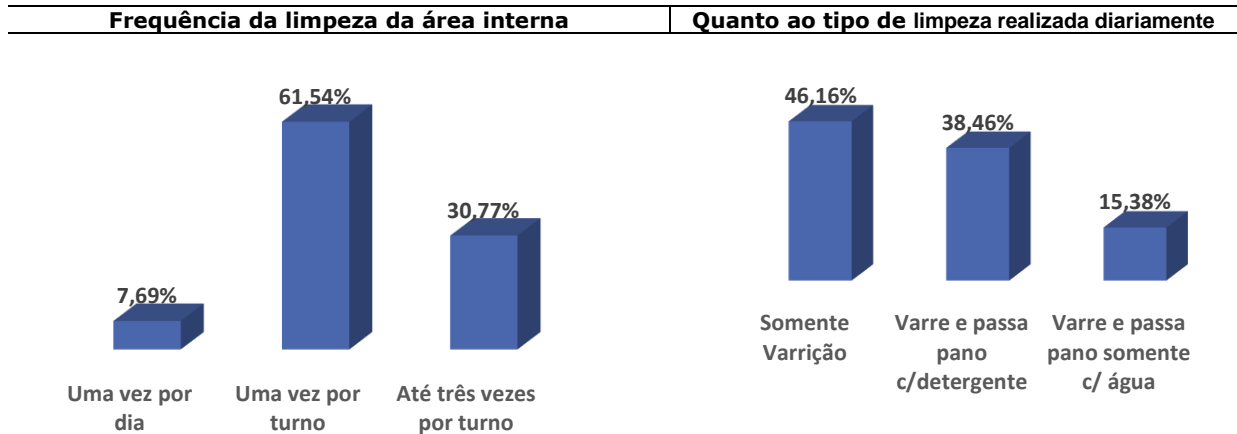
Área Interna - Terezinha Souza



Área interna - Ruy da Silveira Britto

Para efeito deste Programa foi considerado como área interna as edificações internas, como: sala dos professores, secretaria, corredores, etc. No que se refere a frequência e ao tipo de limpeza realizada na área interna constatou-se:

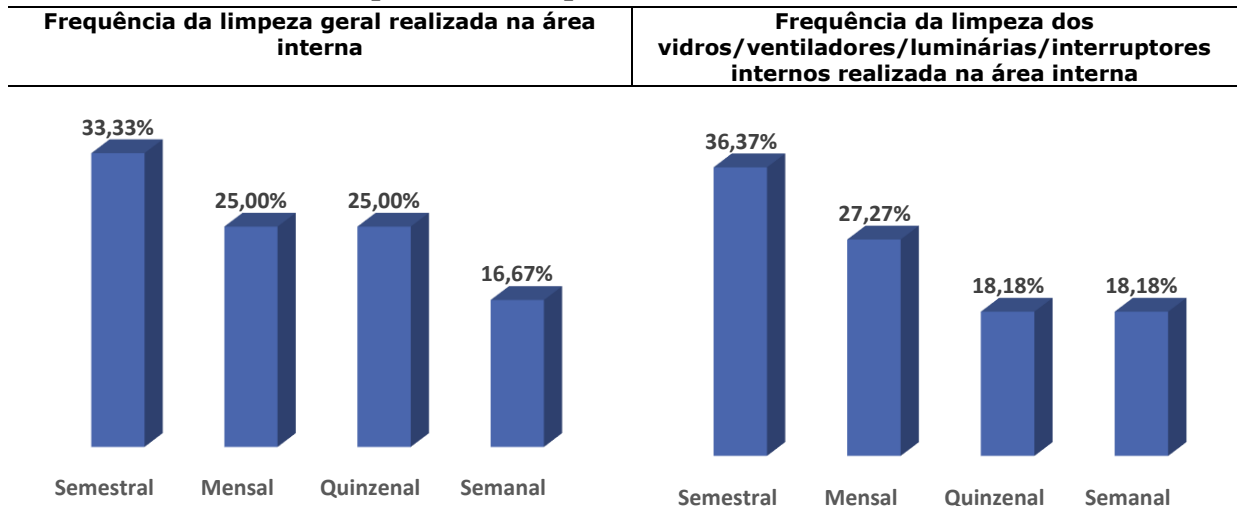
Percentual de frequência e tipo da limpeza realizada na área interna das EU's



Fonte: Checklist Limpeza Q-15

Fonte: Checklist Limpeza Q-16

Percentual de frequência da limpeza realizada na área interna das escolas



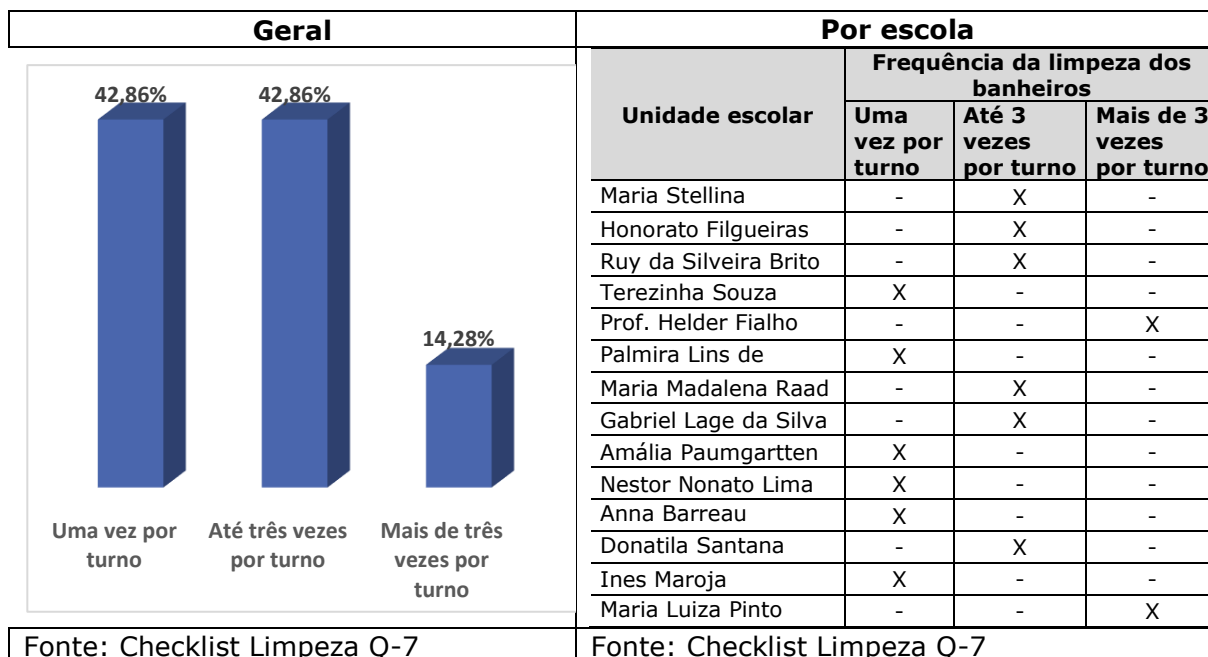
Fonte: Checklist Limpeza Q-17

Fonte: Checklist Limpeza Q-16

7.1.8 Banheiros:

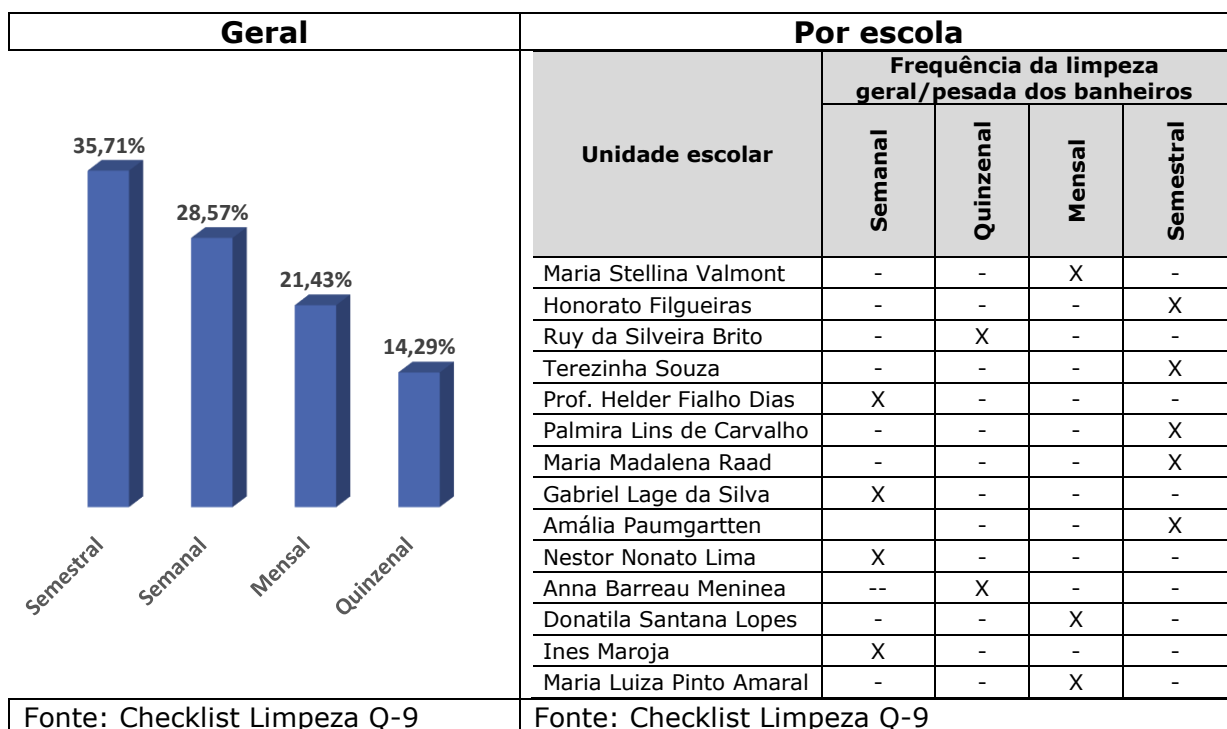
Questionados quanto à frequência da limpeza dos banheiros, que consiste em passar pano úmido, varrer e desinfetar vasos, os ASG's responderam:

Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a frequência de limpeza dos banheiros



Quando questionados sobre a limpeza geral/pesada dos banheiros, que compreende a lavagem do piso, divisórias, paredes e portas os ASG's responderam conforme apresentado no gráfico a seguir:

Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a frequência de limpeza geral/pesada dos banheiros





Banheiro Feminino



Banheiro masculino



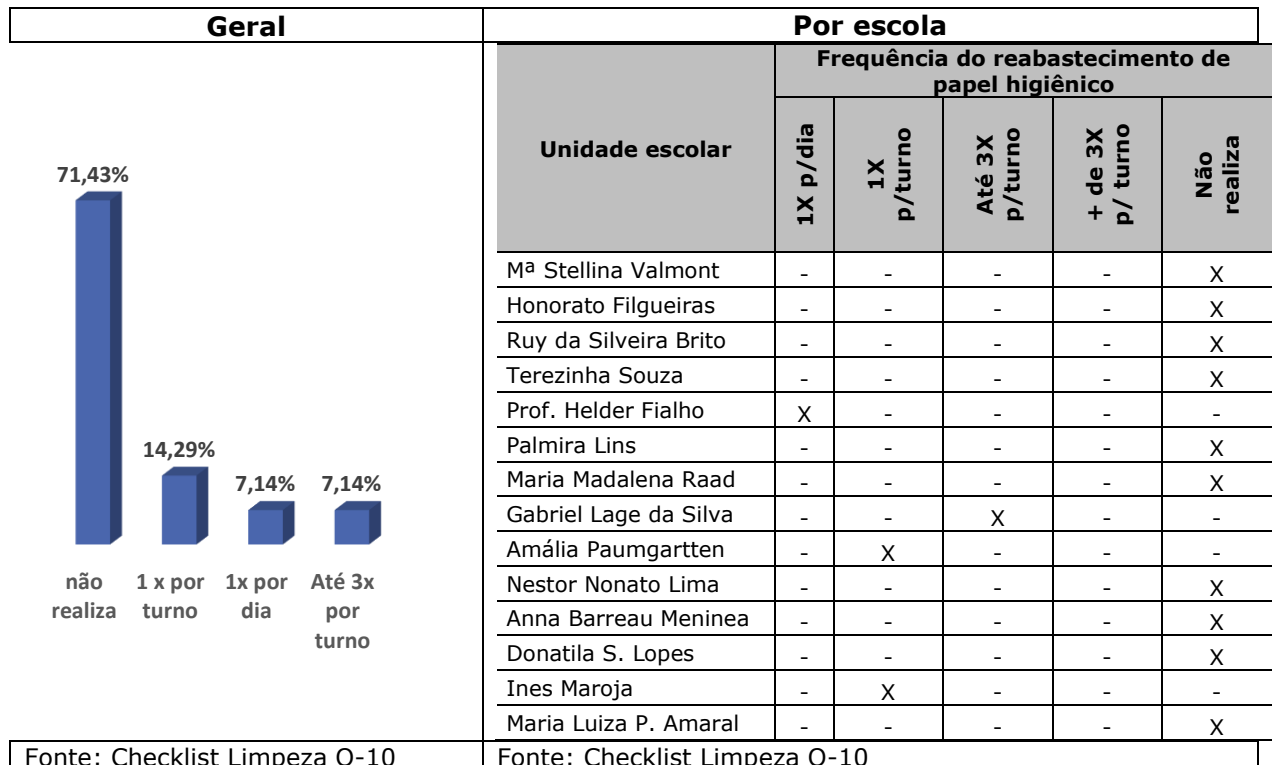
Banheiro PPD



Banheiro Servidores

Quando questionados sobre abastecimento de papel higiênico nos banheiros **63,64%** dos ASG's responderam que não é feito o abastecimento, o restante informou ser entregue na copa, pelos merendeiros, na secretaria ou pelos professores, quando solicitado, conforme gráfico a seguir:

Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto ao abastecimento de papel higiênico nos banheiros

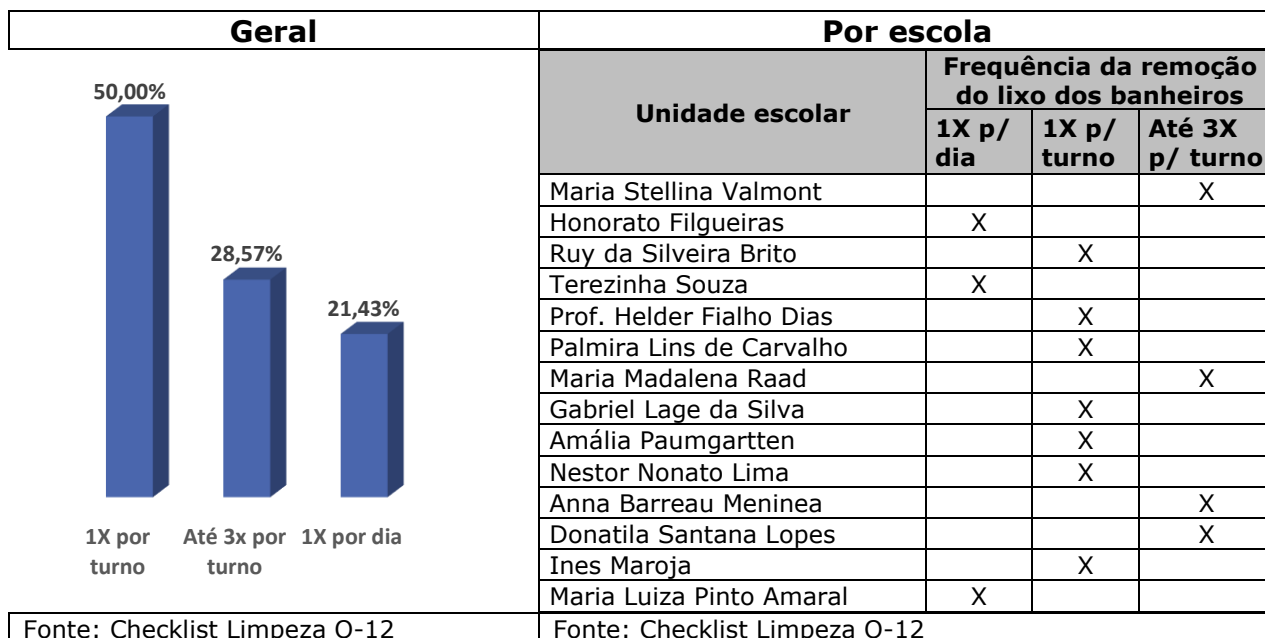


Fonte: Checklist Limpeza Q-10

Fonte: Checklist Limpeza Q-10

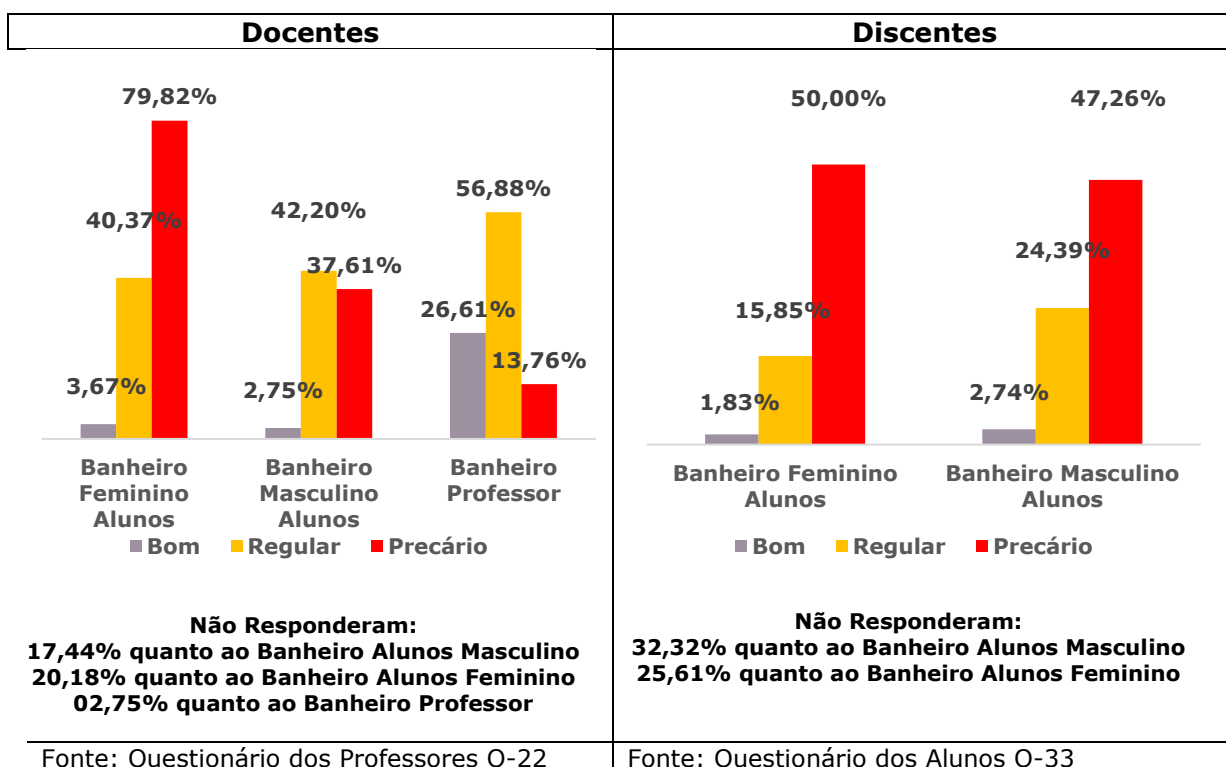
Quanto ao abastecimento e reabastecimento de sabão nos banheiros 100% dos ASG's responderam que não é realizado. No que se refere à remoção do lixo dos banheiros os ASG's responderam, conforme gráfico a seguir:

Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a remoção do lixo dos banheiros



Por ocasião da realização do programa foi solicitado aos **docentes e discentes** que avaliassem a limpeza e higienização dos banheiros e obteve-se:

Percentual dos Docentes e Discentes, quanto a avaliação das condições de higiene e limpeza dos banheiros



Registre-se que foram entrevistados nas 14 escolas auditadas: 130 professores das mais diferentes disciplinas, que corresponde a aproximadamente 45% do total de professores que lecionam do 6º ao 9º ano em efetivo serviço, e, 398 alunos que corresponde a aproximadamente 10% do total de alunos do III e IV ciclo, que equivale aos alunos do 6º (sexto) ao 9º (nono) ano do Ensino Fundamental.

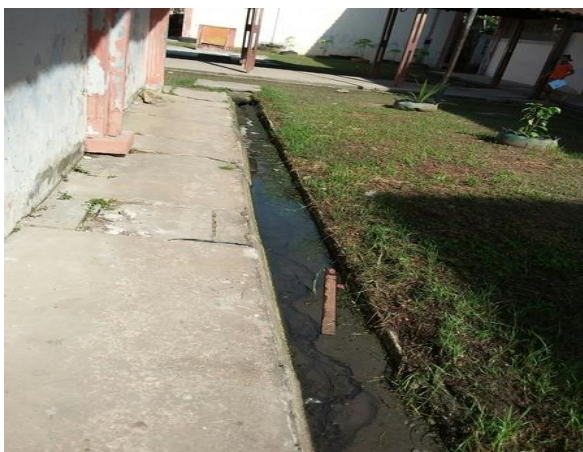
Os resultados apresentados nos gráficos acima demonstram as condições de vulnerabilidade e exposição dos alunos à doenças decorrentes de contato devido a ausência de produtos de higiene pessoal nos banheiros das U.Es.

O desabastecimento de papel higiênico e a indisponibilidade de sabão nos banheiros das escolas, associado a precariedade dos equipamentos e instalações sanitárias (ver item que trata do assunto na infraestrutura, e a deficiente limpeza realizada nesse ambiente, indicam alta probabilidade de contaminação do ambiente e conseqüentemente do usuário.

Outro dado importante constatado pela equipe de auditoria, refere-se à baixa frequência de remoção do lixo dos banheiros na maioria das escolas auditadas, fator este que colabora para a vulnerabilidade e disseminação de doenças decorrentes de contato, comprometendo a higiene e asseio dos alunos.

7.1.9 Área externa

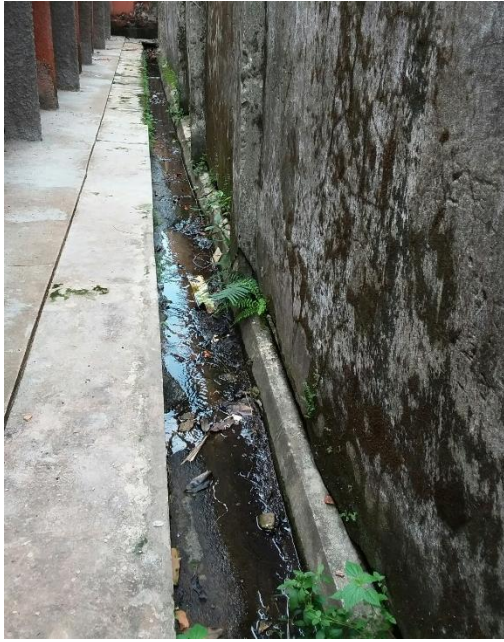
Na avaliação das condições de limpeza e higienização da área externa verificou-se que nas escolas Maria Stelina Vamont, Terezinha Souza, Palmira Lins de Carvalho, Maria Madalena Raad, Gabriel Lage, Amália Paungarten, Nestor Nonato Lima, Ana narreau Meninéia, Donatila Santana Lopes, Inês Maroja e Maria Luiza Pinto Amara, essas condições estão precárias e as demais regulares. Abaixo encontram-se algumas fotos das condições de limpeza e higienização área externa:



Amália Paungarten



Donatila Santa Lopes



Inês maroja



Maria Madalena Raad



Maria stelina Valmont



Nestor Nonato

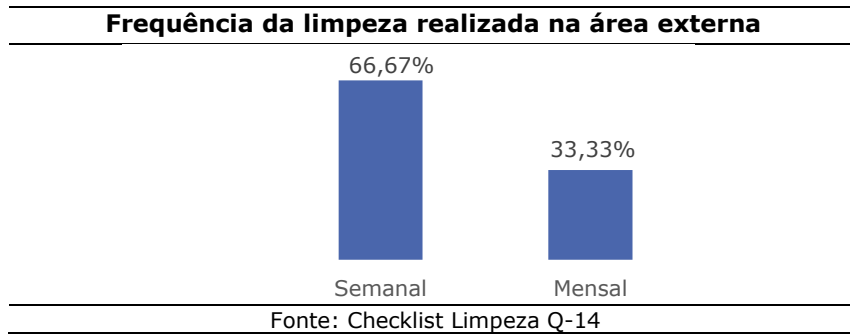


Caneleta de drenagem da Escola Terezinha Souza



Caneleta de drenagem da Escola Terezinha Souza

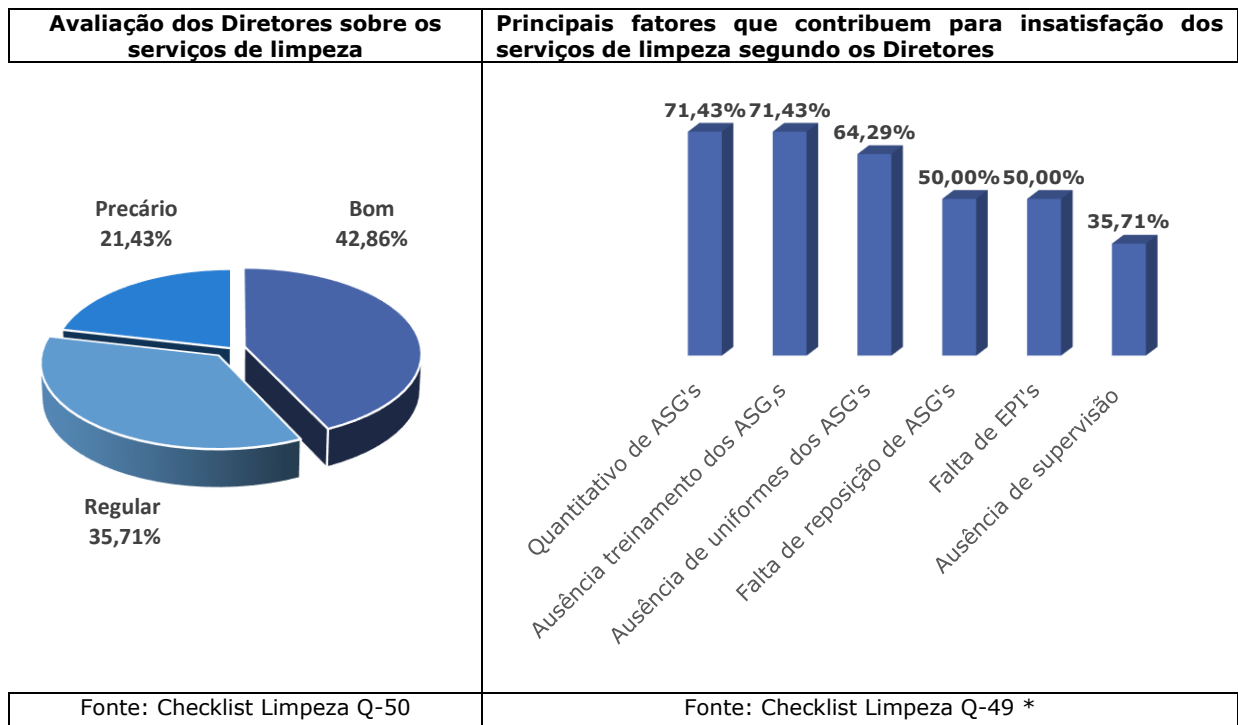
Para efeito deste programa foi considerado como área externa as áreas não edificadas, como: calçada, pátio externo, etc.



• **Limpeza das U.E's sob a ótica dos Diretores**

A gestão dos serviços de higiene e limpeza da área interna e externa das U.E's cabe aos diretores. Desta feita, nas entrevistas realizadas foram feitos questionamentos aos diretores acerca da avaliação que fazem do serviço prestado pela escola e o principais fatores que contribuem para que o serviço de limpeza não alcance o grau de eficiência necessário, quais sejam: quantitativo de agentes de serviços gerais, quantidade e qualidade do material de limpeza fornecido, ausência de uniforme dos agentes dos serviços gerais, falta de reposição de agentes de serviços gerais/Serventes, falta de EPI's, insuficiência de EPI's, ausência de treinamento dos agentes de serviços gerais e ausência de supervisão dos agentes de serviços gerais. Eis os resultados alcançados:

Percentual de avaliação e dos fatores de insatisfação na visão dos Diretores



Registre-se que a equipe de auditoria observou durante as visitas realizadas, que inexistente controle de qualidade dos serviços de higiene e limpeza realizados na área interna e

externa das U.E's, e que essa ausência decorre da falta de ações por parte do diretor diretamente ou de uma pessoa encarregada para realizar citada tarefa.

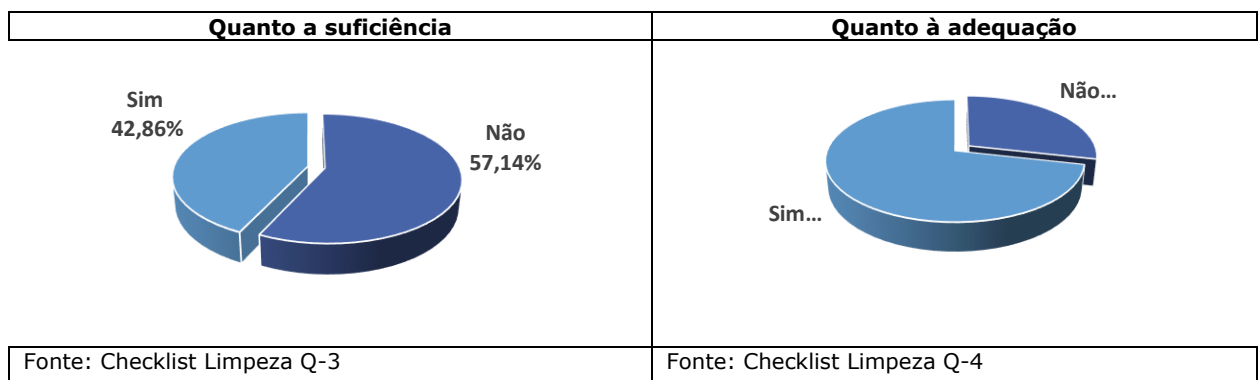
Observou-se, ainda, a falta de supervisão e controle da SEMEC quanto às condições de limpeza e higienização apresentados pelas 14 escolas auditadas pelo TCM, que contribui para a situação encontrada, bem como pela inexistência de normativos indicando o que e como os serviços devem ser executados.

7.2 Aquisição, suficiência e adequação dos materiais de limpeza

No que se refere aos materiais de limpeza e higiene, foi perguntado aos diretores da U.E's quem é o responsável por essa aquisição e 100% deles informaram que referidos produtos são adquiridos pelos gestores escolares com recursos oriundos do suprimento de fundos repassado bimensalmente.

Outrossim, cabe destacar que, os ASG's foram questionados quanto a suficiência e adequação dos materiais de limpeza, e obteve-se o seguinte resultado:

Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a suficiência e adequação dos materiais de limpeza



Apresenta-se a seguir a suficiência e adequação dos materiais de limpeza por escolas:

Suficiência e adequação dos materiais de limpeza por Escola Visitada

Quanto a suficiência			Quanto à adequação		
Unidade Escolar	Suficiência de Material		Unidade Escolar	Materiais adequados	
	Sim	Não		Sim	Não
Maria Stellina Valmont	X	-	Maria Stellina Valmont	-	X
Honorato Filgueiras	-	X	Honorato Filgueiras	X	-
Ruy da Silveira Brito	X	-	Ruy da Silveira Brito	X	-
Terezinha Souza	-	X	Terezinha Souza	-	X
Prof. Helder Fialho Dias	X	-	Prof. Helder Fialho Dias	X	-
Palmira Lins de Carvalho	-	X	Palmira Lins de Carvalho	X	-
Maria Madalena Raad	-	X	Maria Madalena Raad	X	-
Gabriel Lage da Silva	X	-	Gabriel Lage da Silva	X	-
Amália Paumgarten		X	Amália Paumgarten	X	-
Nestor Nonato Lima	X	-	Nestor Nonato Lima	X	-
Anna Barreau Meninea	X	-	Anna Barreau Meninea	-	X
Donatila Santana Lopes	-	X	Donatila Santana Lopes	X	-
Ines Maroja	-	X	Ines Maroja	X	-
Maria Luiza Pinto Amaral	-	X	Maria Luiza Pinto Amaral	-	X
Fonte: Checklist Limpeza Q-3			Fonte: Checklist Limpeza Q-4		

Esta equipe técnica informa que não identificou normatização do órgão gestor municipal - SEMEC, voltado à orientar os diretores das U.Es quanto a aquisição dos produtos e materiais de higiene e limpeza das escolas, de modo assegurar a qualidade e quantidade adequadas às especificidades dos ambientes escolares.

7.3 Uniformes e EPI's

Questionou-se os ASG's quanto a utilização de uniformes e EPI's e 100% dos Agentes de Serviços Gerais – ASGs, informaram não fazer uso de uniformes e EPI'S completos.



Registre-se que **76,92%** dos respondentes acusaram que na execução das atividades de higienização e limpeza das escolas fazem uso apenas de luvas, adquiridas pelas direções das U.E's com recursos oriundos do suprimento de fundos.

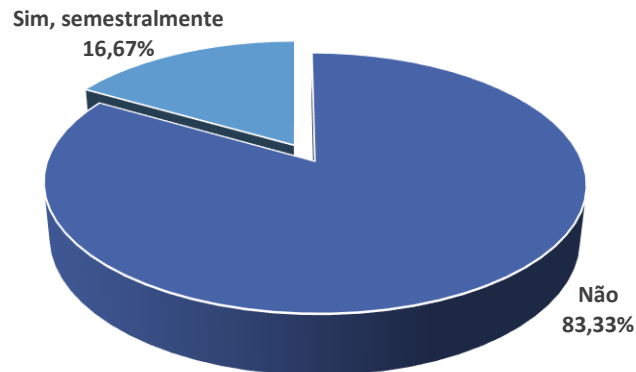
Todavia, há que se ressaltar que por ocasião das visitas às escolas municipais de Belém, constatou-se a ausência de uniformes e EPI's pelos ASG's, e a utilização tão somente de luvas plásticas impróprias para a proteção das mãos, expondo-os aos riscos decorrentes das atividades por eles executadas, conforme demonstrado abaixo:



Luva plástica descartável

No que se refere a substituição de uniformes e EPI's utilizados pelos ASG constatou-se:

Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a substituição de uniformes e EPI's



Fonte: Checklist Limpeza Q-2

Registre-se que as unidades escolares Ruy da Silveira Brito e Gabriel Lage da Silva informaram a ocorrência de substituição de uniformes e EPI's, e que esta ocorre semestralmente, todavia, por ocasião da visita “in loco” constatou-se a utilização tão somente de luvas emborrachadas, que a título de ilustração apresentamos abaixo:



Foto de ASG em serviço

7.4 Capacitações para os Agentes de Serviços Gerais – ASG's

Outrossim, foram levantadas informações quanto a realização de **capacitações** destinadas aos ASG's para a realização dos serviços e constatou-se:

• **Sob a ótica dos ASG's:**

Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a capacitação

Geral	Por escola		
	Unidade Escolar	É realizada capacitação aos ASG's	
		Sim	Não
<p>Sim 21,43% Não 78,57%</p>	Maria Stellina Valmont	X	-
	Honorato Filgueiras	-	X
	Ruy da Silveira Brito	-	X
	Terezinha Souza	-	X
	Prof. Helder Fialho Dias	-	X
	Palmira Lins de Carvalho	-	X
	Maria Madalena Raad	-	X
	Gabriel Lage da Silva	-	-
	Amália Paumgarten	-	X
	Nestor Nonato Lima	X	-
	Anna Barreau Meninea	-	X
	Donatila Santana Lopes	-	X
	Ines Maroja	-	X
	Maria Luiza Pinto Amaral	-	X

Fonte: Checklist Limpeza Q-7

Registre-se que os **78,57%** dos ASG's que relataram não ter recebido capacitação, ressaltaram que essa inexistência advém desde o momento da admissão até a data da realização desta auditoria.

• **Sob a ótica dos Diretores**

Percentual dos Diretores entrevistados, quanto a capacitação

Geral	Por escola			
	Unidade Escolar	É realizada capacitação aos ASG's		
		Sim	Não	N/R
<p>Sim, existe 7,14% Não Existe 57,14% Não Responderam 35,72%</p>	Maria Stellina Valmont	-	X	-
	Honorato Filgueiras	-	-	X
	Ruy da Silveira Brito	-	X	-
	Terezinha Souza	-	X	-
	Prof. Helder Fialho Dias	-	X	-
	Palmira Lins de Carvalho	-	-	X
	Maria Madalena Raad	-	X	-
	Gabriel Lage da Silva	-	X	-
	Amália Paumgarten	X	-	-
	Nestor Nonato Lima	-	-	X
	Anna Barreau Meninea	-	-	X
	Donatila Santana Lopes	-	-	X
	Ines Maroja	-	X	-
	Maria Luiza Pinto Amaral	-	X	-

Fonte: Checklist Informações G. da Unidade Q-55

7.5 – Controle e Orientação dos Serviços de Limpeza e Higienização

Outro ponto levantado foi quanto ao **controle e orientação** dos serviços de limpeza e higienização:

• **Sob a ótica dos ASG's**

Ao se perguntar aos ASG's se existe controle e orientação por parte dos gestores escolares sob os serviços por eles executados, obteve-se o que segue:

Percentual dos Agentes de Serviços Gerais entrevistados, quanto a existência de controle e orientação dos serviços de limpeza

Geral		Por escola																																																
<p>Não 42,86%</p> <p>Sim 57,14%</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Unidade Escolar</th> <th colspan="2">Existe controle e orientação sobre o serviço de limpeza</th> </tr> <tr> <th>Sim</th> <th>Não</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Maria Stellina Valmont</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Honorato Filgueiras</td><td>-</td><td>X</td></tr> <tr><td>Ruy da Silveira Brito</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Terezinha Souza</td><td>-</td><td>X</td></tr> <tr><td>Prof. Helder Fialho Dias</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Palmira Lins de Carvalho</td><td>-</td><td>X</td></tr> <tr><td>Maria Madalena Raad</td><td>-</td><td>X</td></tr> <tr><td>Gabriel Lage da Silva</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Amália Paumgarten</td><td>-</td><td>X</td></tr> <tr><td>Nestor Nonato Lima</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Anna Barreau Meninea</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Donatila Santana Lopes</td><td>-</td><td>X</td></tr> <tr><td>Ines Maroja</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Maria Luiza Pinto Amaral</td><td>X</td><td>-</td></tr> </tbody> </table>	Unidade Escolar	Existe controle e orientação sobre o serviço de limpeza		Sim	Não	Maria Stellina Valmont	X	-	Honorato Filgueiras	-	X	Ruy da Silveira Brito	X	-	Terezinha Souza	-	X	Prof. Helder Fialho Dias	X	-	Palmira Lins de Carvalho	-	X	Maria Madalena Raad	-	X	Gabriel Lage da Silva	X	-	Amália Paumgarten	-	X	Nestor Nonato Lima	X	-	Anna Barreau Meninea	X	-	Donatila Santana Lopes	-	X	Ines Maroja	X	-	Maria Luiza Pinto Amaral	X	-		
			Unidade Escolar	Existe controle e orientação sobre o serviço de limpeza																																														
		Sim		Não																																														
Maria Stellina Valmont	X	-																																																
Honorato Filgueiras	-	X																																																
Ruy da Silveira Brito	X	-																																																
Terezinha Souza	-	X																																																
Prof. Helder Fialho Dias	X	-																																																
Palmira Lins de Carvalho	-	X																																																
Maria Madalena Raad	-	X																																																
Gabriel Lage da Silva	X	-																																																
Amália Paumgarten	-	X																																																
Nestor Nonato Lima	X	-																																																
Anna Barreau Meninea	X	-																																																
Donatila Santana Lopes	-	X																																																
Ines Maroja	X	-																																																
Maria Luiza Pinto Amaral	X	-																																																
Fonte: Checklist Limpeza Q-5		Fonte: Checklist Limpeza Q-5																																																

• **Sob a ótica dos Diretores**

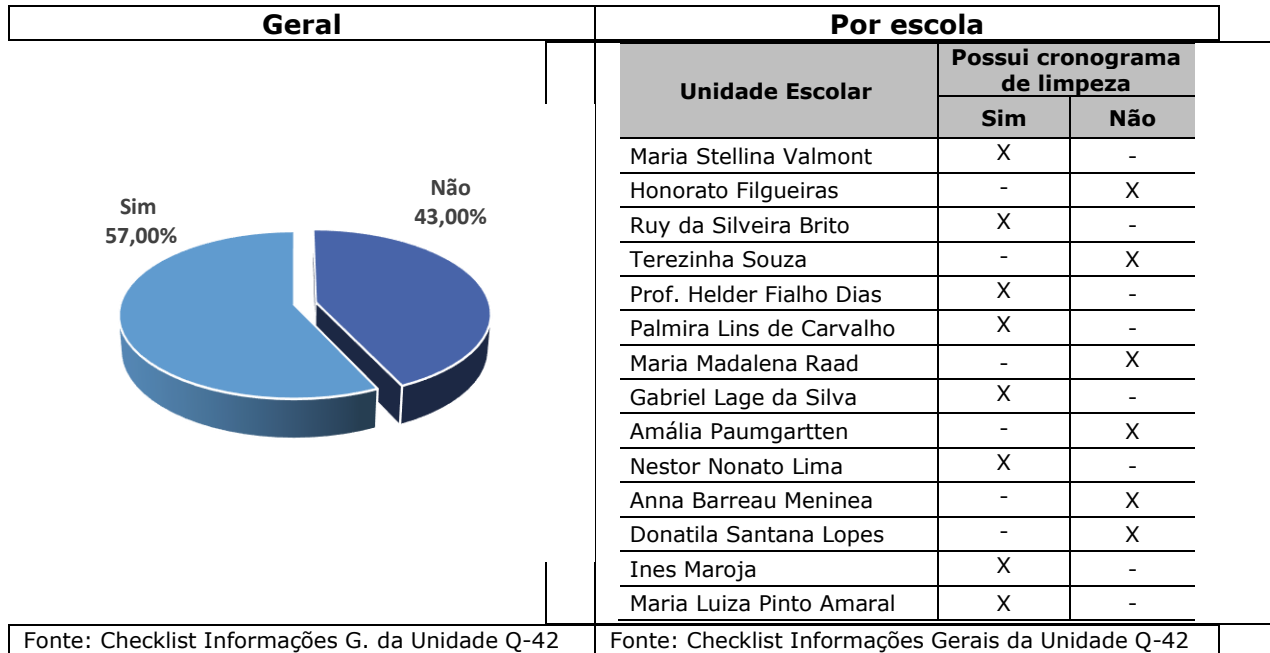
Ao se questionar os diretores sobre a existência de controle e orientação 100,00% deles afirmaram que é realizado o controle e a orientação dos serviços de limpeza na Unidade Escolar em que trabalham. Inclusive, 78,58% deles, informaram que os supervisores são servidores da própria escola, 14,28% informaram que não há controle e 7,14% não se manifestaram sobre o assunto.

Existência de controle e orientação dos serviços de limpeza nas Escolas Auditadas

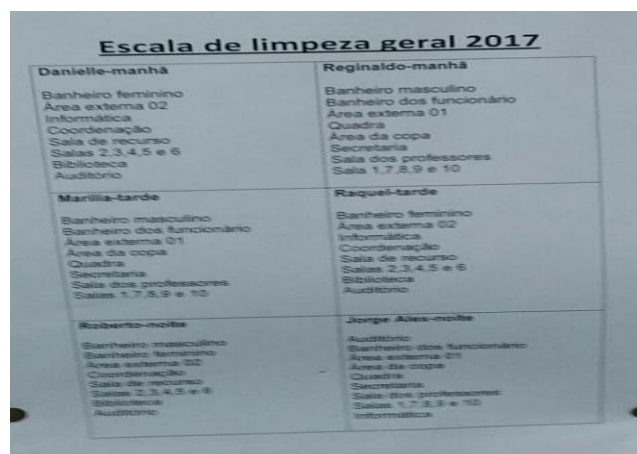
Geral		Por escola																																																																	
<p>Não há controle 14,28%</p> <p>Não se manifestaram 7,14%</p> <p>Sim, servidores da própria escola 78,58%</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Unidade Escolar</th> <th colspan="3">Responsável pela supervisão</th> </tr> <tr> <th>Servidor da U.E</th> <th>Ñ Há Controle</th> <th>Sem resposta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Maria Stellina Valmont</td><td>-</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Honorato Filgueiras</td><td>-</td><td>-</td><td>X</td></tr> <tr><td>Ruy da Silveira Brito</td><td>-</td><td>X</td><td>-</td></tr> <tr><td>Terezinha Souza</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Prof. Helder Fialho Dias</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Palmira Lins de Carvalho</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Maria Madalena Raad</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Gabriel Lage da Silva</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Amália Paumgarten</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Nestor Nonato Lima</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Anna Barreau Meninea</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Donatila Santana Lopes</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Ines Maroja</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>Maria Luiza Pinto Amaral</td><td>X</td><td>-</td><td>-</td></tr> </tbody> </table>	Unidade Escolar	Responsável pela supervisão			Servidor da U.E	Ñ Há Controle	Sem resposta	Maria Stellina Valmont	-	X	-	Honorato Filgueiras	-	-	X	Ruy da Silveira Brito	-	X	-	Terezinha Souza	X	-	-	Prof. Helder Fialho Dias	X	-	-	Palmira Lins de Carvalho	X	-	-	Maria Madalena Raad	X	-	-	Gabriel Lage da Silva	X	-	-	Amália Paumgarten	X	-	-	Nestor Nonato Lima	X	-	-	Anna Barreau Meninea	X	-	-	Donatila Santana Lopes	X	-	-	Ines Maroja	X	-	-	Maria Luiza Pinto Amaral	X	-	-			
			Unidade Escolar	Responsável pela supervisão																																																															
		Servidor da U.E		Ñ Há Controle	Sem resposta																																																														
Maria Stellina Valmont	-	X	-																																																																
Honorato Filgueiras	-	-	X																																																																
Ruy da Silveira Brito	-	X	-																																																																
Terezinha Souza	X	-	-																																																																
Prof. Helder Fialho Dias	X	-	-																																																																
Palmira Lins de Carvalho	X	-	-																																																																
Maria Madalena Raad	X	-	-																																																																
Gabriel Lage da Silva	X	-	-																																																																
Amália Paumgarten	X	-	-																																																																
Nestor Nonato Lima	X	-	-																																																																
Anna Barreau Meninea	X	-	-																																																																
Donatila Santana Lopes	X	-	-																																																																
Ines Maroja	X	-	-																																																																
Maria Luiza Pinto Amaral	X	-	-																																																																
Fonte: Checklist Informações G. da Unidade Q-48		Fonte: Checklist Checklist Informações G. da Unidade Q-48																																																																	

Ao serem inquiridos sobre a existência de cronogramas de limpeza dos ambientes, 57,00% dos gestores entrevistados responderam que as U.E's em que atuam possuem cronograma de limpeza dos ambientes, enquanto que 43,00% responderam não possuir, conforme segue:

Percentual dos Diretores entrevistados, quanto a existência de cronograma de limpeza dos ambientes



Quando indagados sobre a utilização de manual de limpeza, **92,86% dos diretores** responderam que não utilizam **manual de limpeza** e apenas a escola Maria Luiza Pinto do Amaral acusou a utilização desse instrumento, apresentando um documento nominado “escala de limpeza geral 2017”, conforme segue:



Ante ao apresentado acima que demonstra significativa divergência entre as informações prestadas pelos ASG's e diretores, que por sua vez divergem da observação direta efetuada por esta equipe de auditoria, vez que em apenas 28,57% das unidades foi localizado o cronograma de limpeza afixado na parede, porém, em local de difícil visibilidade, e mesmo nessas escolas, eles não são utilizados como instrumentos norteadores, em razão da recorrente

insuficiência de pessoal, material e produtos de limpeza, bem como pelo estado em que se encontrava as unidades escolares por ocasião das visitas “in loco” esta equipe conclui pela inexistência de efetivo controle e orientação por parte dos gestores escolares sob os serviços de higiene e limpeza executados.

7.6 DETERMINAÇÕES E RECOMENDAÇÕES:

Os dados aqui levantados, revelaram que o trabalho desenvolvido requer a incorporação de práticas voltadas ao controle da qualidade do serviço, por meio da utilização de instrumentos que possibilitem à gestão escolar o acompanhamento e supervisão adequados da limpeza do ambiente escolar, contribuindo assim, para o aprimoramento das atividades a serem desenvolvidas e elevação do grau de satisfação dos alunos, professores e demais membros da comunidade escolar, pelo que a equipe de auditoria sugere o que o pleno desta Corte de Contas determine e recomende a SEMEC:

1. Cumprir a Portaria nº 0071/2015 – GABS- SEMEC, que trata dos critérios de lotação de pessoal, mais especificamente os art.s 46, inciso I, alínea a e b, c/c os art.s 45 e 46, que se referem a lotação de ASG’s nas U.E’s levando-se em conta o espaço físico/extensão da escola e o número de dependências existentes;
2. Prover, periodicamente, os agentes de serviços gerais/serventes de uniformes, utensílios e equipamentos de proteção individual – EPI’s adequados e capazes de assegurar a proteção e segurança necessárias ao desenvolvimento das suas atividades;
3. Assegurar o fornecimento de material e produtos de limpeza em quantidade e qualidade adequados à higienização dos ambientes das Unidades Escolares, considerando as características, tipologia, extensão e número de dependências das escolas, e sugere-se que por questões de economicidade e sobrecarga de função dos gestores escolares que a aquisição e distribuição desses materiais às Unidades Escolares sejam efetuadas diretamente pela SEMEC.
4. Garantir que a direção das Unidades Escolares realizem a distribuição de materiais e produtos aos ASG’s, na quantidade adequados à limpeza e higienização dos ambientes considerando suas características, especificidades, extensão e número de dependências;
5. Criar procedimento operacional padronizado – POP, neste incluso entre outros: cronograma da limpeza dos ambientes escolares, escala de serviço dos ASGs normatizando as condutas necessárias para a execução do trabalho, a periodicidade e a frequência de cada tipo de serviço, bem como a utilização dos uniformes e EPI’s, imprescindíveis à sua segurança;
6. Criar normativo municipal orientando e padronizando o serviço de higienização e limpeza nas Unidades Escolares, observando a peculiaridade, a periodicidade, a quantidade e a frequência de cada tipo de serviço e das condições do ambiente escolar;
7. Promover, periodicamente, cursos de capacitação aos ASG’s, voltados ao aperfeiçoamento e melhoramento das suas habilidades e desenvolvimento profissional e assegurar a sua participação nos cursos de capacitação;
8. Supervisionar as instalações físicas, fluxo operacional, equipamentos, utensílios e as técnicas de limpeza e higienização das Unidades Escolares;

9. Manter as áreas externas das U.Es livres de focos de insalubridade, removendo lixos, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, e ainda, onde houver grama, mantê-las aparadas e o mato capinado.
10. Assegurar diariamente a coleta e seleção dos resíduos de acordo com a sua classificação, bem como a remoção de inservíveis do ambiente escolar, proporcionando ambientes limpos e agradáveis.
11. Determinar que as Unidades Escolares criem e implementem mecanismos de controle, acompanhamento e avaliação das condições de higiene e limpeza por meio da utilização de quadro/cronograma de serviços;
12. Determinar que a direção das Unidades Escolares realizem a supervisão, acompanhamento e avaliação periódica dos ASG's, no que se refere a execução dos trabalhos de higienização e limpeza nos ambientes escolares e a adequada utilização de uniformes e EPI's;
13. Adquirir e distribuir as Unidades Escolares produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) e determinar o abastecimento e a reposição diária nos banheiros dos docentes, discentes e servidores;
14. Determinar que a direção das Unidades Escolares realizem o abastecimento e a reposição, sempre que necessária, de produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) nos banheiros, de modo a contribuir para o asseio dos alunos.

8. RECURSOS FINANCEIROS RECEBIDOS PELAS UNIDADES ESCOLARES:

Neste quesito, a equipe de auditoria buscou verificar os recursos financeiros colocados a disposição das Unidades Escolares no Município de Belém. Constatou-se que os recursos disponibilizados são, em parte, provenientes de recursos próprios do município por meio de liberação bimestral de Suprimentos de Fundos em nome do diretor da escola e recursos federais oriundos do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e ações agregadas repassados às Unidades Executoras (Conselhos Escolares) das respectivas escolas.

Através do Ofício nº 1401/2017-GABS/SEMEC (Processo TCM/Pa nº20170374-00, fls. 96 a 103) a Secretaria Municipal de Educação do município de Belém encaminhou Quadro Demonstrativo de Suprimento de Fundos – Exercício 2016, onde demonstra-se os valores repassados às unidades escolares do município. O repasse de suprimento de fundos visa ao atendimento de despesas com a aquisição de material de consumo, limpeza e prestação de serviços necessários à manutenção e funcionamento adequados de cada estabelecimento municipal.

As 14 escolas auditadas pela equipe do Programa TCM nas Escolas receberam o montante de R\$ 364.768,00 (trezentos e sessenta e quatro mil, setecentos e sessenta e oito reais) a título de recursos de Suprimento de Fundos dispensados neste ano, incluindo o valor de R\$10.280,00 (dez mil, duzentos e oitenta reais), liberados em caráter extraordinário, às escolas Gabriel Lage da Silva, Honorato Filgueiras, Maria Madalena Raad e Rui da Silveira Brito. A tabela abaixo, demonstra estes valores.

Total de Recursos Suprimento de Fundos dispensados – Ano de 2016

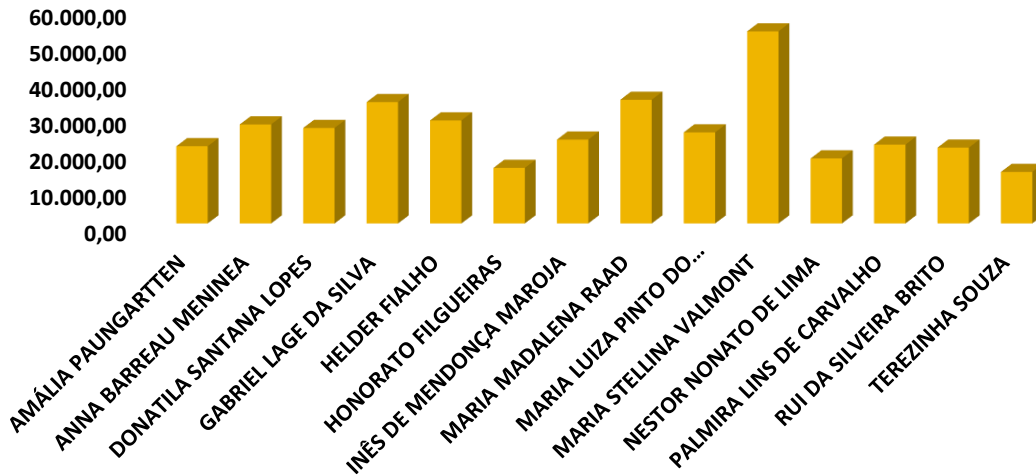
Unidade Escolar	Total d Recursos suprimentos de fundos - Ano de 2016					
	Fev/Mar/Abr	Mai/Jun	Jul/Ago	Set/out	Nov/Dez	Total
Amália Paungarten	5.850	3.900	3.900	3.900	3.900	21.450
Anna Barreau Menineia	7.500	5.000	5.000	5.000	5.000	27.500
Donatila Santana Lopes	7.230	4.820	4.820	4.820	4.820	26.510
Gabriel Lage da Silva	8.850	5.900	5.900	5.900	7.150	33.700
Helder Fialho Dias	7.800	5.200	5.200	5.200	5.200	28.600
Honorato Filgueiras	4.125	3.050	2.750	2.750	2.750	15.425
Inês de Mendonça Maroja	6.480	4.200	4.200	4.200	4.200	23.280
Maria Madalena Raad	8.520	7.270	7.460	5.610	5.490	34.350
Maria Luiza Pinto do Amaral	6.900	4.600	4.600	4.600	4.600	25.300
Maria Stellina Valmont	14.550	9.700	9.700	9.700	9.700	53.350
Nestor Nonato Lima	5.073	2.850	3.380	3.380	3.380	18.063
Palmira Lind de Carvalho	5.970	3.980	3.980	3.980	3.980	21.890
Rui da Silveira Brito	4.350	2.900	2.900	2.900	8.000	21.050
Terezinha Souza	3.900	2.600	2.600	2.600	2.600	14.300

Fonte: Secretaria Municipal de Educação do município de Belém – SEMEC (Proc. nº20170374-00)

O gráfico abaixo, demonstra a proporção da distribuição destes recursos entre os estabelecimentos de ensino:

Demonstrativo de Suprimento de Fund – Ano de 2016

Recursos de Suprimento de Fundos recebidos - 2016 (Valores em R\$)



Fonte: Secretaria Municipal de Educação do município de Belém – SEMEC (Proc. n°20170374-00)

Os recursos federais oriundos do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e ações agregadas são repassados às Unidades Executoras (Conselhos Escolares⁵) das respectivas escolas e destinam-se ao pagamento de despesas de custeio (aquisição de material de consumo e prestação de serviços que envolvem pequenos reparos na unidade escolar e ações na área pedagógica) e despesa de capital (aquisição de materiais permanentes de toda ordem).

Ressalte-se que, o Conselho Escolar, enquanto unidade executora (UEX), tem a responsabilidade de executar e prestar contas de todos os recursos destinados às escolas públicas municipais.

A SEMEC (Processo 2017103104) informa possuir 61 escolas com Conselhos Escolares (Unidades Executoras- UExs) devidamente constituídos, 26 escolas não dispõem ainda deste ente, além de 26 novas escolas em fase de constituição do mesmo. Importante ressaltar que no sítio do FNDE existem de 64 (sessenta e quatro) unidades executoras cadastradas para receber o PDDE.

Quanto à utilização de recursos federais nas escolas, verificou-se através de consulta na internet, Portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE,

⁵ Conselho Escolar é o órgão máximo para a tomada de decisões realizadas no interior de uma escola. Este é formado pela representação de todos os segmentos que compõem a comunidade escolar, como: alunos, professores, pais ou responsáveis, funcionários, pedagogos, diretores e comunidade externa e cabe aos conselhos escolares: a) deliberar sobre as normas internas e o funcionamento da escola; b) participar da elaboração do Projeto Político-Pedagógico; c) analisar e aprovar o Calendário Escolar no início de cada ano letivo; d) analisar as questões encaminhadas pelos diversos segmentos da escola, propondo sugestões; e) acompanhar a execução das ações pedagógicas, administrativas e financeiras da escola e; f) mobilizar a comunidade escolar e local para a participação em atividades em prol da melhoria da qualidade da educação, como prevê a legislação.

informações referentes ao repasse de recursos federais do Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE e demais ações agregadas, na série histórica 2014, 2015 e 2016.

Apresentamos abaixo, as informações referentes aos repasses ocorridos no período de 2014 a 2016, para as unidades executoras vinculadas às escolas auditadas no Programa TCM/Pa nas Escolas.

Recursos Recebidos PDDE-ESTRUTURA no período de 2014 a 2016.

Unidade Escolar	2014 R\$	2015 R\$	2016 R\$
Terezinha Souza	1.738,00	0,00	0,00

Recursos Recebidos PDDE no período de 2014 a 2016.

Unidade Escolar	2014 R\$	2015 R\$	2016 R\$
Maria Stelina Walmont	5.799,21	5.799,21	0,00
Honorato Filgueiras	0,00	0,00	0,00
Ruy Brito da Silveira	0,00	0,00	0,00
Terezinha Souza	8.950,00	8.950,00*	16.360,00
		16.520,00	
Helder Fialho Dias	0,00	0,00	0,00
Palmira Lins de Carvalho	12.130,00	0,00	0,00
Maria Madalena Raad	13.950,00	13.950,00*	14.240,00
		28.280,00	
Gabriel Lage da Silva	0,00	0,00	0,00
Amália Paumgarten	3.490,15	3.490,15	0,00
Nestor Nonato Lima	9.120,00	0,00	0,00
Anna Barreau Menineia	9.020,00	0,00	0,00
Donatila Sanana Lopes	13.990,00	0,00	0,00
Inês de Mendonça Maroja	12.350,00	0,00	0,00
Maria Luiza Pinto Amaral	10.519,20	0,00	0,00
TOTAL	99.318,56	76.989,36	30.600,00

*Parcela de 2014 liberada apenas em 2015

Recursos Recebidos PDDE – MAIS EDUCAÇÃO no período de 2014 a 2016

Unidade Escolar	2014 R\$	2015 R\$	2016 R\$
Maria Stelina Walmont	41.950,00	0,00	0,00
Terezinha Souza	31.100,00	0,00	14.328,00
Palmira Lins de Carvalho	27.750,00	0,00	0,00
Maria madalena raad	50.150,00	0,00	36.359,76*
			18.630,00
Amália Paumgarten	26.900,00	0,00	0,00

Anna Barreau Meninneia	43.793,00	0,00	0,00
Donatila Sanana Lopes	21.450,00	0,00	0,00
Inês de Mendonça Maroja	39.850,00	0,00	0,00
Maria Luiza Pinto Amaral	29.500,00	0,00	0,00
TOTAL	312.443,00	0,00	69.317,76

*Parcela de 2014 liberada apenas em 2015

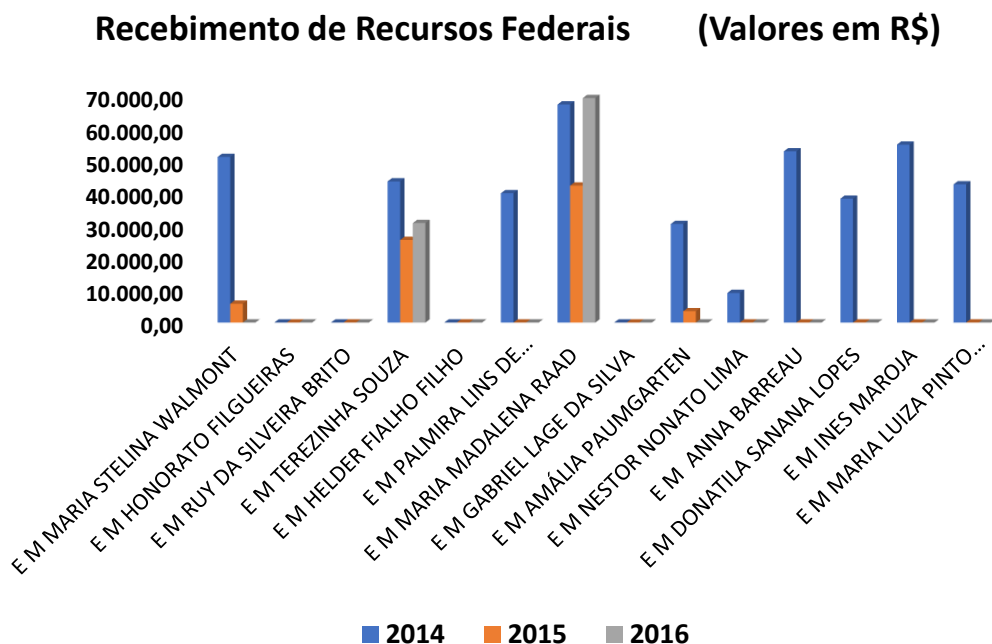
Recursos Recebidos PDE no período de 2014 a 2016

Unidade Escolar	2014 R\$	2015 R\$	2016 R\$
Maria Stelina Walmont	3.340,00	0,00	0,00
Terezinha Souza	1.738,00	0,00	0,00
Maria Madalena Raad	3.160,00	0,00	0,00
Donatila Sanana Lopes	2.752,00	0,00	0,00
Inês de Mendonça Maroja	2.662,00	0,00	0,00
Maria Luiza Pinto Amaral	2.599,00	0,00	0,00
TOTAL	16.251,00	0,00	0,00

Verifica-se nas tabelas acima que apenas as UEX's das escolas Terezinha Souza e Maria Madalena Raad receberam normalmente os recursos em todo período verificado.

O gráfico abaixo, demonstra a proporção de recursos liberados, por escola municipal.

Liberação de Recursos Federais PDDE e PDE, no período de 2014 a 2016



Fonte: Dados disponíveis no sítio www.fnnde.gov.br/sigefweb/index.php/liberacoes.

(*) Soma de todos os Recursos Federais - PDE + PDDE.

Por ocasião das visitas *in loco*, constatou-se, por meio de entrevistas realizadas com membros de conselhos escolares e gestores escolares, que as UEX's das demais escolas não estão recebendo recursos federais, em face de pendências ocorridas em anos anteriores referentes ao encaminhamento de prestação de contas por parte dos Conselhos Escolares e pela existência de Unidades Escolares que ainda possuem saldo reprogramado de recursos de anos anteriores, disponíveis para utilização, como é o caso da escola Amália Paumgarten, Maria Luiza Pinto Amaral, dentre outras. Verificou-se, também, que existe por parte dos responsáveis pela diretoria dos conselhos escolares uma série de dúvidas quanto a execução e prestação de contas dos recursos do PDDE que culmina com a inadimplência dos mesmos.

A SEMEC informou que o acompanhamento e orientação aos Conselhos Escolares é realizado pela Diretoria de Ensino, cabendo à Equipe de Recursos Federais a orientação e análise da prestação de contas das UEX's (Processo nº 201710374, fls. 95).

O Órgão informou, ainda, que o exercício de 2016 finalizou com a pendência de 123 prestações de contas do PDDE e suas ações agregadas e que o elevado número de inadimplência em prestações de contas, deve-se, em sua maior parte, ao não funcionamento efetivo dos conselhos, enquanto unidade executora, devido a constantes alterações destes membros (principalmente do diretor da escola, que é membro nato do conselho).

Para a SEMEC, a situação legal do trabalho voluntário de participação como membro no conselho escolar, não tem sido receptiva devido a diversos fatores, dentre os quais, a não disponibilidade de carga horária para o exercício das funções no Conselho, indisponibilidade financeira para custar despesas cartorárias e restrição cadastral junto ao comércio e bancos por parte dos membros do Conselho.

Uma insatisfação dos membros dos Conselhos Escolares entrevistados nas escolas auditadas é o fato de precisarem se deslocar até sede da SEMEC para receber orientação quanto à prestação de contas dos recursos recebidos, vez que não dispõem nem de recursos e nem de tempo disponível para isso, principalmente quando o tesoureiro é professor da escola. Registre-se que o acompanhamento da execução financeira dos recursos repassados pelo PDDE tem relação com a necessidade de confirmação “*in loco*” da sua correta aplicação, visando constatar a entrega dos bens e serviços constantes das prestações de contas.

A situação referente à situação legal dos Conselhos Escolares encontram-se demonstradas nas tabelas a seguir.

Situação Legal dos Conselhos Escolares nas Escolas Auditadas

SITUAÇÃO LEGAL DOS CONSELHOS ESCOLARES				
UNIDADE ESCOLAR	C. N. P. J.	CONSTITUÍDO COM ATA E MANDATO VIGENTE	COM COMISSÃO EXECUTIVA	COM CONSELHO FISCAL
Amália Paungartten	01.895.443/0001-50	SIM	SIM	NÃO
Anna Barreau Meninea	01.913.873/0001-58	SIM	NÃO	NÃO
Donatila Santana Lopes	01.931.947/0001-89	SIM	NÃO	SIM
Gabriel Lage Da Silva	01.914.612/0001-52	SIM	NÃO	SIM
Helder Fialho Dias	05.131.139/0001-98	NÃO	NÃO	NÃO
Honorato Filgueiras	01.927.431/0001-60	SIM	NÃO	NÃO
Inês de Mendonça Maroja	01.924.619/0001-55	SIM	NÃO	SIM
Maria Luiza Pinto Do Amaral	01.895.413/0001-44	SIM	SIM	SIM

Maria Madalena Raad	01.859.300/0001-93	SIM	NÃO	SIM
Maria Stellina Valmont	01.881.120/0001-08	SIM	NÃO	SIM
Nestor Nonato De Lima	01.904.042/0001-10	SIM	NÃO	SIM
Palmira lins de Carvalho	01.929.282/0001-79	SIM	NÃO	SIM
Rui da Silveira Brito	01.903.189/0001-95	SIM	SIM	SIM
Terezinha Souza	04.423.181/0001-10	SIM	NÃO	SIM

A próxima tabela demonstra a situação de inadimplência relacionada à Prestação de Contas de recursos do PDDE e demais ações agregadas, na série histórica 2014, 2015 e 2016 das unidades executoras vinculadas às escolas objeto do Programa TCM nas Escolas, como segue:

Inadimplência de Prestação de Contas - Ano de 2016

INADIMPLÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE CONTAS - ANO DE 2016		
UNIDADE ESCOLAR	C. N. P. J.	CONTAS
AMÁLIA PAUNGARTTEN	01.895.443/0001-50	PDE ESCOLA
ANNA BARREAU MENINEA	01.913.873/0001-58	PDDE MANUTENÇÃO, ED. INTEGRAL, PDE ESCOLA
DONATILA SANTANA LOPES	01.931.947/0001-89	PDDE MANUTENÇÃO, ED. INTEGRAL, PDE ESCOLA, PDDE QUALIDADE
HELDER FIALHO DIAS	05.131.139/0001-98	PDDE MANUTENÇÃO, ED. INTEGRAL
HONORATO FILGUEIRAS	01.927.431/0001-60	PDDE MANUTENÇÃO, ED. INTEGRAL, PDE ESCOLA
INÊS DE MENDONÇA MAROJA	01.924.619/0001-55	FEFS
MARIA MADALENA RAAD	01.859.300/0001-93	PDE ESCOLA
MARIA STELLINA VALMONT	01.881.120/0001-08	PDE ESCOLA
NESTOR NONATO DE LIMA	01.904.042/0001-10	PDDE MANUTENÇÃO, ED. INTEGRAL, PDE ESCOLA
RUI DA SILVEIRA BRITO	01.903.189/0001-95	PDDE MANUTENÇÃO, ED. INTEGRAL, PDE ESCOLA
TEREZINHA SOUZA	04.423.181/0001-10	PDDE ESTRUTURA

Fonte: EREF/NUSP - SEMEC - Processo n° 20170374-00, fls. 94.

Com base nesses dados é possível concluir que 79% das escolas auditadas (11 escolas) pelo TCM estão enquadradas na situação de inadimplência. As Escolas Gabriel Lage da Silva, Maria Luiza Pinto do Amaral e Palmira Lins de Carvalho encontram-se em situação regular quanto à apresentação da prestação de contas junto ao FNDE.

Traduzindo essa situação de inadimplência para valores financeiros tem-se que, do total de R\$ 627.200,00 (seiscentos e vinte sete mil e duzentos reais) previstos para liberação para as unidades executoras do município de Belém no exercício de 2017, apenas ingressaram nos cofres dos Conselhos Escolares o valor de R\$ 66.900,00 (sessenta e seis mil e novecentos reais), demonstrando um prejuízo de R\$ 560.300,00 (quinhentos e sessenta mil e trezentos reais), isso apenas referente a 1ª parcela do PDDE/2017, que é liberado anualmente em 02(duas) parcelas.

A seguir demonstra-se um resumo da renúncia de receita referente aos recursos federais provenientes do FNDE de 2014 a 2017, segundo dados informados no sítio do FNDE:

ANO	VALOR PREVISTO – R\$	VALOR RECEBIDO – R\$	DIFERENÇA – R\$
2014	549.174,80	251.020,41	298.154,39
2015	1.210.900,00	93.900,00	1.117.000,00
2016	1.189.220,00	82.830,00	1.106.390,00
2017	1.282.410,00	101.630,00	1.180.780,00
TOTAL	4.231.704,80	529.380,41	3.702.324,39

Pelas informações constantes dos quadros acima, constata-se uma renúncia de receita na série histórica de recursos do PDDE, na ordem de R\$ 3.702.324,39 (três milhões, setecentos e dois mil, trezentos e vinte e quatro reais e trinta e nove centavos).

Por todo o exposto, é imperioso esclarecer às UEX's quanto aos procedimentos exigidos pelo FNDE no que tange à: obrigatoriedade de realização de pesquisas de preços em no mínimo, 03(três) fontes, para contratação de serviços e para aquisição de material de consumo e material permanente; pagamento somente através de emissão de cheques nominais e/ou transferências eletrônicas; restrita observância quanto a documentação comprobatória da despesa, uma vez que a maioria das impropriedades encontradas nas prestações de contas consistem nessa área da execução financeira dos recursos.

Outro fator que ocasiona impedimento no recebimento e utilização de recursos do PDDE, tem a ver com as obrigações acessórias junto aos órgãos de fiscalização e controle (Receita Federal), em função da ausência de elaboração de Declaração de Imposto de Renda Pessoa Jurídica (IRPJ) e elaboração de Relação Anual de Informações Anuais(RAIS), visto que, a ausência ou intempestividade na apresentação dessas declarações gera altos valores de multas, e se perpetuada por vários exercícios, terá como consequência a inatividade do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Conselho Escolar, inviabilizando a possibilidade de utilização dos recursos, mesmo aqueles que já estão nas contas correntes dos conselhos.

Cabe ressaltar que um dos argumentos apresentados pelos membros dos conselhos nas escolas auditadas refere-se à complexidade das documentações que compõem a prestação de contas. Comparando a planilha utilizada pela Secretaria Municipal de Educação de Belém com a documentação estabelecida pela Resolução do FNDE, constatou-se que existe indício de um processo de prestação de contas muito burocrático adotado pela SEMEC.

Outra ponto que merece atenção, diz respeito a necessidade de constante atualização dos membros da diretoria dos Conselhos Escolares. Considerando que o mandato dos membros dos conselhos escolares é de 02 (dois) anos, ocorre a necessidade de renovação da diretoria. Esse procedimento requer alteração da ata de eleição dos membros do Conselho Escolar e por consequência dispêndio de recursos financeiros para as despesas cartorárias.

A situação de inadimplência quanto a prestação de contas dos recursos do PDDE, exige por parte de todos um esforço substancial para redução considerável desse cenário, em busca de resultados positivos das ações de regularização de pendências e deve haver por parte da Secretaria Municipal de Educação uma preocupação constante com o acompanhamento da execução e prestação de contas dos recursos recebidos, seja de responsabilidade do diretor(a) ou seja de responsabilidade do Conselho Escolar, considerando que a ausência de prestação de contas de qualquer recurso destinado à escola, resulta em bloqueio dos repasses no exercício seguinte com reflexo nas condições de funcionamento da unidade escolar.

8.1 RECOMENDAÇÕES:

1. Orientar e acompanhar in loco a execução e prestação de contas dos recursos por parte dos membros das unidades executoras (Conselhos Escolares), monitorando a apresentação e verificando se foram incluídos todos os documentos e formulários de acordo com as legislações emanadas pelo FNDE que norteiam a execução e prestação de contas dos recursos repassados pelo Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e demais ações agregadas;
2. Viabilizar a mudança da diretoria dos Conselhos Escolares com antecedência de pelo menos 90 (noventa) dias para evitar quebra de continuidade das atividades dos Conselhos;
3. Promover encontros técnicos da equipe de acompanhamento da execução do PDDE e ações agregadas da Secretaria Municipal de Educação do Município de Belém com técnicos do FNDE, no sentido de alinhar informações e ações sobre as providências e buscar a regularização das pendências de prestação de contas, no sentido de reduzir as exigências documentais cobradas atualmente pela SEMEC, sem detrimento do cumprimento da legislação em vigor;
4. Capacitar os membros dos conselhos escolares das escolas da rede pública municipal de Belém quanto a Execução e Prestação de Contas dos Recursos do PDDE e Ações Agregadas.

9. CARÊNCIA E CONDIÇÕES DE TRABALHO DOS PROFESSORES

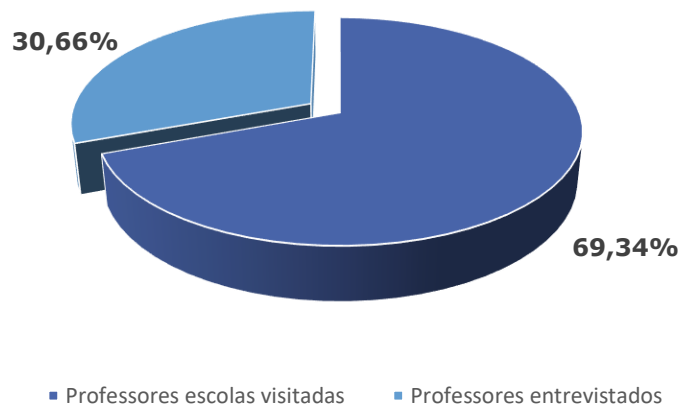
Inicialmente, vale registrar que o público-alvo do programa denominado “TCM-PA nas Escolas” se limita aos anos finais do ensino fundamental, que no caso específico do Município de Belém, corresponde ao III e IV Ciclo, que equivale aos alunos do 6º (sexto) ao 9º (nono) ano do Ensino Fundamental que compõem a Rede Municipal de Ensino.

9.1 Carência de Professores

No que se refere aos docentes, há que se ressaltar que a quantidade depende dos turnos de funcionamento, do número de turmas (e não do número de salas) e da jornada de trabalho dos professores.

As informações trazidas à esta Corte pela Jurisdicionada, por meio do Processo nº 201710374-00, fls. 15 a 24, demonstram que o Município de Belém possui em sua rede de ensino 789 professores e 34 (trinta e cinco) unidades escolares que oferecem ensino fundamental do 6º ao 9º ano. Deste universo, 14 escolas, que corresponde a 40% (quarenta por cento) foram auditadas e 130 professores das mais diferentes disciplinas dos 294 docentes em efetivo serviço, que corresponde a 44,22% foram entrevistados. Graficamente temos:

Percentual de professores entrevistados



Fonte: Processo nº 201710374-00, fls. 15 a 24

O critério adotado para apurar a carência destes profissionais foi quantificar os tempos sem aula de cada disciplina por turma e por escola, procedimento aferido por meio do Processo nº 201710374-00, fls. 25 a 78, encaminhado a esta Corte pela Secretaria Municipal de Educação de Belém – SEMEC – que relaciona as turmas, de 1º ao 9º ano do ensino fundamental, incluindo a Educação dos Jovens e Adultos – EJA – sem professor por disciplinas, graficamente apresentamos:

Disciplina sem Professor

Escolas */ Disciplinas	Ensino Religioso	Ciências	Matemática	Educação Artística	Sociologia	Português	Geografia	Inglês	Educação Física	Educação Básica	História	Filosofia	Total
Gabriel Lage da Silva	22	13	3	4	-	4	2	6	-	-	-	-	54
Inês Maroja	8	4	3	-	-	4	2	-	-	2	3	-	26
Maria Stellina Valmont	-	-	5	3	7	7	-	-	-	1	-	-	23
Nestor Nonato Lima	1	-	-	8	3	5	-	-	-	2	-	-	19
Prof. Helder Fialho Dias	-	-	1	6	5	-	-	2	3	-	-	-	17
Amália Paumgarten	8	1	2	-	-	-	-	-	2	1	1	-	15
Palmira Lins de Carvalho	4	-	6	-	-	-	2	-	-	-	-	-	12
Maria Madalena Raad	3	1	2	-	-	-	6	-	-	-	-	-	12
Honorato Filgueiras	1	-	1	-	4	-	-	4	-	-	1	-	11
Donatila Santana Lopes	-	7	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	9
Ruy da Silveira Brito	2	-	-	1	1	-	1	-	2	-	-	-	7
Terezinha Souza	-	-	1	-	-	2	3	-	-	-	-	-	6
Anna Barreau Meninea	-	-	-	-	2	-	1	2	-	-	1	-	6
Maria Luiza Pinto Amaral	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Total	49	26	24	24	22	22	17	14	7	7	6	0	218

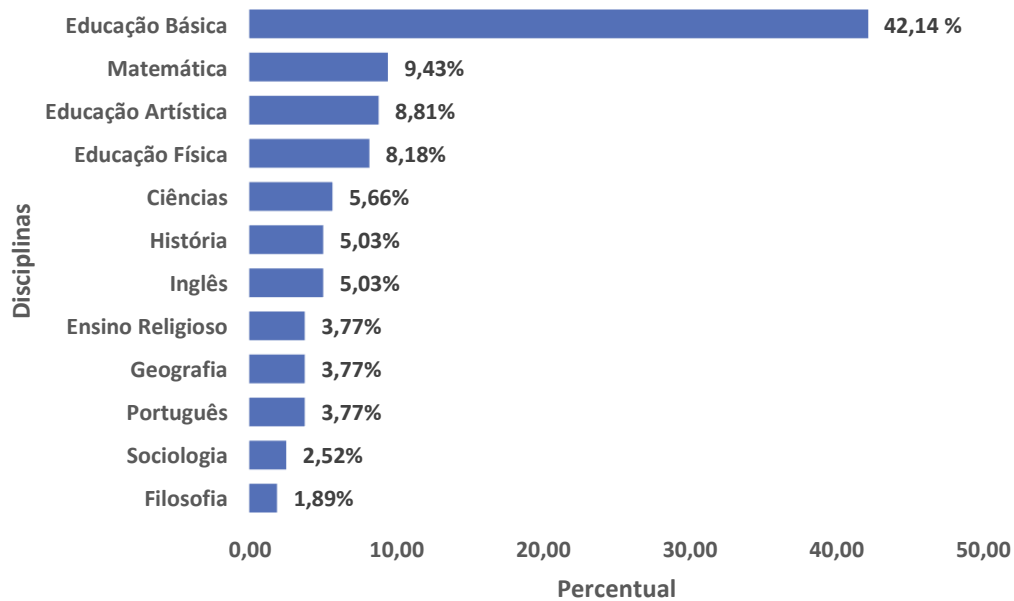
Fonte: Processo nº 201710374-00, fls. 25 a 78

Outro ponto que deve ser destacado nos esclarecimentos trazidos pela SEMEC (Processo nº 201708186-00, fl. 01) é o demonstrativo que quantifica por disciplina e por “vagas-professor 100 hrs”, as carências do magistério municipal, conforme abaixo:

Carência de Professores por Disciplina e Carga Horária no Município de Belém Informados pela SEMEC

Disciplinas	Vagas – Professor 100hrs	Percentual %
Educação Básica	67	42,14
Matemática	15	9,43
Educação Artística	14	8,81
Educação Física	13	8,18
Ciências	9	5,66
História	8	5,03
Inglês	8	5,03
Ensino Religioso	6	3,77
Geografia	6	3,77
Português	6	3,77
Sociologia	4	2,52
Filosofia	3	1,89
Total	159	100

Fonte: Processo nº 201708186-00, fl. 01



A Direção das unidades escolares auditadas quando inquiridos, por meio de entrevistas (Q-16), sobre a existência de disciplinas com tempos sem aula, relataram que existe carência de professor conforme segue:

Carência de Professores por Disciplina nas Unidades Escolares Auditadas sob a Percepção da Direção Escolar

Escolas */ Disciplinas	Ensino Religioso	Matemática	Educação Artística	Português	Inglês	Educação Física	Estudo Dirigido	História	Filosofia	Total
Gabriel Lage da Silva	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Inês Maroja	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Maria Stellina Valmont	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
Nestor Nonato Lima	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Prof. Helder Fialho Dias	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2
Amália Paumgarten	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Palmira Lins de Carvalho	1	-	-	-	-	-	1	-	-	2
Maria Madalena Raad	-	1	-	-	-	-	-	1	-	2
Honorato Filgueiras	-	-	-	1	1	-	-	1	1	4
Anna Barreau Meninea	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Total	2	1	2	1	2	3	1	3	2	17

Fonte: questionário informações gerais da unidade escolar

Registre-se que não há, sob a ótica das direções, carências de professores nas Unidades Escolares: Donatila Santana Lopes, Ruy da Silveira Brito, Terezinha Souza e Maria Luiza Pinto Amaral.

Nesse mesmo quesito os alunos das escolas auditadas ao serem indagados, por meio de questionários sobre a existência de matérias sem professor, que configura a carência de professores, apontam as carências a seguir demonstradas, que corroboram, em sua maioria, com as informações apresentadas pela SEMEC e pelos diretores.

Nº de Alunos que Apontaram a Carência de Professores nas Unidades Escolares Auditadas

Escolas */ Disciplinas	Ens. Religioso	Ciências	Matemática	Artes	Sociologia	Português	Geografia	Inglês	Ed. Física	História	Filosofia	Total
Ines Maroja	29	-	1	-	30	2	-	1	1	-	22	86
Honorato Filgueiras	15	-	-	-	13	-	11	15	-	-	8	62
Maria Madalena Raad	1	1	1	26	2	1	-	2	1	12	-	47
Nestor Nonato Lima	-	-	-	16	21	-	-	3	-	2	1	43
Anna Barreau Meninea	2	-	-	-	10	-	-	2	-	5	12	31
Maria Luiza Pinto Amaral	1	-	2	3	8	2	3	4	1	2	4	30
Gabriel Lage da Silva	2	-	-	-	9	-	-	2	5	-	11	29
Palmira Lins de Carvalho	15	1	1	1	2	1	1	2	1	1	5	31
Prof. Helder Fialho Dias	-	-	-	5	6	5	-	1	5	-	4	26
Ruy da Silveira Brito	13	-	-	4	2	-	-	5	-	-	-	24
Maria Stellina Valmont	-	-	-	-	2	-	-	3	-	1	7	13
Donatila Santana Lopes	-	-	-	-	2	-	-	1	-	-	4	7
Terezinha Souza	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	2
Amália Paumgarten	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Total	78	2	5	55	108	12	15	41	14	24	78	432

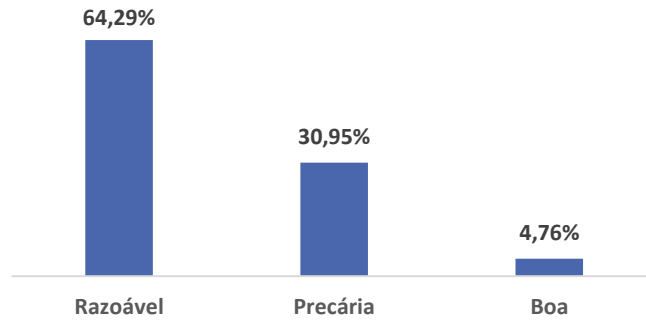
Fonte: Questionários dos alunos

Diante do anteriormente apresentado a equipe técnica deste TCM-PA, verifica que 100,00% das unidades escolares auditadas que oferecem os anos finais do ensino fundamental, que no caso específico do Município de Belém, corresponde ao III e IV Ciclo, que equivale aos alunos do 6º ao 9º ano, possuía pelo menos um tipo de disciplina com tempos sem aula, caracterizando portanto, a existência de carências de professores na rede municipal de ensino.

9.2 Condições de Trabalho Sob a Ótica dos Docentes

Foi questionado aos professores como avaliariam suas condições de trabalho e como resposta obteve-se o seguinte resultado:

Avaliação dos Docentes quanto as condições de trabalho



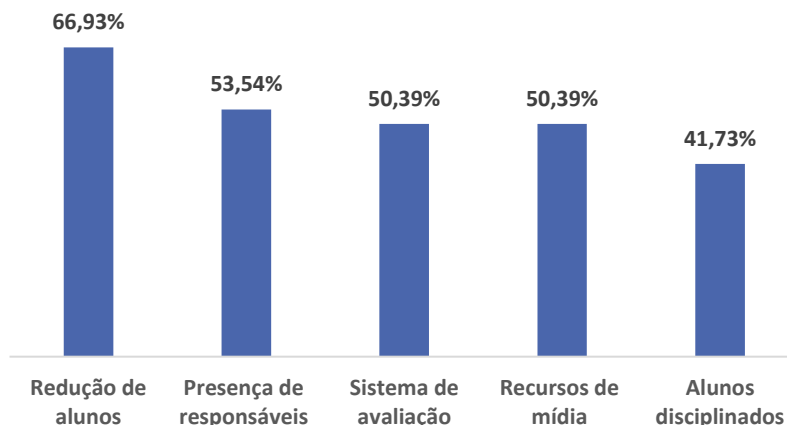
Fonte: Questionário dos professores

Verifica-se no gráfico acima que apenas 4,76% dos docentes classificou as unidades escolares como boa.

Foi questionado também o que seria necessário para que o trabalho dos docentes fosse melhor desenvolvido e para isso foram dadas 10 (dez) possíveis possibilidades de melhoria, quais sejam: se houvesse redução gradativa do número de alunos em sala de aula; a presença dos responsáveis pelos alunos fossem maior; disponibilidade de recursos de mídia; sistema de avaliação mais eficaz; os alunos fossem mais disciplinados; a escola fosse reformada; todos os alunos possuísem material didático e paradidático; e se os materiais necessários para as aulas fossem de melhor qualidade. Vale registrar que na questão os professores entrevistados poderiam destacar várias impropriedades por ordem de prioridade, sendo assim, o somatório dos percentuais revelados supera 100%.

E as 5(cinco) sugestões de melhoria que mais se destacaram foram:

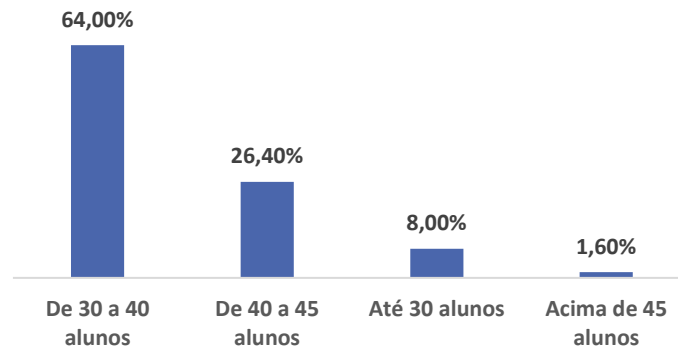
Percentual dos docentes entrevistados, por melhoria das condições de trabalho



Fonte: Questionário dos professores Q-23

Quanto ao número de alunos por turma, foi perguntado aos professores qual a média do número de alunos havia nas turmas nas Unidades Escolares em que lecionam, os resultados apresentam-se graficamente conforme segue:

Percentual da média de alunos por turma



Fonte: Questionário dos professores Q-8

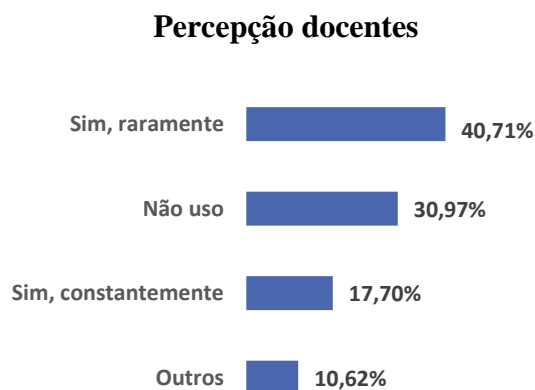
A Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB - Lei 9.394/96) não especifica o número exato de alunos por professor em sala de aula. O Art. 15, Parágrafo único dispõe que cabe ao respectivo sistema de ensino, à vista das condições disponíveis e das características regionais e locais, estabelecer parâmetro para alcançar relação adequada entre o número de alunos e o professor.

No Município de Belém, o Conselho Municipal de Educação, com vistas ao acolhimento do disposto no artigo 25 da LDB, o limite de alunos por professor nas unidades escolares do Sistema Municipal de Ensino do Pará será considerado satisfatório quanto a qualidade de ensino dentro dos seguintes parâmetros: a) até 08 alunos por professor em classes que abriguem crianças de 0 a 1 ano; b) até 15 alunos por professor em classes que abriguem crianças de 1 a 3 anos; c) até 25 alunos por professor em classes de pré-escola e nos dois primeiros anos do Ensino Fundamental; d) até 35 alunos por professor em classes dos demais anos iniciais do Ensino Fundamental; e) até 40 alunos por professor em classes dos anos finais do Ensino Fundamental, do Ensino Médio e de Educação de Jovens e Adultos.

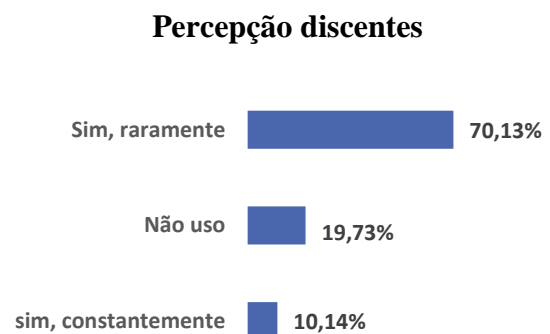
Vê-se, portanto, que 28% dos professores lecionam em turmas com mais de 40 alunos por turma, acima do limite estabelecido pelo Conselho Municipal de Educação de Belém

Quanto aos recursos de mídia foi perguntado aos docentes e discentes se o professor utiliza projetor de mídia em sala de aula como recurso pedagógico. Eis os resultados:

Percentual dos docentes e discentes quanto a utilização de projetor de mídia



Fonte: Questionário dos professores Q-7

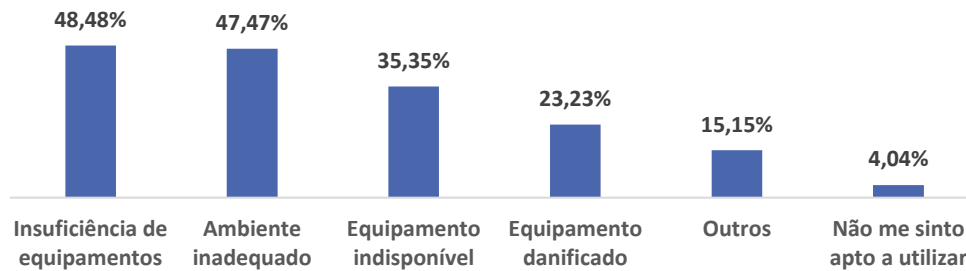


Fonte: Questionário dos alunos Q-14

Verificou-se que para apenas 17,70% dos professores e 19,73% dos alunos o projetor de mídia é utilizado constantemente em sala de aula.

Foram apontadas pelos professores as razões para a não utilização periódica de projetor em sala de aula, conforme se vê abaixo. Vale registrar que nesta questão constante no questionário aplicado aos professores, os profissionais poderiam destacar várias impropriedades por ordem de prioridade. Sendo assim, o somatório dos percentuais revelados supera 100%.

Percentual dos docentes entrevistados, quanto utilização do projetor de mídia



Fonte: Questionário dos professores Q-8

Constata-se que a não utilização de projetor de mídia pelos professores decorre de impropriedades nos equipamentos e espaço adequado, apenas 4,04% dos docentes não se sente apto a utilizar o equipamento.

9.3 RECOMENDAÇÕES:

1. Adoção de providências no sentido de suprir a carência do magistério municipal levantada pelo TCM, ratificado no Processo nº 201710374-00, fls. 25 a 78 encaminhado pela SEMEC;
2. Apresentar um diagnóstico sobre o número de alunos por turma nas escolas públicas municipais, demonstrando a adequação entre o número de alunos e o professor e o espaço físico disponível;
3. Disponibilizar as escolas públicas municipais projetores de multimídia em quantidade suficiente para utilização dos professores em sala de aula, adequando o ambiente para sua utilização.

10. SEGURANÇA NO AMBIENTE ESCOLAR

Para que o processo ensino-aprendizagem possa desenvolver-se com qualidade é necessário, entre outras coisas, por exemplo, que: o prédio escolar apresente condições mínimas de segurança. Muitas são, as notícias sobre o frequente avanço da violência nas escolas, tanto pública como privada, contra os alunos, professores, diretores e demais servidores que atuam nas unidades escolares, é de conhecimento geral também, que as questões de violência e segurança estão diretamente relacionadas a existência de uma pluralidade de situações (porte da escola, turnos de funcionamento, fluxo de alunos, localização se urbana ou rural, vulnerabilidades físicas e estruturais de cada edificação), que não podem e não devem servir de complicador, mas sim de ponto de partida para um estudo mais detalhado e racional de cada estabelecimento escolar). A segurança também pode ser tratada, sob vários pontos e abordagens, respeitadas as respectivas especificidades.

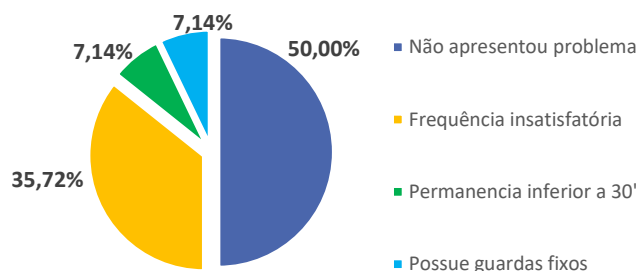
O programa “TCM-PA nas Escolas” visando a obtenção de padrões mínimos de segurança, indispensáveis para o bom desenvolvimento do processo ensino/aprendizagem, mesmo tendo conhecimento dos vários pontos e abordagens que os estudiosos do assunto tratam o tema, se limita, neste caso concreto, a verificar, sob a ótica da direção, professor e aluno tão somente o que segue:

10.1 Ronda Escolar pela Guarda Municipal

Assim se manifestaram os diretores das unidades escolares auditadas:

- “*Em relação à segurança, a Unidade Escolar é atendida por:*” - 100,00% dos respondentes afirmaram que as unidades escolares do município de Belém são atendidas pela ronda escolar da Guarda Municipal, 7,14% delas informaram que existe ronda sistemática pela manhã e tarde e segurança privada (PUMA) a noite, e 7,14% informaram que pela proximidade, os guardas são chamados pessoalmente quando necessário.
- “*Em relação à Ronda Escolar da Guarda Municipal, como é acionada:*” - 85,68% dos respondentes informaram que acionam a ronda por telefone .
- “*Em relação ao atendimento da Ronda Escolar da Guarda Municipal:*”- 50% dos respondentes informaram que a Guarda Municipal atendeu solicitação sem nenhum problem; 35,72% (Terezinha Souza, Helder Fialho, Palmira Lins, Gabriel Lage e Donatila Lopes) informaram que a frequência é insatisfatória; 7,14% relataram que o tempo de permanência na unidade é inferior a 30 minutos; e 7,14% alegaram que possuem 2 (dois) guardas municipais fixos na escola, graficamente tem-se:

Avaliação do Atendimento da Ronda da Guarda Municipal



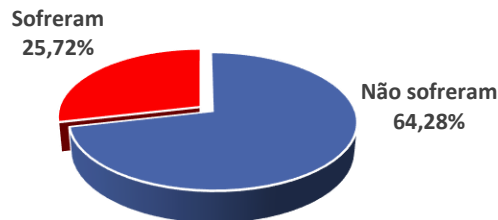
Registre-se que a Unidade Escolar Amália Paungarttem possui 2 (dois) guardas municipais fixos.

10.2 Invasão, assalto ou furto e apreensão de drogas e bebidas alcoólicas na Unidade Escolar

Neste quesito foram efetuados os seguintes questionamentos aos diretores das unidades escolares auditadas:

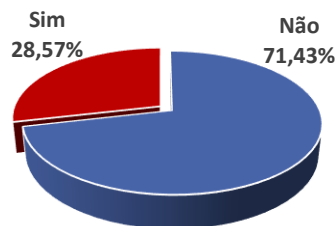
- a) “A escola sofreu invasão, assalto ou furto nos últimos doze meses?” - 35,72% dos diretores informaram que a Escola já sofreu invasão, assalto ou furto nos últimos doze meses, quais sejam: Ines Maroja, Donatila Santana Lopes, Gabriel Lage, Palmira Lins e Herder Dias Fialho, conforme segue:

Percentual de Unidades Escolares que sofreram invasão nos últimos 12 meses



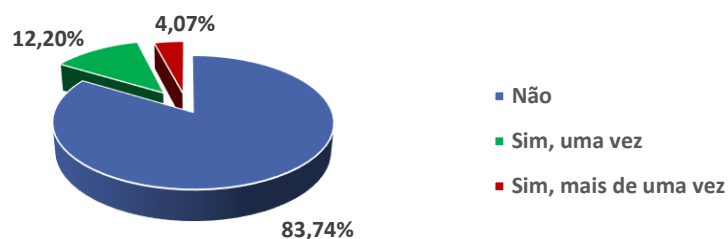
- b) “Houve apreensão de drogas ou bebidas alcoólicas com alunos nos últimos doze meses?” – Em 28,57% das escolas auditadas ocorreu o evento, Donatila Santana Lopes, Maria Madalena Raad, Ruy da Silveira Brito e Maria Stellina Walmart.

Quanto a apreensão de drogas e bebidas alcólicas nas Unidades Escolares



No questionário aplicado aos alunos foi perguntado se já haviam sido sofrido assaltos na entrada ou na saída da escola, e de acordo com a pesquisa obteve-se:

Percentual dos discentes que foram assaltos na entrada ou na saída da escola

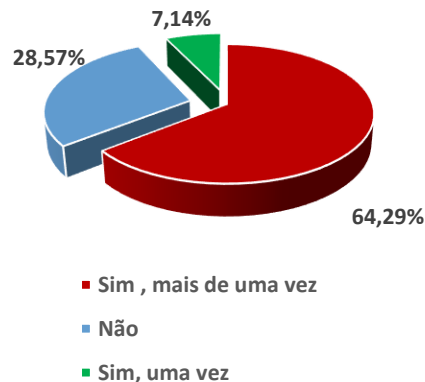


10.3 Agressão Verbal ou Violência Física ocorrida na Unidade Escolar contra funcionários, professores e alunos

Quanto a ocorrência de agressão verbal e violência física ocorrida na Unidade Escolar foram feitos os seguintes questionamentos aos diretores:

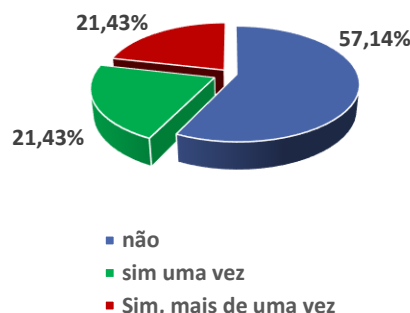
- a) *“Houve alguma agressão verbal por algum aluno ou por responsável de aluno contra funcionários nos últimos 12 meses?”* – Nas escolas Maria Luiza Pinto do Amaral, Ines Maroja, Donatila Santana Lopes, Anna Barreau Meninnea, Amália Paumgarten, Gabriel Lage, Maria Madalena Raad, Palmira Lins e Ruy da Silveira Brito, que corresponde a 64,29% das escolas auditadas, os respondentes informaram que já ocorreu agressão verbal mais de uma vez, eis os resultados:

Frequência de Agressão verbal praticada por aluno ou por responsável de aluno contra funcionários



- b) *“Houve alguma violência física ou ameaça por algum aluno ou por responsável de aluno contra funcionários nos últimos 12 meses?”* - Como resposta obteve-se: 57,14% não, 21,43% sim, uma vez e 21,43% sim, mais de uma vez, conforme segue:

Frequência de violência verbal praticada por aluno ou por responsável contra funcionários

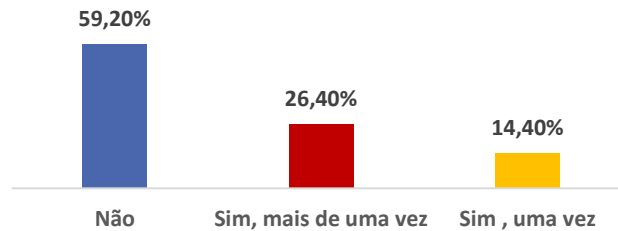


As Escolas em que os funcionários sofreram violência física mais de uma vez foram: Maria Luiza Pinto do Amaral, Donatila Santana Lopes e Ruy da Silveira Brito. Nas Unidades Escolares Maria Stelina Walmont, Palmira Lins e Gabriel Lage a violência física ou ameaça ocorreu apenas uma vez .

Aos docentes das unidades escolares auditadas também foram efetuados questionamentos a respeito do assunto, conforme se apresenta abaixo:

- a) “Alguma vez você foi agredido verbalmente no exercício de sua profissão nesta Unidade?”
E como resposta obteve-se:

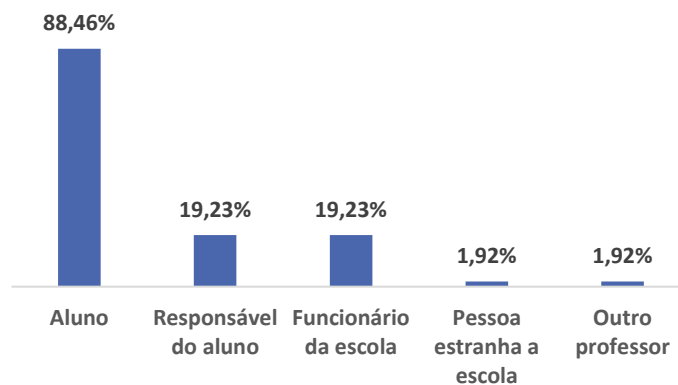
Percentual dos docentes agredidos verbalmente no exercício de sua profissão



Fonte: Questionário dos professores Q-16

- b) Procurou-se saber também, qual o autor da agressão, por meio do questionamento: “Identifique quem o agrediu:” e obteve-se:

Agressão Verbal aos Docentes – Identificação do agressor



Fonte: Questionário dos professores Q-17

Vale registrar que nesta questão os profissionais entrevistados poderiam marcar mais de uma opção, assim sendo, o somatório dos percentuais revelados supera 100%.

- c) Questionou-se também, no caso positivo de agressão verbal, se a escola tomou as providências necessárias para evitar que tal situação se repetisse, e como resposta obteve-se:

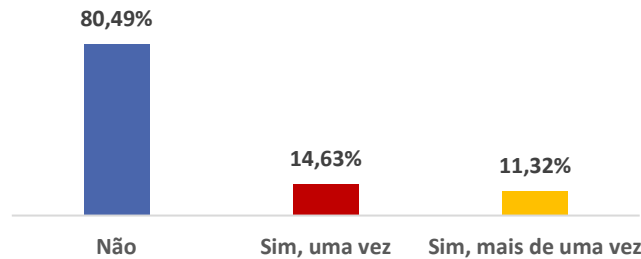
Atitude tomada pela Direção das Unidades Escolares - Agressão



Fonte: Questionário dos professores Q-18

- d) “Alguma vez você sofreu ameaça ou foi agredido (fisicamente) por algum aluno ou por responsável de aluno no exercício de sua profissão nesta Unidade?” E como resposta obteve-se:

Percentual dos docentes que sofreram ameaça ou foram agredidos (fisicamente) por algum aluno ou por responsável de aluno.



Fonte: Questionário dos professores Q-19

- e) Questionou-se também, em caso positivo de agressão física, se a escola havia tomado as providências necessárias para evitar que tal situação se repetisse, e como resposta obteve-se:

Providências pela Unidade Escolar no caso de agressão física

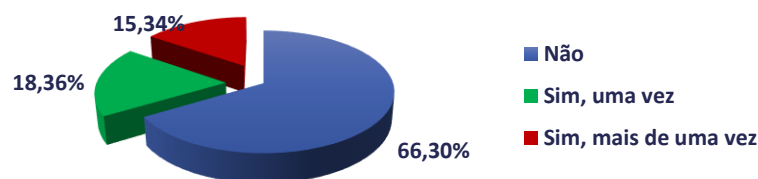


Fonte: Questionário dos professores Q-20

Aos discentes foram feitos questionamentos quanto as agressões verbais e violência física sofridas dentro das unidades escolares, conforme se demonstra abaixo:

- a) Foi questionado se os alunos já foram agredidos dentro da escola, e de acordo com a pesquisa obteve-se:

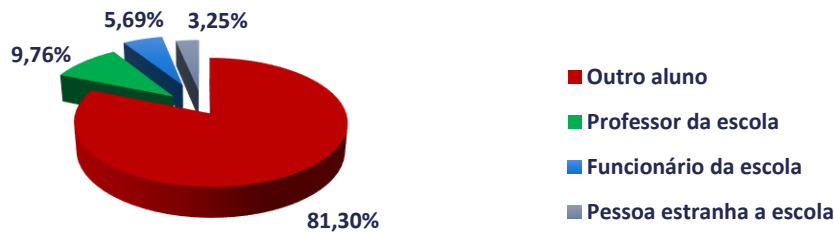
Percentual dos discentes que foram agredidos dentro da escola.



Fonte: Questionário dos professores Q-31

- b) Procurou-se saber também, qual o autor da agressão, por meio do questionamento: “Identifique quem o agrediu: ” e obteve-se, conforme gráfico a seguir apresentado:

Percentual dos docentes entrevistados, que informaram o agressor

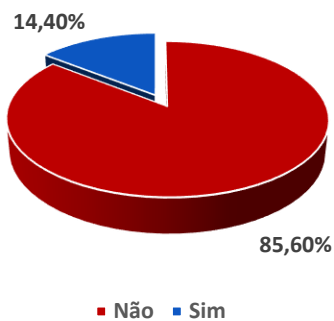


Fonte: Questionário dos alunos Q-32

- c) Questionou-se também os docentes e discentes quanto: “Você se sente seguro (a) na Unidade Escolar quanto à violência?” E como resposta obteve-se o que segue:

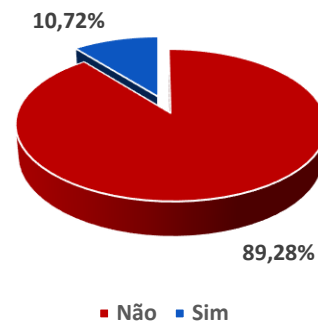
Sentimento de segurança na unidade escolar dos docentes e discentes

Percepção docentes



Fonte: Questionário dos professores Q-21

Percepção discentes



Fonte: Questionário dos alunos Q-29

No universo pesquisado verificou-se que, em proporções diferenciadas os discentes relataram que sofreram algum tipo de ato de violência na entrada, saída ou dentro de cada uma das unidades de ensino auditadas e quando perguntados se se sentem seguros no âmbito das escolas em que estudam, 89,28% afirmaram que não, e 81,30% relataram também, que o agressor é aluno da própria escola, justificando, portanto, o elevado percentual de sentimento de falta de segurança.

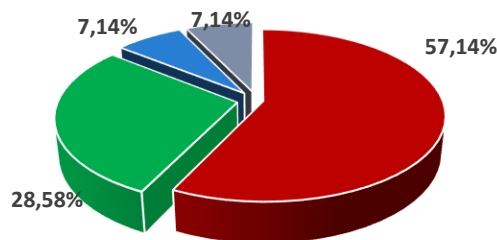
Ressalte-se que esses percentuais, são semelhantes quando, as informações sobre o mesmo tema, são fornecidas pelos docentes das unidades, verificou-se que, em proporções diferenciadas os docentes relataram que sofreram algum tipo de ato de violência e possuem o sentimento de insegurança no âmbito do ambiente escolar em cada uma das unidades de ensino auditadas. Registre-se que apesar dos professores que sofreram algum tipo de agressão terem afirmado que a direção das unidades, em percentuais, de 64,15%, no caso de agressão verbal e 61,11%, no caso de ameaça ou agressão fisicamente, terem tomado providências para evitar que tal situação voltasse a acontecer, quando perguntados se se sentem seguros no âmbito das escolas em que trabalham, apenas 14,40% destes profissionais, afirmaram que sim, o que demonstra que uma vez agredido, a maioria dos professores mesmo com as medidas tomadas para evitar que tal

problema voltasse a acontecer, não conseguiram ter o seu sentimento de segurança restabelecido. É provável que tal sentimento advenha do fato de 88,46% dos professores terem declarado que o agressor foi o aluno da própria escola.

10.4 Laudo de Vistoria do Corpo de Bombeiros

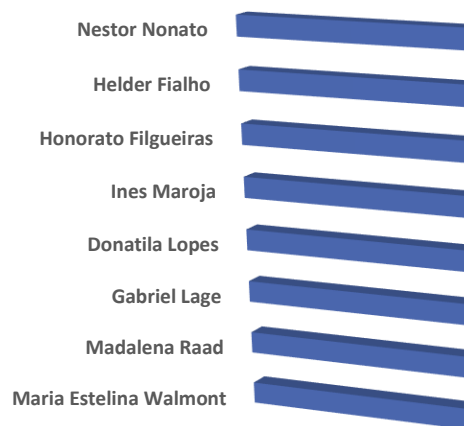
Em relação ao Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (Lei Estadual nº 5.731/92 – regulamentada pelo Decreto Estadual nº 357/2007/CBMPA), verificou-se que em 57,14% das escolas auditadas não foi apresentado a equipe de Auditoria, em 28,58% o documento foi apresentado, mas não estava em lugar visível e somente em 7,14% foi apresentado a equipe e estava em lugar visível e 7,14% não respondeu (Palmira Lins de Carvalho), conforme segue:

Percentual das escolas, em relação ao Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros



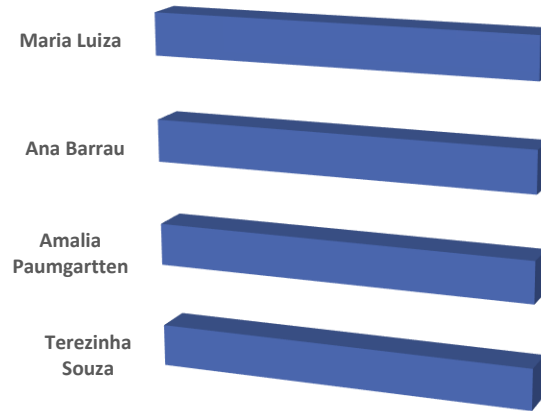
- Não foi apresentado
- Foi apresentado, mas não estava em local visível
- Foi apresentado e estava em local visível
- Não respondeu

Não foi apresentado (57,14%)



Fonte: Questionário Informações Gerais da Unidade Escolar Q-29

Foi apresentado, mas não estava em local visível (28,58%)



Fonte: Questionário Informações Gerais da Unidade Escolar Q-29

10.5 RECOMENDAÇÕES:

1. Adoção de providências no sentido de prover a redução ou a solução, a curto ou médio prazo, de condições mínimas de segurança indispensáveis ao restabelecimento do sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar e ao bom desenvolvimento do processo ensino/aprendizagem.

11. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA: EXISTÊNCIA E UTILIZAÇÃO

Os laboratórios de informática possuem natureza pedagógica e destinam-se, prioritariamente, ao desenvolvimento de atividades escolares a toda comunidade colegial, como forma de democratizar e universalizar o acesso às tecnologias de informação e comunicação, incorporando a cultura do uso consciente e responsável desses recursos, bem como tornam possível ao professor dinamizarem o processo de ensino-aprendizagem com aulas mais criativas e motivadoras.

Neste sentido, a Lei Municipal nº 9.129 de 27/06/2015 – Plano Municipal de Educação do Município de Belém, estatui como estratégia a ser alcançada através de item 2.24 da Meta 2: “Garantir o acesso às tecnologias de informação e comunicação – TIC e à rede mundial de computadores – internet, revitalizando/implantando laboratórios de informática em todas as unidades escolares”.

A SEMEC informou (Processo nº201706431-00) informou em 1993, adotou o Programa de Informática Educativa – PIE, em parceria com a Companhia de Tecnologia da Informação de Belém – CINBESA, que tem como objetivo a exploração da dimensão do universal e interdisciplinaridade através da informática, conforme especificado nos Cadernos SEMEC (Dezembro/1996). No ano de 1996, 14 escolas da Rede Municipal de Ensino, de um total de 22, contavam com Laboratório de Informática educativa. Posteriormente, em 1998, com a adesão ao PROINFO⁷, foram incorporados novos espaços físicos e equipamentos aos já existentes, proporcionado a renovação e expansão desses laboratórios, chegando a 52 escolas municipais. A partir do ano de 2010, as escolas, não receberam mais equipamentos (computadores, impressoras, estabilizadores...) por meio deste Programa, com exceção de 2 escolas, fato este que ocasionou a desativação de alguns laboratórios e em o atendimento a alunos foi reduzido.

No ano de 2017, com a implementação do Programa TCM-PA nas escolas, a equipe de auditoria deste TCM, apresenta os dados abaixo referentes à existência, equipamentos disponíveis e utilização dos laboratórios de informática, no contexto de avaliação das condições estruturais e qualidade do ensino fundamental nas escolas de ensino fundamental do município de Belém.

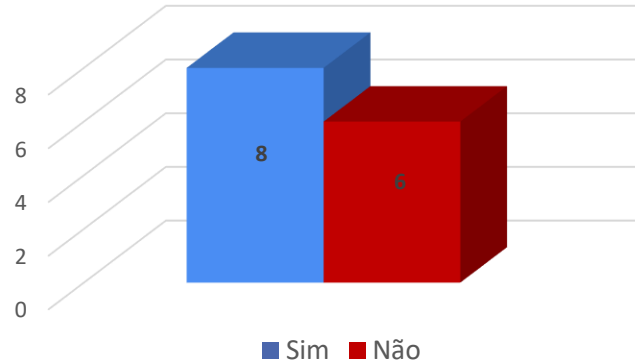
11.1 Ambiente do laboratório de informática

Através de entrevista realizada com os diretores das Unidades Escolares, bem como da realização de visitas *in loco* nos ambientes das 14 escolas auditadas, 8 (oito) delas, representando 57% deste universo, apresentaram ambiente exclusivo com acesso à internet, enquanto que em 43% das mesmas (6 escolas), foram constatadas deficiências relacionadas ao acesso à internet e/ou compartilhamento do ambiente.

Ressalte-se, que a Escola Municipal Inês Maroja, no momento da realização da visita, se encontrava com o laboratório desativado em virtude dos serviços de reforma realizados no ambiente e na Escola Gabriel da Silva Lage ocorreu o furto de todos os equipamentos de seu laboratório de informática, sendo tal espaço utilizado, atualmente para aulas de reforço escolar multiserial.

⁷ Programa Nacional de Tecnologia Educacional (ProInfo) - programa educacional com o objetivo de promover o uso pedagógico da informática na rede pública de educação básica.

Ambiente do Laboratórios de Informática – Acesso a Internet

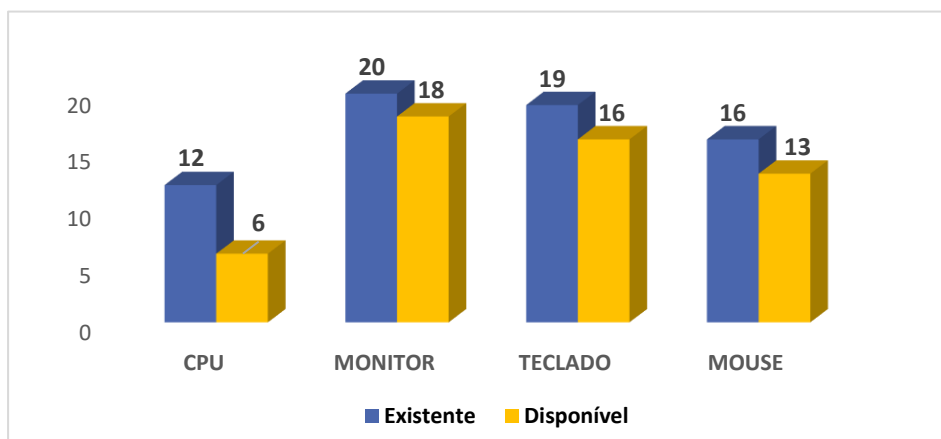


Fonte: Checklist Informações Gerais da Unidade Escolar

11.2 Equipamentos existentes e disponíveis nos Laboratórios de informática

Com relação aos equipamentos disponibilizados no laboratório, a equipe de Auditoria constatou que em média, os estabelecimentos de ensino visitados contam com 12 (doze) CPU’S, 20 (vinte) monitores, 19 (dezenove) teclados e 16 (dezesesseis) mouses. Porém, quando descartamos os equipamentos com defeito, passando a considerar apenas os equipamentos efetivamente em uso e disponíveis à comunidade escolar, estes números diminuem para 6 (seis) CPU’S, 18 (dezoito) monitores, 16 (dezesesseis) teclados e 13 (treze) mouses, em média, por escola. Conforme demonstrado no gráfico abaixo.

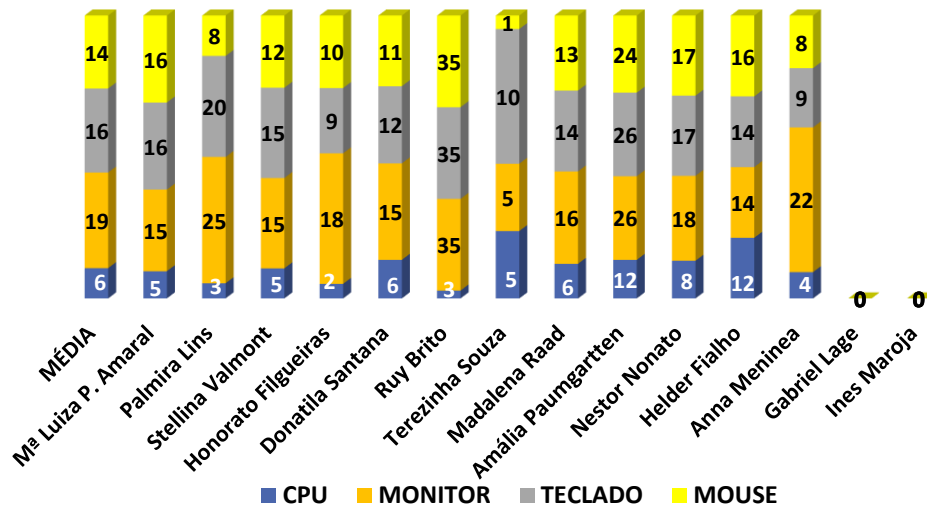
Equipamentos existentes e disponíveis nas escolas, em média.



Fonte: Checklist Condição Estrutural da Unidade Escolar

Estas informações coincidem com a resposta de alunos e professores no Questionário aplicado, onde 95% e 92%, respectivamente, manifestaram que a quantidade de computadores existentes no laboratório de informática não atende às suas necessidades. Esta deficiência de equipamentos se encontra demonstrada, por escola, no gráfico abaixo:

Equipamentos de informática disponíveis, por escola



Fonte: Checklist Condição Estrutural da Unidade Escolar

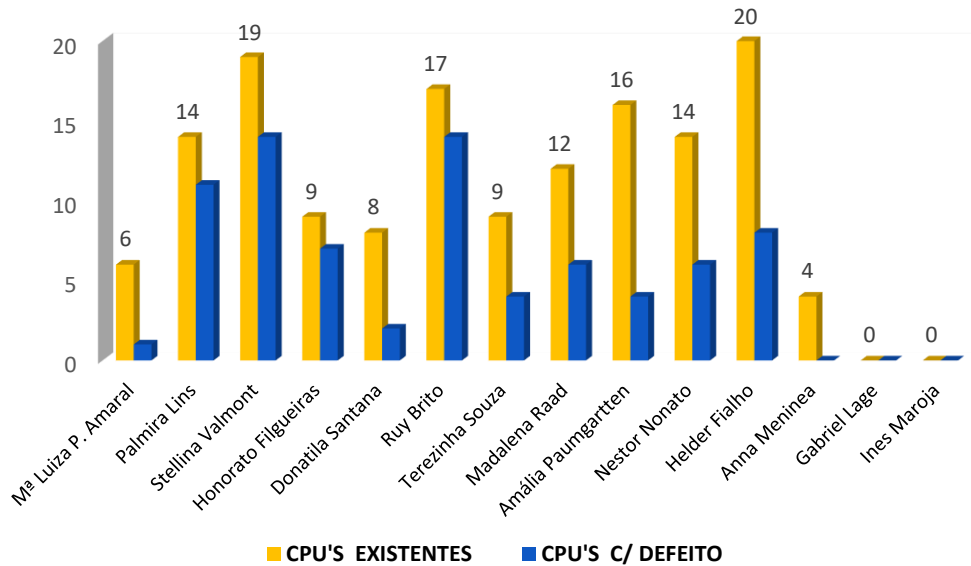
11.3 Equipamentos do Laboratório de Informática com defeito (indisponíveis)

A conservação e manutenção eficiente dos equipamentos nos laboratórios de informática são fundamentais para alcançar plena condição do uso pedagógico dos mesmos, por parte da comunidade escolar, contudo, quando questionados sobre a realização de manutenções preventivas periódicas nos equipamentos de informática existentes, 82% dos gestores escolares responderam só realizam manutenção corretiva, ou seja, quando já há a necessidade de reparos.

Os equipamentos de informática existentes nas escolas, em sua quase totalidade, são decorrentes de parceria com o Governo Federal através de adesão ao PROINFO. Onde, a partir do ano de 2004, além de computadores, impressoras e estabilizadores, o MEC também passou a viabilizar o acesso à Internet por meio do Programa Banda Larga nas Escolas – BLE.

Importante ressaltar que 71% dos gestores escolares responderam que receberam a última remessa de equipamentos de informática (CPU's, monitores, Impressoras, etc.) em anos anteriores a 2013, igualmente, as capacitações de técnicos de suporte patrocinadas pelo MEC. O gráfico abaixo, ressalta a proporção existente entre CPU's existentes e as que se encontram inoperantes, com defeito.

Computadores (CPU's) existentes X com defeito, por escola.



Fonte: Checklist Condição Estrutural da Unidade Escolar

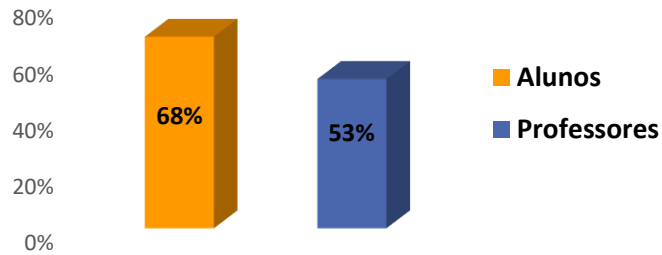
11.4 Utilização do Laboratório de Informática

Na avaliação da frequência e finalidade de utilização dos laboratórios de informática considerou-se a sua utilização para: desenvolvimento de projetos e pesquisas monitoradas pelos alunos, por meio do acesso à internet, softwares educativos, programas de edição de texto, planilhas eletrônicas, editor de apresentações e diversos outros recursos a serem aplicados nas disciplinas escolares, cabendo aos professores a inserção da tecnologia como recurso pedagógico efetivo, estimulando a aprendizagem nas diversas áreas de conhecimento.

Quanto a frequência de utilização do laboratório de informática 85% do corpo gestor das escolas manifestaram a existência de planejamento, controle ou cronograma de aulas contemplando turmas dos ciclos objetos desta auditoria, sem, contudo, apresentar o registro formal para conhecimento da comunidade escolar.

Quando igualmente questionados, 68% dos alunos manifestarem que nunca utilizam o laboratório de informática. Situação esta coincidente com o declarado pelos professores, onde 53% dos mesmos responderam que não utilizam, e mais 26% que raramente fazem uso do laboratório como ferramenta de apoio pedagógico e construção de conhecimento junto aos alunos, motivados principalmente, pela não disponibilidade ou inadequação de equipamentos de informática. Esta situação está demonstrada no gráfico abaixo.

Não fazem uso do Laboratório de Informática

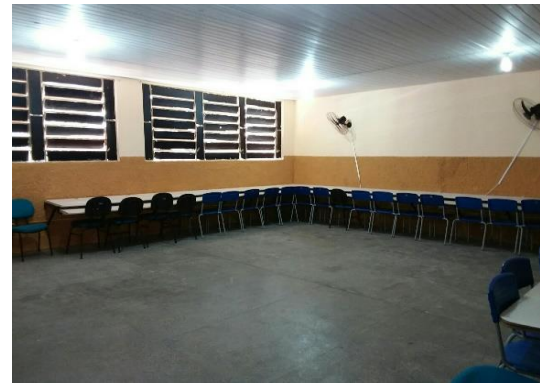


Fonte: Questionários Professores e Alunos

Constatou-se durante as visitas nas 14 escolas da Rede Municipal de Ensino Fundamental condições inadequadas de utilização dos laboratórios de informática, apresentadas a seguir, por escola:



EM GABRIEL LAGE DA SILVA - Ausência total de equipamentos de informática após a ocorrência de furto dos mesmos, e no momento, a sala está sendo utilizada para reforço escolar multisseriada.



EM INÊS MAROJA - Ausência de equipamentos de informática devido à reforma no local.



EM TEREZINHA SOUZA - Deficiência na quantidade de computadores - CPU's, e monitores disponíveis..



EM HONORATO FILGUEIRAS - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's disponíveis, restando uma grande quantidade de monitores sem uso.



EM PALMIRA LINS DE CARVALHO - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's disponíveis (CPU's desativadas), e grande quantidade monitores sem uso.



EM HELDER FIALHO DIAS - Razoável quantidade de computadores – CPU's e deficiente quantidade de monitores disponíveis.



EM ANNA BARREAU MENINEA - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's e monitores disponíveis.



EM RUY DA SILVEIRA BRITO - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's disponíveis (Excesso de CPU's desativadas), e grande quantidade monitores sem uso.



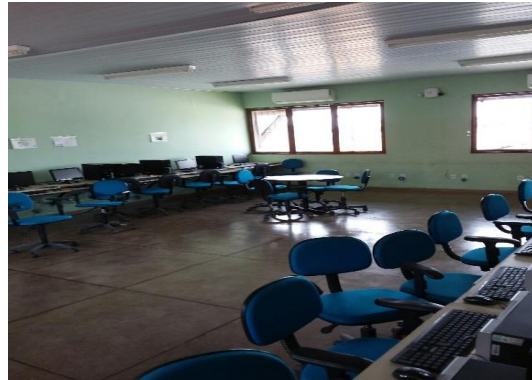
EM MARIA STELLINA VALMONT - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's e monitores disponíveis. (Excesso de CPU's desativadas).



EM MARIA LUÍZA P. AMARAL - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's e monitores disponíveis.



EM DONATILA SANTANA LOPES - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's e monitores disponíveis.



EM MARIA MADALENA RAAD - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's e monitores disponíveis.



EM NESTOR NONATO LIMA - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's e monitores disponíveis.



EM AMÁLIA PAUMGARTTEN - Deficiência na quantidade de computadores – CPU's e monitores disponíveis.

Portanto, se faz necessária a superação das deficiências de equipamentos e utilização dos laboratórios de informática na rede municipal de ensino fundamental do município de Belém, conforme apontadas no corpo deste relatório.

11.5 RECOMENDAÇÕES:

1. Cumprir A Meta 2 da Lei Municipal nº 9.129 de 27/06/2015 – Plano Municipal de Educação de Belém, no que se refere à garantia do acesso às tecnologias de informação e comunicação – TIC e à rede mundial de computadores – internet, revitalizando/implantando laboratórios de informática em todas as unidades escolares;
2. Suprir as unidades escolares de equipamentos de informática e acesso à internet, dimensionados para o atendimento de todo o corpo docente das turmas de 6º ao 9º ano.

12. PROPOSTA DE ENCAMINHAMENTO

Diante do exposto no bojo deste Relatório e visando contribuir para a melhoria das condições de funcionamento das Unidades Escolares auditadas pelo TCM, submete-se à consideração superior, as determinações e recomendações expostas a seguir, ao Exmo. Senhor Conselheiro Relator, para que sejam encaminhadas aos responsáveis pela ação governamental ora sob análise, para manifestação do gestor acerca dos achados e recomendações contidos no relatório pertinentes às questões analisadas por esta Corte de Contas.

Diante do disposto a equipe de auditoria sugere ao Pleno desta Corte de Contas que determine e/ou recomende a SEMEC que providencie as ações necessárias para sanar as impropriedades apontados, conforme abaixo:

1. Realizar, por meio de profissionais habilitados devidamente registrados no órgão competente, um levantamento/diagnóstico das atuais condições estruturais das escolas, especificamente quanto: instalações elétricas e hidrossanitárias, estrutura física, segurança e climatização das escolas, de modo a conciliar o planejamento com a adoção de providências efetivas por meio de ações factíveis, visando a diminuição ou a solução, a curto ou médio prazo, das impropriedades encontrados nas unidades escolares municipais;
2. Prover, periodicamente, as unidades escolares de mobiliários em todos os ambientes escolares, capazes de garantir a reposição, sempre que necessária.
3. Realizar as manutenções periódicas das instalações elétricas, levando-se em conta o espaço físico/extensão da escola e o número de dependências existentes, conforme preconizado nas normas de segurança (NBR-5410 da ABNT e normas complementares ABNT NBR 13534, ABNT NBR 13570 e ABNT NBR 5418).
4. Planejar a ampliação da infraestrutura das escolas, verificando-se a capacidade de suporte das instalações elétrica e hidráulica.
5. Providenciar conforme as normas vigentes, as adaptações necessárias para possibilitar o livre acesso de PcD(s) aos ambientes das escolas.
6. Providenciar, conforme a legislação e normas aplicáveis, a instalação de equipamentos de segurança, sistemas de combate a incêndio, além de, plano para mantê-los em perfeitas condições estruturais e de uso; e melhorar as condições das estruturas de fechamento externo das escolas.
7. Planejar e executar a manutenção, ou dependendo do estado, substituição dos ventiladores, bem como, instalar mais ventiladores nas salas de aula.
8. Elaborar plano de climatização das salas de aula das escolas públicas municipais;
9. Garantir os recursos necessários para aquisição dos gêneros alimentícios, necessários a preparação dos cardápios elaborados pela FMAE, para que a alimentação servida aos alunos possa atender aos objetivos do PNAE;
10. Garantir que os cardápios de alimentação escolar contenham os 15% de nutrientes necessários a saúde dos alunos e sejam diferenciados por faixa etária, para que tenham boa aceitação, principalmente pelos alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental;
11. Garantir a entrega de gêneros alimentícios de boa qualidade as unidades escolares, no período estabelecido, para que as preparações constantes nos cardápios planejados pela FMAE para 10 e 12 dias possam ser produzidos dentro do cronograma;

12. Divulgar na rede mundial de computadores, nos sítios da SEMEC e da FMAE o cardápio da merenda escolar das escolas públicas municipais, possibilitando o acompanhamento do controle social através do CAE, dos alunos e dos pais e responsáveis;
13. Realizar campanhas educativas junto aos alunos, pais e responsáveis, conscientizando-os sobre os benefícios da alimentação escolar, bem como desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, enfatizando sua corresponsabilidade e a importância de sua participação neste processo.
14. Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com a alimentação escolar quanto às boas práticas para serviços de alimentação escolar, mediante a realização de treinamentos regulares executados pelo responsável técnico especializado, o nutricionista, visando tanto sua capacitação profissional como a segurança dos alimentos fornecidos nas escolas.
15. Determinar que todos os profissionais envolvidos com a alimentação escolar das Escolas Públicas Municipais conheçam e apliquem as orientações contidas no Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), elaborados pela FMAE, para que as tarefas executadas no pré-preparo e preparo de alimentos e distribuição da merenda escolar, sigam as instruções contidas no manual de boas práticas;
16. Determinar que as unidades escolares realizem o preenchimento adequado do Controle de Refeições disponibilizado pela FMAE, seguindo a orientação da quantidade per capita dos alimentos e registrando a quantidade total de gêneros utilizados por turno.
17. Cumprir a Portaria nº 0071/2015 – GABS- SEMEC, que trata dos critérios de lotação de pessoal, mais especificamente os artigos. 45 e 46, inciso II, alínea a, b e c, que se referem a lotação de manipuladores de alimentos nas Unidades Escolares, levando-se em consideração o tamanho da escola, o número de alunos atendidos, os programas ofertados e os turnos de aula;
18. Prover, periodicamente, os manipuladores de alimentos de uniformes e equipamentos de proteção individual - EPI's adequados, suficientes e capazes de assegurar a proteção e segurança necessárias ao desenvolvimento das suas atividades e a segurança higiênico-sanitárias dos alimentos;
19. Suprir a cozinha de equipamentos e utensílios adequados e suficientes para o processamento dos alimentos e distribuição da alimentação escolar aos alunos;
20. Manter registro e controle adequado dos equipamentos, utensílios e mobiliários das cozinhas, refeitório e despensa de alimentos, observando o período da aquisição e o tempo de vida útil para planejamento de futuras aquisições e realização de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliário e providenciar a troca quando necessário;
21. Disponibilizar orientadores de programa para todas as escolas, que trabalhem **exclusivamente** no acompanhamento, fiscalização e controle da execução dos serviços alimentação escolar;
22. Determinar que as unidades escolares façam o controle adequado de estoque dos gêneros alimentícios disponíveis nas escolas, conforme planilha disponibilizada pela FMAE, evitando o desabastecimento e conseqüente falta ou insuficiência de merenda para os alunos, o desperdício de alimentos fora da validade, bem como a possibilidade de desvios dos gêneros;

23. Determinar que as unidades escolares utilizem o cronograma de higienização do setor de alimentação disponibilizado pela FMAE as escolas;
24. Disponibilização de mobiliário para os refeitórios das escolas em número suficiente e que sejam adequados a faixa etária a ser atendida e ao espaço disponível;
25. Estabelecer cronograma e providenciar o controle de vetores e pragas por empresa especializada nas escolas públicas municipais, nos prazos determinados pela legislação, determinando que a direção das Escolas faça o registro e a divulgação do procedimento, bem como determine que as Unidades Escolares realizem o conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do ambiente escolar estabelecidas no Manual de Boas Práticas na Alimentação;
26. Estabelecer cronograma e providenciar o serviço de higienização dos reservatórios de água e dos bebedouros, nos prazos determinados pela legislação, nas escolas públicas municipais, determinando que a direção das Escolas faça o registro e a divulgação do procedimento;
27. Realizar periodicamente supervisão e controle dos serviços de alimentação escolar oferecido pelas escolas públicas municipais, utilizando como auxílio, para esse fim, os relatórios das visitas técnicas realizadas pela FMAE as escolas, providenciando a solução das impropriedades apontadas na supervisão e nos respectivos relatórios.
28. Cumprir a Portaria nº 0071/2015 – GABS- SEMEC, que trata dos critérios de lotação de pessoal, mais especificamente os art.s 46, inciso I, alínea a e b, c/c os art.s 45 e 46, que se referem a lotação de ASG's nas U.E's levando-se em conta o espaço físico/extensão da escola e o número de dependências existentes;
29. Prover, periodicamente, os agentes de serviços gerais/serventes de uniformes, utensílios e equipamentos de proteção individual – EPI's adequados e capazes de assegurar a proteção e segurança necessárias ao desenvolvimento das suas atividades;
30. Assegurar o fornecimento de material e produtos de limpeza em quantidade e qualidade adequados à higienização dos ambientes das Unidades Escolares, considerando as características, tipologia, extensão e número de dependências das escolas, e sugere-se que por questões de economicidade e sobrecarga de função dos gestores escolares que a aquisição e distribuição desses materiais às Unidades Escolares sejam efetuadas diretamente pela SEMEC.
31. Garantir que a direção das Unidades Escolares realizem a distribuição de materiais e produtos aos ASG's, na quantidade adequados à limpeza e higienização dos ambientes considerando suas características, especificidades, extensão e número de dependências;
32. Criar procedimento operacional padronizado – POP, neste incluso entre outros: cronograma da limpeza dos ambientes escolares, escala de serviço dos ASGs normatizando as condutas necessárias para a execução do trabalho, a periodicidade e a frequência de cada tipo de serviço, bem como a utilização dos uniformes e EPI's, imprescindíveis à sua segurança;
33. Criar normativo municipal orientando e padronizando o serviço de higienização e limpeza nas Unidades Escolares, observando a peculiaridade, a periodicidade, a quantidade e a frequência de cada tipo de serviço e das condições do ambiente escolar;

34. Promover, periodicamente, cursos de capacitação aos ASG's, voltados ao aperfeiçoamento e melhoramento das suas habilidades e desenvolvimento profissional e assegurar a sua participação nos cursos de capacitação;
35. Supervisionar as instalações físicas, fluxo operacional, equipamentos, utensílios e as técnicas de limpeza e higienização das Unidades Escolares;
36. Manter as áreas externas das U.Es livres de focos de insalubridade, removendo lixos, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, e ainda, onde houver grama, mantê-las aparadas e o mato capinado.
37. Assegurar diariamente a coleta e seleção dos resíduos de acordo com a sua classificação, bem como a remoção de inservíveis do ambiente escolar, proporcionando ambientes limpos e agradáveis.
38. Determinar que as Unidades Escolares criem e implementem mecanismos de controle, acompanhamento e avaliação das condições de higiene e limpeza por meio da utilização de quadro/cronograma de serviços;
39. Determinar que a direção das Unidades Escolares realize a supervisão, acompanhamento e avaliação periódica dos ASG's, no que se refere a execução dos trabalhos de higienização e limpeza nos ambientes escolares e a adequada utilização de uniformes e EPI's;
40. Adquirir e distribuir as Unidades Escolares produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) e determinar o abastecimento e a reposição diária nos banheiros dos docentes, discentes e servidores;
41. Determinar que a direção das Unidades Escolares realizem o abastecimento e a reposição, sempre que necessária, de produtos de higiene (sabonete líquido, papel higiênico, papel toalha interfolhado) nos banheiros, de modo a contribuir para o asseio dos alunos.
42. Orientar e acompanhar in loco a execução e prestação de contas dos recursos por parte dos membros das unidades executoras (Conselhos Escolares), monitorando a apresentação e verificando se foram incluídos todos os documentos e formulários de acordo com as legislações emanadas pelo FNDE que norteiam a execução e prestação de contas dos recursos repassados pelo Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE e demais ações agregadas;
43. Viabilizar a mudança da diretoria dos Conselhos Escolares com antecedência de pelo menos 90 (noventa) dias para evitar quebra de continuidade das atividades dos Conselhos;
44. Promover encontros técnicos da equipe de acompanhamento da execução do PDDE e ações agregadas da Secretaria Municipal de Educação do Município de Belém com técnicos do FNDE, no sentido de alinhar informações e ações sobre as providências e buscar a regularização das pendências de prestação de contas, no sentido de reduzir as exigências documentais cobradas atualmente pela SEMEC, sem detrimento do cumprimento da legislação em vigor;
45. Capacitar os membros dos conselhos escolares das escolas da rede pública municipal de Belém quanto a Execução e Prestação de Contas dos Recursos do PDDE e Ações Agregadas.
46. Adoção de providências no sentido de suprir a carência do magistério municipal levantada pelo TCM , ratificado no Processo nº 201710374-00, fls. 25 a 78 encaminhado pela SEMEC;

47. Apresentar um diagnóstico sobre o número de alunos por turma nas escolas públicas municipais, demonstrando a adequação entre o número de alunos e o professor e o espaço físico disponível;
48. Disponibilizar as escolas públicas municipais projetores de multimídia em quantidade suficiente para utilização dos professores em sala de aula, adequando o ambiente para sua utilização.
49. Adoção de providências no sentido de prover a redução ou a solução, a curto ou médio prazo, de condições mínimas de segurança indispensáveis ao restabelecimento do sentimento de segurança no âmbito do ambiente escolar e ao bom desenvolvimento do processo ensino/aprendizagem.
50. Cumprir A Meta 2 da Lei Municipal nº 9.129 de 27/06/2015 – Plano Municipal de Educação de Belém, no que se refere à garantia do acesso às tecnologias de informação e comunicação – TIC e à rede mundial de computadores – internet, revitalizando/implantando laboratórios de informática em todas as unidades escolares;
51. Suprir as unidades escolares de equipamentos de informática e acesso à internet, dimensionados para o atendimento de todo o corpo docente das turmas de 6º ao 9º ano.

13. ANEXOS

- 13. 1 Escola Municipal Rui da Silveira Brito
- 13. 2 Escola Municipal Gabriel Lage da Silva
- 13. 3 Escola Municipal Palmira Lins de Carvalho
- 13. 4 Escola Municipal Terezinha Souza
- 13. 5 Escola Municipal Amália Paumgarten
- 13. 6 Escola Municipal Honorato Filgueiras
- 13. 7 Escola Municipal Nestor Nonato de Lima
- 13. 8 Escola Municipal Maria Stellina Valmont
- 13. 9 Escola Municipal Maria Madalena Raad
- 13. 10 Escola Municipal Anna Barreau Meninea
- 13. 11 Escola Municipal Donatila Santana Lopes
- 13. 12 Escola Municipal Helder Fialho
- 13. 13 Escola Municipal Inês de Mendonça Maroja
- 13. 14 Escola Municipal Maria Luiza Pinto do Amaral

É o Relatório

Belém (PA), 05 de abril de 2018.

Elisa do Socorro Melo Resque
Analista de Controle Externo
Mat. 500000363

Georgina B. Pantoja Quaresma
Analista de Controle Externo
Mat. 500000265

Luís Otávio Gadelha Barbosa
Analista de Controle Externo
Mat. 500000806

Rosemary Balduina Souza Lopes
Assessor Técnico
Mat. 500000656

Saulo Marcelo Lima Aflalo
Assessor Técnico
Mat. 500000846

Pio X Sampaio Leite Júnior
Chefe de Divisão
Mat. 500000728

Anselmo Soveney Moraes
Assessor Técnico II
Mat. 500000885

Mário Augusto Medina Viana
Coordenador do NAOP
Mat. 500000310

Ricardo de Figueiredo Nunes
Coordenador do NUFOP
Mat. 69023600

Analistas Colaboradores:

1ª Controladoria

Antonio Sérgio Freitas de Oliveira
Mat: 500000171

.....

Everaldo Lino Alves
Mat: 500000781

.....

2ª Controladoria:

Caudinéia Silva Barros
Mat:500000542

.....

Ercílio Marinho Tavares Filho
Mat: 500000765

.....

Gisele Sampaio Fidalgo
Mat: 500000626

.....

Marinice Pureza Gomes
Mat.500000736

.....

3ª Controladoria:

Luiz Elói Alves
Mat: 69511400

.....

Terence Cunha de Lucena
Mat:500000868

.....

4ª Controladoria:

Elen Pantoja de Moraes
Mat: 500000747

.....

Roseani Feio Ferreira
Mat: 500000621

.....

5ª Controladoria:

Ana Cláudia Duarte das Neves
Mat: 500000786

.....

Gisele Baptista Himercirio Pingarilho
Mat: 50000767

.....

6ª Controladoria:

Edilza da Silveira Pereira
Mat: 500000262

.....

Rosa Marcelina Costa da Silva
Mat: 50000148

.....

7ª Controladoria:

Ana Cláudia Silva dos S. Gonçalves
Mat:500000787

.....

Ana Cristina Santos Sodré
Mat: 500000805

.....

Diretoria de Gestão de Pessoas – DGP:

Almir José Ferreira dos Santos
Mat:500000883

.....

Robson Figueiredo do Carmo
Mat: 500000623

.....