



**TRIBUNAL DE CONTAS DO
ESTADO DO PARANÁ**

**ROTEIRO DE ANÁLISE DE
CONSISTÊNCIA DOS
DADOS**

**PRESTAÇÃO DE CONTAS
ANUAL DO PREFEITO
MUNICIPAL**

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RCD EDU4043 – Elaboração do cardápio e oferta
da alimentação escolar



PROGOV

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	3
COMO UTILIZAR ESTE DOCUMENTO?	4
ASPACTOS COMPREENDIDOS NESTE DOCUMENTO.....	5
ESTRUTURA DE CRITÉRIOS	6
LITERATURA SUGERIDA.....	7
QUESTÕES A SEREM VERIFICADAS	8
PROCEDIMENTOS PREPARATÓRIOS	9
PROCEDIMENTOS GERAIS	9
SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	9
DEFINIÇÃO DA AMOSTRA.....	9
SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES AO(À) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL	10
PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE.....	11
Item 1 - Os cardápios da alimentação escolar são planejados e elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Município?.....	11
Item 2 - Os cardápios da alimentação escolar contêm as informações necessárias sobre as refeições a serem ofertadas e a sua composição nutricional?.....	11
Item 3 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo que as porções ofertadas sejam diferenciadas de acordo com a faixa etária dos alunos e com o tempo de permanência em ambiente escolar, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas?	11
Item 4 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo a atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares?	12
Item 5 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola?	12
Item 6 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras em quantidade adequada?	13
Item 7 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme, no mínimo, 4 dias por semana?	13
Item 8 - Os cardápios da alimentação escolar atualizados estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados?	13
Item 9 - O Município conta com software para auxiliar o(s) nutricionista(s) nas atividades de planejamento e elaboração dos cardápios da alimentação escolar?	13
Item 10 - As refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional estão de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas do Município?	14
Item 11 - A unidade educacional oferece uma refeição antes do início das aulas?	14
Item 12 - São realizadas e documentadas visitas técnicas regulares às unidades educacionais a fim de aferir a compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos?	15
ANEXO I - MODELO DE SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES AO(À) SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	16
ANEXO II - MODELO DE SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES AO(À) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	17

ANEXO III - ROTEIRO DE ENTREVISTA AOS PROFISSIONAIS DA ESCOLA.....	18
ANEXO IV – FORMULÁRIO DE AUDITORIA (CHECKLIST)	21
ANEXO V - POSSÍVEIS ACHADOS E RECOMENDAÇÕES APLICÁVEIS.....	26

INTRODUÇÃO

Com a reformulação do processo de emissão de Parecer Prévio sobre as contas dos prefeitos paranaenses, concebida no ano de 2022, a apreciação do desempenho anual do governo passou a considerar o grau de implementação de ações que estão sob a responsabilidade do chefe do poder executivo municipal nas áreas da educação, saúde, assistência social, transparência e relacionamento com o cidadão, administração financeira e previdência social.

Para isso, foi inserida a **Avaliação da Atuação Governamental** como parte integrante do Parecer Prévio. Esse instrumento busca mensurar o desempenho do governo em cada uma das áreas avaliadas com base em informações e documentos fornecidos diretamente por agentes públicos municipais, denominados de **interlocutores**, tais como secretários, diretores de escola, coordenadores pedagógicos, coordenadores de unidades de saúde e de centros de referência da assistência social, entre outros.

A diversificação da base de interlocutores resultou na participação de mais de 21.000 pessoas no ano de 2023, fato que, além de implicar mais legitimidade ao processo, limita a possibilidade de ações coordenadas com intuito de inflar inapropriadamente a nota obtida pelos governos municipais na Avaliação da Atuação Governamental.

Apesar disso, tendo em vista a grande quantidade de aspectos avaliados no processo e considerando a necessidade de fomentar um amplo e irrestrito diagnóstico das políticas a todas as partes interessadas, tais como as instituições de controle, as câmaras municipais, a sociedade e os próprios municípios avaliados, torna-se necessário avançar na definição de mecanismos de assecuração da confiabilidade e integridade das informações fornecidas anualmente pelos interlocutores.

Diante disso, este documento tem por objetivo estabelecer procedimentos para orientar as unidades de controle interno municipais, as entidades de controle social, o próprio Tribunal de Contas e demais interessados na **análise de consistência dos dados** fornecidos pelos agentes públicos interlocutores da Avaliação da Atuação Governamental.

COMO UTILIZAR ESTE DOCUMENTO?

Conforme ressaltado anteriormente, a proposta deste documento é estabelecer procedimentos que permita aferir a consistência dos dados fornecidos pelos agentes públicos interlocutores da Avaliação da Atuação Governamental.

Contudo, a aplicação dos procedimentos sugeridos neste trabalho também pode resultar na elaboração de relatórios com a identificação de achados e a emissão de recomendações para que a gestão municipal adeque os seus processos de modo a melhorar a qualidade dos serviços disponibilizados à população.

Para alcançar os resultados esperados com a aplicação dos procedimentos, sugere-se que este documento seja utilizado a partir dos seguintes passos:



Leitura do documento na íntegra, o que propiciará ao usuário um conhecimento geral do assunto tratado e dos procedimentos a serem realizados.



Leitura da LITERATURA SUGERIDA, de modo que o usuário tenha condições de aprofundar o seu conhecimento no assunto tratado. Esta ação deve ser realizada a critério do usuário, considerando o seu conhecimento prévio sobre o assunto e o tempo disponível para a atividade.



Solicitação, à gestão municipal e ao(à) nutricionista responsável técnico, dos documentos que subsidiarão os procedimentos, ficando a critério do usuário a utilização do modelo sugerido no ANEXO I e no ANEXO II.



Preenchimento do ANEXO IV - FORMULÁRIO DE AUDITORIA (CHECKLIST), cujos quesitos devem ser respondidos considerando as orientações dos PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE referenciados na coluna “PA”.



Os quesitos que forem respondidos com “**não**” indicarão a existência do achado referenciado na coluna “**possíveis achados**”, no ANEXO IV - FORMULÁRIO DE AUDITORIA (CHECKLIST). Os achados estão especificados no ANEXO V - POSSÍVEIS ACHADOS E RECOMENDAÇÕES, acompanhados de possíveis recomendações aplicáveis.

ASPACTOS COMPREENDIDOS NESTE DOCUMENTO

Este documento estabelece procedimentos de análise de consistência de dados para os Itens de Verificação **40 – Elaboração do cardápio** e **43 – Oferta da alimentação escolar**, inseridos na questão **08 – Serviço de Alimentação Escolar** da área da **Educação**.

Áreas	Educação	Saúde	Assistência Social	Transparência e Relacionamento	Administração Financeira	Previdência Social		
Questões	Q01. Instrumentos de Planejamento	Q02. Acesso e Permanência	Q03. Práticas Pedagógicas	Q04. Gestão de Pessoas	Q05. Instalações das escolas	Q06. Equipamentos das escolas	Q07. Transporte Escolar	Q08. Alimentação Escolar
Itens de Verificação	IV01. Plano Municipal de Educação (PME)	IV05. Demanda manifesta por vagas	IV11. Avaliações diagnósticas	IV17. Processo de escolha dos diretores	IV23. Diagnóstico das instalações	IV30. Diagnóstico dos equipamentos	IV34. Regulamentação do transporte escolar	IV38. Quadro técnico de nutricionistas
	IV02. Monitoramento do PME	IV06. Critérios para concessão de vagas	IV12. Acompanhamento das aprendizagens	IV18. Necessidade de profissionais	IV24. Condições legais e de segurança	IV31. Equipamentos de sala de aula	IV35. Adequação dos veículos e motoristas	IV39. Diagnóstico e acompanhamento
	IV03. Avaliação do PME	IV07. Expansão da oferta educacional	IV13. Recomposição de aprendizagem	IV19. Absenteísmo docente	IV25. Instalações sanitárias	IV32. Equipamentos e materiais pedagógicos	IV36. Planejamento de rotas	IV40. Elaboração do cardápio
	IV04. Projeto Político-Pedagógico das escolas	IV08. Busca ativa	IV14. Acompanhamento da secretaria	IV20. Atenção à saúde dos profissionais	IV26. Instalações administrativas	IV33. Sinal de internet	IV37. Qualidade do serviço	IV41. Planejamento e suporte operacional
		IV09. Acompanhamento da frequência	IV15. Transição entre etapas e fases	IV21. Formação inicial	IV27. Espaços pedagógicos			IV42. Testes de aceitabilidade
		IV10. Atuação intersetorial	IV16. Educação especial	IV22. Formação continuada	IV28. Outras instalações			IV43. Oferta da alimentação escolar
					IV29. Acessibilidade			IV44. Educação alimentar e nutricional

ESTRUTURA DE CRITÉRIOS

Planejamento e oferta da alimentação escolar

A oferta de uma alimentação escolar de qualidade é fundamental para assegurar que os estudantes tenham acesso a refeições equilibradas e nutritivas, sendo determinante para seu desenvolvimento físico, cognitivo e acadêmico. Nesse sentido, o serviço de alimentação escolar das redes de ensino deve ser cuidadosamente planejado e monitorado para atender às diretrizes nutricionais recomendadas e às necessidades específicas dos alunos.

Compete ao Nutricionista Responsável Técnico pelo programa da alimentação escolar a elaboração dos cardápios a serem ofertados pelas escolas. Estes devem ser planejados tendo por base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável¹.

É importante que cardápios não sejam formulados genericamente, mas sim diferenciados por faixa etária dos alunos. Nesse sentido, as porções oferecidas devem ser ajustadas de acordo com as necessidades específicas de cada grupo etário, considerando fatores como crescimento, desenvolvimento e atividade física².

A diversificação dos cardápios também é essencial para atender de maneira adequada os estudantes que possuem necessidades nutricionais específicas. Essa prática promove a inclusão de alunos com restrições alimentares ou necessidades especiais³ e enriquece a oferta alimentar, contribuindo para uma dieta mais balanceada e saudável para todos os estudantes.

Na elaboração dos cardápios, o Nutricionista Responsável Técnico deve observar os requisitos estabelecidos na legislação aplicável para a escolha e distribuição semanal dos ingredientes e porções, a exemplo das regras para a oferta mínima de frutas *in natura*, legumes e verduras e de alimentos fonte de ferro heme⁴.

Para garantir a transparência e o controle social, é necessário que os cardápios e as respectivas informações nutricionais sempre estejam disponíveis nas escolas e na sede da secretaria municipal de educação⁵. Tem-se por uma boa prática, ainda, a publicação dos cardápios na internet, o que propicia que as famílias e a comunidade em geral tenham acesso às informações nutricionais e possam acompanhar de perto a qualidade da alimentação oferecida nas escolas municipais⁶.

É desejável ainda que o nutricionista tenha a sua disposição um software para auxiliá-lo na atividade de elaboração dos cardápios da alimentação escolar⁷. Essa ferramenta otimiza o processo, permitindo o cálculo preciso dos nutrientes, a gestão eficiente de ingredientes e a geração de relatórios detalhados. Com um software especializado, o profissional garante a conformidade com as normas nutricionais, proporciona maior variedade e equilíbrio nas refeições, e facilita o

¹ Artigo 17, *caput*, da Resolução FNDE n.º 06/2020.

² Artigo 17, § 5º, da Resolução FNDE n.º 06/2020.

³ Artigo 17, § 1º da Resolução FNDE n.º 06/2020.

⁴ Artigo 18, § 1º ao 4º, da Resolução FNDE n.º 06/2020.

⁵ Artigo 18, § 8º, da Resolução FNDE n.º 06/2020.

⁶ Em sintonia com a estratégia 20.4, Anexo (Plano Nacional de Educação) da Lei 13.005/2014.

⁷ Nas oficinas realizadas durante o ano de 2023 para a revisão dos questionários da prestação de contas dos prefeitos, a disponibilização de software para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar foi uma das principais sugestões apresentadas pelos(as) nutricionistas participantes.

acompanhamento da aceitação dos alimentos pelos alunos, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis na comunidade escolar.

Nas escolas, a oferta da alimentação escolar deve estar alinhada com os cardápios planejados pelos nutricionistas⁸, condição crucial para garantir que as refeições oferecidas aos estudantes atendam às suas necessidades nutricionais durante o tempo em que permanecem na escola.

Nesse sentido, é reconhecida como uma boa prática a oferta diária de uma refeição antes do início das aulas, como um café da manhã para os alunos do período matutino e almoço para os do período vespertino, garantindo que eles não estejam em jejum durante as aulas, o que poderia prejudicar seu bem-estar e desempenho acadêmico⁹.

LITERATURA SUGERIDA

- [Resolução FNDE 06/2020](#): artigos 17 a 19.
- [Manual de apoio para as atividades técnicas do Nutricionista no Âmbito do PNAE](#): capítulo 2.

⁸ Artigo 17, Inciso I, da Lei nº. 11.947/2009.

⁹ Em Sobral (CE), uma das práticas que contribuíram para a melhoria dos resultados educacionais na última década foi a oferta de uma refeição extra, antes do início das aulas. Para saber mais: BANCO MUNDIAL. Achieving World-Class Education in Adverse Socioeconomic Conditions: The Case of Sobral in Brazil. [Washington, D.C.]: Banco Mundial, 2019. 124 p. (Education Notes, No. 27). Disponível em: <https://documents1.worldbank.org/curated/en/778741594193637332/pdf/Achieving-World-Class-Education-in-Adverse-Socioeconomic-Conditions-The-Case-of-Sobral-in-Brazil.pdf>

QUESTÕES A SEREM VERIFICADAS

Item	Questão Auxiliar
1	Os cardápios da alimentação escolar são planejados e elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Município?
2	Os cardápios da alimentação escolar contêm as informações necessárias sobre as refeições a serem ofertadas e a sua composição nutricional?
3	Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo que as porções ofertadas sejam diferenciadas de acordo com a faixa etária dos alunos e com o tempo de permanência em ambiente escolar, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas?
4	Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo a atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares?
5	Os cardápios da alimentação escolar preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola?
6	Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras em quantidade adequada?
7	Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme, no mínimo, 4 dias por semana?
8	Os cardápios da alimentação escolar atualizados estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados?
9	O Município conta com software para auxiliar o(s) nutricionista(s) nas atividades de planejamento e elaboração dos cardápios da alimentação escolar?
10	As refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional estão de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas do Município?
11	A unidade educacional oferece uma refeição antes do início das aulas?
12	São realizadas e documentadas visitas técnicas regulares às unidades educacionais a fim de aferir a compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos?

PROCEDIMENTOS PREPARATÓRIOS

PROCEDIMENTOS GERAIS

SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

A equipe de auditoria deverá informar à gestão municipal da área da Educação sobre os procedimentos a serem realizados. Na comunicação, deverá ser solicitada a seguinte documentação preliminar:

Documento	
D1	Identificação do Nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar na rede municipal de ensino (nome, CPF, CRN e contato) e comprovante de cadastro no Sistema de Gestão do PNAE (SIGPNAE).
D2	Cardápios da alimentação escolar praticados na semana da realização do procedimento.
D3	Endereço eletrônico de acesso aos cardápios publicados no site oficial do município ou no portal da transparência municipal.
D4	Lista de escolas da rede municipal de ensino contendo: endereço do estabelecimento; nome e contato do(a) diretor(a); e quantidade, por etapa de ensino, de alunos matriculados em tempo integral.

Para a solicitação de documentos e informações à secretaria de educação, a equipe de auditoria poderá utilizar o [ANEXO I - MODELO DE SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES AO\(À\) SECRETÁRIO\(A\) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO](#).

DEFINIÇÃO DA AMOSTRA

A equipe de auditoria deverá selecionar uma amostra de escolas ou optar pela realização dos procedimentos em todas as unidades da rede municipal.

Sugere-se que o critério de amostra seja definido de modo a:

- Priorizar escolas que atendam crianças de famílias mais vulneráveis;
- Selecionar escolas que, em conjunto, compreendam todas as etapas da educação básica ofertadas pela rede municipal de ensino (creche, pré-escola e ensino fundamental);
- Compreender escolas de jornada parcial e integral (caso existam).

SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES AO(À) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL

Definida a amostra de escolas, a equipe de auditoria deverá solicitar os seguintes documentos e informações ao Nutricionista Responsável Técnico¹⁰ pela alimentação escolar:

Documento	
D5	Lista de alunos das escolas da amostra que tenham necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares. O documento deve explicitar qual é a necessidade nutricional específica de cada aluno.
D6	Cronograma de visitas técnicas a serem realizadas pela equipe de nutricionistas da alimentação escolar às escolas da rede municipal com o objetivo de monitorar a execução dos cardápios ofertados.
D7	Relatório da última visita técnica com o detalhamento das observações e quaisquer medidas corretivas sugeridas.
D8	Caso seja utilizado software para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar: identificação (nome) do software e documentação comprobatória (tela “print” do sistema, documento de especificação do sistema ou outro documento que comprove a existência do software).

Para a solicitação de documentos e informações ao(à) nutricionista, a equipe de auditoria poderá utilizar o [ANEXO II - MODELO DE SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES AO\(À\) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.](#)

¹⁰ Na hipótese de o documento D5 não ser apresentado pelo(a) nutricionista responsável técnico, ele deverá ser solicitado diretamente à secretaria de educação ou às escolas. Isso pode ser uma evidência de que o nutricionista não tem conhecimento acerca das necessidades nutricionais específicas dos estudantes da rede municipal de ensino.

PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE

Item 1 - Os cardápios da alimentação escolar são planejados e elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Município?

PA1.1. Verificar se os cardápios da alimentação escolar (D2) foram apresentados.

PA1.2. Verificar se é possível concluir que os cardápios apresentados (D2) foram planejados e elaborados pelo nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar. Para isso, observar se:

- Foi informada a identificação do nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar na rede municipal de ensino (D1). Caso não tenha sido, isso pode ser uma evidência de que não há nutricionista responsável técnico efetivamente em exercício para a coordenação das atividades da alimentação escolar.
- Há a identificação do nutricionista responsável nos cardápios (no mínimo, nome e CRN). Se não houver, talvez não seja possível concluir sobre o responsável pela elaboração dos cardápios. Sugere-se que o auditor aprofunde a investigação para se assegurar de que se trata apenas de uma ausência de informação ou se os cardápios não são elaborados pelo nutricionista responsável técnico.

PA1.3. Verificar se os cardápios apresentados (D2) correspondem aos cardápios atuais, ou seja, são os do mês ou da semana de aplicação do procedimento.

Item 2 - Os cardápios da alimentação escolar contêm as informações necessárias sobre as refeições a serem ofertadas e a sua composição nutricional?

PA2.1. Verificar se os cardápios apresentados (D2) contiverem as seguintes informações:

- Composição das refeições previstas para cada dia letivo, especificando o horário (hora ou tipo de refeição – café da manhã, almoço, lanche etc.);
- Composição nutricional das refeições (calorias, carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas, minerais etc.), detalhadas por dia ou, no máximo, por média semanal).

Item 3 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo que as porções ofertadas sejam diferenciadas de acordo com a faixa etária dos alunos e com o tempo de permanência em ambiente escolar, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas?

PA3.1. Por meio da análise dos cardápios apresentados (D2), verificar se o planejamento é diversificado por faixa etária e por tempo de permanência na escola.

Para isso, deve haver diferentes versões de cardápios elaboradas, no mínimo, para as etapas de creche, pré-escola e ensino fundamental¹¹. O cardápio deve abarcar o período integral, quando houver oferta de educação em tempo integral na educação infantil e/ou no ensino fundamental. Isso deve ser verificado por meio do documento D4.

¹¹ A critério do nutricionista responsável técnico, é possível que haja cardápios definidos para uma combinação de duas etapas. Por exemplo, há municípios que definem o mesmo cardápio para a pré-escola e os anos iniciais do ensino fundamental. Nesse sentido, é importante que os cardápios identifiquem expressamente o seu público-alvo.

Item 4 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo a atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares?

Para realizar este procedimento, a amostra de escolas já deve ter sido definida (PG02).

PA4.1. Para as escolas da amostra: analisar a lista D5 para verificar quais são as necessidades nutricionais específicas dos alunos da escola.

PA4.2. Confrontar as necessidades específicas dos alunos da escola com os cardápios planejados.

Os cardápios devem prever alternativas devem ser oferecidas de acordo com a realidade dos alunos da escola, ou seja, se existirem alunos com doença celíaca, deverá haver expressamente alternativas para substituição dos alimentos que possuem glúten em sua composição.

É possível que sejam elaborados cardápios próprios para cada uma das condições ou que os cardápios padrões sejam complementados com instruções de substituição de alimentos para cada necessidade específica.

Se for informado que não há alunos com necessidades nutricionais específicas na escola, essa declaração deverá ser confirmada por meio de entrevista ao(à) diretor(a) da escola (Item 2.4 - Roteiro de entrevista aos profissionais da escola – Anexo III).

Item 5 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola?

PA5.1. Por meio de análise aos cardápios apresentados (D2), verificar se o número de refeições previstas está de acordo com os seguintes parâmetros mínimos, estabelecidos no artigo 18 da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020 (coluna “distribuição por refeições”):

Item	Percentual de necessidades nutricionais atendidas	Distribuição por refeições	Grupo atendido
I	30% (trinta por cento)	No mínimo, duas refeições	Creches em período parcial
II	70% (setenta por cento)	No mínimo, três refeições	Creches em período integral, incluindo comunidades indígenas ou áreas de quilombos
III	30% (trinta por cento) por refeição	Por refeição ofertada	Estudantes em comunidades indígenas ou áreas de quilombos, exceto creches
IV	20% (vinte por cento) por refeição	No mínimo, uma refeição	Estudantes na educação básica em período parcial, exceto creches
V	30% (trinta por cento) por refeição	Quando duas ou mais refeições ¹²	
VI	70% (setenta por cento)	No mínimo, três refeições	Estudantes em programas de educação em tempo integral e escolas de tempo integral

¹² De acordo com o artigo 18 da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020, o mínimo de refeições a serem ofertadas para Estudantes na educação básica em período parcial, exceto creches, é de uma refeição por dia. A linha “Quando duas ou mais refeições” tem o intuito de especificar o valor da coluna “Percentual de necessidades nutricionais atendidas” quando forem ofertadas duas ou mais refeições.

PA5.2. Se o auditor puder contar com o auxílio de nutricionista ou se sentir apto, a seu critério poderá verificar se as refeições planejadas no cardápio estão de acordo com os parâmetros da coluna “percentual de necessidades nutricionais atendidas”, com base nos parâmetros especificados no Anexo IV da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020.

Item 6 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras em quantidade adequada?

P6.1. Por meio de análise aos cardápios apresentados (D2), verificar se a oferta de frutas in natura, legumes e verduras está de acordo com os seguintes parâmetros mínimos, estabelecidos no artigo 18, §1º e §2º, da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020 (colunas “Frutas in natura” e “Legumes e Verduras”):

Período	Requisito Semanal	Frutas In Natura	Legumes e Verduras
Parcial	Mínimo de 280g por estudante	Mínimo de 2 dias por semana	Mínimo de 3 dias por semana
Integral	Mínimo de 520g por estudante	Mínimo de 4 dias por semana	Mínimo de 5 dias por semana

Se o auditor puder contar com o auxílio de nutricionista ou se sentir apto, a seu critério poderá verificar se as refeições planejadas no cardápio estão de acordo com os parâmetros da coluna “Requisito Semanal”, quanto à quantidade de gramas semanais servidas para frutas, legumes e verduras.

Item 7 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme, no mínimo, 4 dias por semana?

P7.1. Por meio de análise aos cardápios apresentados (D2), verificar se, em pelo menos 4 dias da semana, há a oferta de alimentos dos seguintes grupos: carnes, vísceras, aves ou peixes.

Item 8 - Os cardápios da alimentação escolar atualizados estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados?

PA8.1. Por meio de acesso ao(s) endereço(s) eletrônico(s) informado(s) – D3, verificar se cardápios da semana estão disponíveis para consulta no site do município, em local de fácil acesso, ou no Portal da Transparência Municipal.

Item 9 - O Município conta com software para auxiliar o(s) nutricionista(s) nas atividades de planejamento e elaboração dos cardápios da alimentação escolar?

PA9.1. Verificar se as informações solicitadas em D8 foram apresentadas.

PA9.2. Com base nas informações apresentadas em D8, concluir sobre a existência de software à disposição e em uso pelo(a) nutricionista para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar.

É possível que haja software, mas que o nutricionista não o utilize devido ao fato de a ferramenta não suprir as suas necessidades. Nesse caso, a situação deverá ser evidenciada e considerada nos encaminhamentos da auditoria.

Item 10 - As refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional estão de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas do Município?

Este item pode ser respondido por meio de observação física, em visita do auditor à escola no momento da oferta da alimentação escolar, ou mediante entrevista aos profissionais da escola (diretor, coordenador pedagógica, professores, merendeiras etc.), por meio do [Roteiro de entrevista aos profissionais da escola – Anexo III](#). O ideal é que essas duas formas sejam combinadas para reforçar as evidências.

PA10.1. Em visita à escola selecionada, no horário indicado no cardápio, o auditor deve observar a merenda que está sendo servida aos alunos. Os alimentos que compõe a refeição observada devem ser aqueles planejados nos cardápios da semana.

Em caso de necessidade de substituição dos alimentos previstos no cardápio da semana, o auditor deve questionar ao(a) diretor(a) escolar o motivo da substituição e avaliar se a alternativa alimentar é compatível com o alimento planejado (os macronutrientes devem ser semelhantes).

É necessário atentar também para a oferta do alimento para as crianças que têm necessidades nutricionais específicas, a fim de assegurar se as substituições são compatíveis com os cardápios diversificados em função das condições dos estudantes da escola.

PA10.2. Em visita à escola selecionada, o auditor deve entrevistar profissionais da instituição com base no [Roteiro de entrevista aos profissionais da escola – Anexo III](#).

A quantidade e a função dos profissionais entrevistados devem ser definidas pelo auditor com base na disponibilidade dos servidores e do tempo disponível para realização dos procedimentos.

É importante que, pelo menos, o(a) diretor(a) escolar e um(a) profissional responsável pela preparação de alimentos sejam entrevistados. Se possível, é desejável que coordenador(a) pedagógico(a), professores e integrantes do conselho escolar ou associação de pais, caso existam, também sejam entrevistados.

As conclusões provenientes das respostas à entrevista objetivam fornecer informações contextuais e evidências sobre as condições da oferta da alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino.

Os itens 2.3, 2.4 e 2.5 do [Roteiro de entrevista aos profissionais da escola – Anexo III](#), especificamente, oferecem informações importantes, sob a perspectiva dos profissionais da escola, quanto à adequação das refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional frente aos cardápios oficiais.

O momento da aplicação das entrevistas deve ser planejado de modo a permitir que o auditor tenha condições de aplicar o procedimento específico (PA) 10.1, destinado à observação da alimentação que está sendo ofertada aos alunos.

Item 11 - A unidade educacional oferece uma refeição antes do início das aulas?

PA11.1. Por meio de análise aos cardápios apresentados (D2), verificar se há indicação de uma refeição antes do início das aulas.

É possível que os cardápios oficiais (D2) não contemplem a indicação dessa refeição antes do início das aulas, mas ainda assim ela seja ofertada. Nesse caso, o auditor poderá atestar essa condição por meio da resposta ao quesito 2.6 do [Roteiro de entrevista aos profissionais da escola – Anexo III](#).

O item será atendido se as escolas oferecerem diariamente uma refeição antes do início das aulas. Ou seja, para os alunos que frequentam a escola pela manhã ou em período integral, deve ser disponibilizado um café da manhã. Para os alunos que frequentam no período vespertino, deve ser fornecido almoço.

Item 12 - São realizadas e documentadas visitas técnicas regulares às unidades educacionais a fim de aferir a compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos?

PA12.1. Verificar se o cronograma de visitas técnicas (D6) foi apresentado.

PA12.2. Por meio da análise do cronograma (D6), verificar se estão planejadas visitas dos nutricionistas do quadro técnico da alimentação escolar a todas as escolas no ano de referência.

PA12.3. Verificar se as visitas são planejadas para ocorrer, no mínimo, em periodicidade bimestral.

PA12.4. Verificar se as respostas ao item 2.7 do [Roteiro de entrevista aos profissionais da escola – Anexo III](#) corroboram a periodicidade estabelecida no cronograma.

PA12.5. Verificar se o relatório da última visita técnica (D7) foi apresentado.

PA12.6. No relatório da última visita técnica (D7), aferir se as conclusões obtidas pelo(a) nutricionista são registradas de modo que seja possível identificar quais foram as observações realizadas e, caso existam, as medidas corretivas sugeridas.

ANEXO I - MODELO DE SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES AO(A) SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Assunto: Solicitação de documentos para auditoria interna

Prezado(a) Sr.(a) [Nome do(a) Secretário(a)],

No exercício de nossas atribuições constitucionais, legais e regulamentares, a [Nome da Unidade de Controle Interno] está realizando um procedimento de auditoria interna focado no serviço de alimentação escolar oferecido pela rede municipal de ensino. Esta iniciativa faz parte do nosso compromisso contínuo com a melhoria da qualidade e eficiência dos serviços públicos municipais, especialmente no que diz respeito à educação e à nutrição dos nossos estudantes.

O objetivo do trabalho é aferir a adequação do processo de planejamento e oferta da alimentação escolar, bem como verificar a consistência dos dados informados nos questionários respondidos pelos interlocutores municipais no âmbito da prestação de contas anual do governo municipal.

As conclusões desta auditoria não somente nos auxiliarão a entender melhor as práticas correntes, mas também poderão resultar na emissão de recomendações específicas para aprimoramento dos processos em questão.

Nesse sentido, solicitamos gentilmente que nos forneça os seguintes documentos e informações:

- Identificação do Nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar na rede municipal de ensino (nome, CPF, CRN e contato) e comprovante de cadastro no Sistema de Gestão do PNAE (SIGPNAE).
- Cardápios da alimentação escolar praticados na semana da realização do procedimento.
- Endereço eletrônico para acesso aos cardápios publicados no site oficial do município ou no portal da transparência municipal.
- Lista de escolas da rede municipal de ensino contendo: endereço do estabelecimento; nome e contato do(a) diretor(a); e quantidade, por etapa de ensino, de alunos matriculados em tempo integral.

Agradecemos sua colaboração e nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários. Por favor, encaminhe os documentos solicitados até [data limite], para que possamos dar continuidade ao nosso trabalho de auditoria.

Atenciosamente,

[Seu Nome]

[Seu Cargo]

[Contato]

[Email da Unidade de Controle Interno]

ANEXO II - MODELO DE SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES AO(À) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Assunto: Solicitação de documentos para auditoria interna

Prezado(a) Nutricionista,

No exercício de nossas atribuições constitucionais, legais e regulamentares, a [Nome da Unidade de Controle Interno] está realizando um procedimento de auditoria interna focado no serviço de alimentação escolar oferecido pela rede municipal de ensino. Esta iniciativa faz parte do nosso compromisso contínuo com a melhoria da qualidade e eficiência dos serviços públicos municipais, especialmente no que diz respeito à educação e à nutrição dos nossos estudantes.

O objetivo do trabalho é aferir a adequação do processo de planejamento e oferta da alimentação escolar, bem como verificar a consistência dos dados informados nos questionários respondidos pelos interlocutores municipais no âmbito da prestação de contas anual do governo municipal.

As conclusões desta auditoria não somente nos auxiliarão a entender melhor as práticas correntes, mas também poderão resultar na emissão de recomendações específicas para aprimoramento dos processos em questão.

Nesse sentido, solicitamos gentilmente que nos forneça os seguintes documentos e informações:

- Lista de alunos das escolas da amostra que tenham necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares. O documento deve explicitar qual é a necessidade nutricional específica de cada aluno.
- Cronograma de visitas técnicas a serem realizadas pela equipe de nutricionistas do município com o objetivo de monitorar a execução dos cardápios ofertados.
- Relatório da última visita técnica com o detalhamento das observações e quaisquer medidas corretivas sugeridas.
- Caso seja utilizado software para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar: identificação (nome) do software e documentação comprobatória (tela “print” do sistema, documento de especificação do sistema ou outro que comprove a existência do software).

Agradecemos sua colaboração e nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários. Por favor, encaminhe os documentos solicitados até [data limite], para que possamos dar continuidade ao nosso trabalho de auditoria.

Atenciosamente,

[Seu Nome]

[Seu Cargo]

[Contato]

[Email da Unidade de Controle Interno]

ANEXO III - ROTEIRO DE ENTREVISTA AOS PROFISSIONAIS DA ESCOLA

Este roteiro de entrevista tem o propósito de orientar o auditor na formulação de perguntas direcionadas aos profissionais das escolas visitadas a fim de coletar evidências e informações contextuais sobre a oferta da alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino.

As perguntas constantes da entrevista não precisam ser lidas em sua literalidade. É importante que o auditor, após deixar claro o objetivo do procedimento, inicie uma conversa com o profissional entrevistado de modo que consiga alcançar uma boa compreensão do cenário da oferta da alimentação na escola e que seja possível responder aos quesitos existentes.

Sempre que possível, registre no campo “comentários” informações complementares. Por exemplo, se o profissional declarar que a oferta da alimentação escolar é “quase sempre” compatível com os cardápios oficiais, é importante que o auditor anote as razões apresentadas pelo entrevistado. Essas informações fornecerão subsídios para elaboração de um relatório que materialize adequadamente as conclusões do auditor e contenha recomendações claras e capazes de contribuir com a melhoria dos processos observados.

1. Identificação

Escola:	
Nome do entrevistado:	
Função na escola:	
Data/hora da entrevista:	

2. Sobre a oferta da alimentação escolar

2.1. A alimentação escolar é ofertada diariamente a todos os alunos matriculados na escola?

() Sim () Não () Não sabe responder

Comentários:

--

2.2. Você conhece os cardápios que são planejados pelos nutricionistas da alimentação escolar?

() Sim () Não

Comentários:

--

2.3. A alimentação ofertada aos alunos matriculados na escola é compatível com os cardápios planejados pelos nutricionistas da alimentação escolar (cardápios oficiais)?

☐ Sempre ☐ Quase sempre ☐ Quase nunca ☐ Nunca ☐ Não sabe responder

Comentários:

2.4. Os estudantes que possuem necessidades nutricionais específicas (doença celíaca e intolerância à lactose, por exemplo) recebem refeições compostas de alternativas alimentares compatíveis com a sua condição?

☐ Sempre ☐ Quase sempre ☐ Quase nunca ☐ Nunca ☐ Não há estudantes com necessidades nutricionais específicas na escola

☐ Não sabe responder

Comentários:

2.5. O número de refeições servidas diariamente aos alunos é igual ou superior ao previsto nos cardápios oficiais?

☐ Sempre ☐ Quase sempre ☐ Quase nunca ☐ Nunca ☐ Não sabe responder

Comentários:

2.6. Os alunos recebem uma refeição antes do início das aulas (por exemplo, café da manhã para o turno matutino e almoço para os estudantes do vespertino)?

☐ Sempre, todos os alunos ☐ Sempre, parte dos alunos ☐ Às vezes ☐ Nunca ☐ Não sabe responder

Comentários:

2.7. Há visitas periódicas de nutricionistas da alimentação escolar para aferir as condições de oferta da merenda na escola?

☐ Sim, semanalmente ☐ Sim, quinzenalmente ☐ Sim, mensalmente ☐ Sim, bimestralmente ☐ Sim, em outra periodicidade

☐ Sim, sem periodicidade definida ☐ Não ☐ Não sabe responder

Comentários:

2.8. Como você classificaria a qualidade da alimentação escolar ofertada na escola?

(☐) Ótima (☐) Boa (☐) Regular (☐) Ruim (☐) Péssima (☐) Não sabe responder

Comentários:

--

ANEXO IV – FORMULÁRIO DE AUDITORIA (CHECKLIST)

Item 1. Os cardápios da alimentação escolar são planejados e elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Município?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) foram apresentados?	PA1.1				AC01	
A identificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico foi informada pela secretaria (D1)?	PA1.2				AC03	
Há identificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico nos cardápios apresentados (D2)?	PA1.2				AC04	
Os cardápios apresentados (D2) correspondem aos cardápios atuais?	PA1.3				AC02	

Item 2 - Os cardápios da alimentação escolar contêm as informações necessárias sobre as refeições a serem ofertadas e a sua composição nutricional?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) descrevem adequadamente as refeições previstas para cada dia letivo?	PA2.1				AC05	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) descrevem a composição nutricional das refeições?	PA2.1				AC06	

Item 3 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo que as porções ofertadas sejam diferenciadas de acordo com a faixa etária dos alunos e com o tempo de permanência em ambiente escolar, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações

Os cardápios são diversificados por faixa etária (ou etapa de ensino)?	PA3.1				AC07	
Os cardápios são contêm planejamento específico para alunos que estudam em período integral?	PA3.1				AC08	

Item 4 - Os cardápios da alimentação escolar são elaborados de modo a atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
A lista de alunos com necessidades nutricionais específicas das escolas da amostra (D5) foi apresentada?	PA4.1				AC10	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) contêm alternativas para substituição dos alimentos de acordo com as necessidades nutricionais específicas dos alunos?	PA4.2				AC09	

Item 5 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) preveem a quantidade mínima de refeições diárias, de acordo com o volume de horas diárias em que o aluno permanece na escola?	PA5.1				AC11	
Os cardápios da alimentação escolar (D2) atendem ao percentual mínimo das necessidades nutricionais estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que permanece na escola? (opcional).	PA5.2				AC12	

Item 6 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras em quantidade adequada?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
---------	----	-----	-----	---------------	-------------------	-------------

Os cardápios preveem a oferta mínima semanal de frutas in natura, legumes e verduras?	PA6.1				AC13	
---	-------	--	--	--	------	--

Item 7 – Os cardápios da alimentação escolar preveem a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme, no mínimo, 4 dias por semana?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios preveem a oferta de alimentos fontes de ferro heme (carnes, vísceras, aves e peixes) em, no mínimo, 4 dias por semana?	PA7.1				AC14	

Item 8 – Os cardápios da alimentação escolar atualizados estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Por meio do endereço eletrônico (link) dos cardápios (D3), é possível acessar os cardápios publicados no site oficial ou no portal da transparência do município?	PA8.1				AC15	
Os cardápios acessados por meio do endereço eletrônico (D3) estão atualizados?	PA8.1				AC16	

Item 9 – O Município conta com software para auxiliar o(s) nutricionista(s) nas atividades de planejamento e elaboração dos cardápios da alimentação escolar?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
As informações sobre o possível software utilizado para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar (D8) foram apresentadas?	PA9.1				AC17	
Com base nas informações apresentadas em D8, é possível concluir que há software à disposição do(s) nutricionista(s) para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar?	PA9.2				AC18	

Item 10 - As refeições oferecidas aos estudantes matriculados na unidade educacional estão de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas do Município?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os alimentos servidos aos alunos são compatíveis com os cardápios da semana?	PA10.1				AC19	
As respostas ao item 2.3 do roteiro de entrevistas indicam que sempre alimentos servidos aos alunos são compatíveis com os cardápios da semana?	PA10.2				AC19	
As respostas ao item 2.5 do roteiro de entrevistas indicam que sempre a quantidade de refeições servidas diariamente aos alunos é igual ou superior ao previsto nos cardápios oficiais?	PA10.2				AC19	
Caso tenha havido a necessidade de substituição de alimentos, esta foi justificada e mantém equivalência nutricional com os alimentos originalmente planejados?	PA10.1				AC20	
Os estudantes com necessidades nutricionais específicas receberam alimentos compatíveis com os cardápios diversificados, planejados para atender as duas condições?	PA10.1				AC19	
As respostas ao item 2.4 do roteiro de entrevistas indicam que sempre os estudantes com necessidades nutricionais específicas recebem alimentos compatíveis com os cardápios diversificados, planejados para atender as suas condições?	PA10.2				AC19	

Item 11 - A unidade educacional oferece uma refeição antes do início das aulas?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
Os cardápios da alimentação escolar (D2) preveem a oferta de uma refeição antes do início das aulas?	PA11.1				AC23	
As respostas ao item 2.6 do roteiro de entrevistas indicam que é ofertada uma refeição antes do início das aulas a todos os alunos matriculados na escola?	PA11.1				AC22	

Item 12 - São realizadas e documentadas visitas técnicas regulares às unidades educacionais a fim de aferir a compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos?

Quesito	PA	Sim	Não	Não se aplica	Possíveis achados	Observações
O cronograma de visitas técnicas (D6) foi apresentado?	PA12.1				AC25	
O cronograma (D6) prevê visitas de nutricionistas a todas as escolas no ano de referência?	PA12.2				AC24	
De acordo com o cronograma (D6), as visitas são realizadas, pelo menos, uma vez a cada bimestre?	PA12.3				AC24	
As respostas ao item 2.7 do roteiro de entrevistas indicam que os nutricionistas realizam visitas técnicas periódicas em periodicidade bimestral ou inferior?	PA12.4				AC24	
O relatório da última visita técnica (D7) foi apresentado?	PA12.5				AC26	
O relatório da última visita técnica (D7) contém o detalhamento das observações realizadas pelo(a) nutricionista e as medidas corretivas sugeridas, se for o caso?	PA12.6				AC27	

ANEXO V - POSSÍVEIS ACHADOS E RECOMENDAÇÕES APLICÁVEIS

Possíveis achados		Possíveis recomendações aplicáveis
AC01	Não é possível concluir que a oferta da alimentação escolar é planejada por meio da elaboração de cardápios.	Implementar rotina de planejamento e elaboração mensal ou semanal de cardápios para a oferta de alimentação escolar para os alunos da rede municipal de ensino, sob a responsabilidade de nutricionista responsável técnico.
AC02	Os cardápios da alimentação escolar não são elaborados periodicamente.	
AC03	Não é possível concluir que os cardápios da alimentação escolar são elaborados por nutricionista responsável técnico.	
AC04	Não é possível identificar o responsável pela elaboração dos cardápios da alimentação escolar.	Adequar o padrão dos cardápios da alimentação escolar de modo que contenham a identificação do nutricionista responsável técnico (no mínimo, nome e CRN).
AC05	Os cardápios da alimentação escolar não contêm as informações necessárias sobre todas as refeições a serem ofertadas.	Adequar o padrão dos cardápios da alimentação escolar de modo que contenham, no mínimo, as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> • Composição das refeições previstas para cada dia letivo, especificando o horário (hora ou tipo de refeição – café da manhã, almoço, lanche etc.); • Composição nutricional das refeições (calorias, carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas, minerais etc.), detalhadas por dia ou, no máximo, por média semanal).
AC06	Os cardápios da alimentação escolar não informam adequadamente a composição nutricional das refeições a serem ofertadas.	
AC07	Os cardápios da alimentação escolar não apresentam diferenciação de porções e composições nutricionais conforme a faixa etária dos alunos.	Elaborar cardápios diversificados para a alimentação escolar, por faixa etária ou etapa de ensino e tempo de permanência em ambiente escolar.
AC08	Os cardápios da alimentação escolar não oferecem planejamento específico para alunos que estudam em período integral.	
AC09	Os cardápios da alimentação escolar não preveem alternativas adequadas para alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares.	Elaborar cardápios específicos para a alimentação escolar a ser ofertada para alunos da rede municipal de ensino com necessidades nutricionais específicas, tais como hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, ou definir expressamente alternativas alimentares aplicáveis àquelas condições nos cardápios da alimentação escolar.
AC10	Não é possível concluir que o nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar dispõe de informações sobre as necessidades nutricionais específicas dos alunos da rede municipal de ensino.	Implementar rotina de levantamento, acompanhamento e registro de estudantes da rede municipal de ensino que possuem necessidades nutricionais específicas, tais como hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares.
AC11	Os cardápios da alimentação escolar não preveem a quantidade necessária de refeições para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições esteja compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece em ambiente escolar, com base nos parâmetros estabelecidos no artigo 18 da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020.
AC12	As refeições estabelecidas nos cardápios da alimentação escolar não suprem as necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com o volume de horas diárias em que ele permanece na escola.	
AC13	Os cardápios da alimentação escolar não cumprem com os requisitos mínimos estabelecidos para a oferta semanal de frutas in natura, legumes e verduras.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições se adeque à oferta semanal mínima de frutas, legumes e verduras, com base nos parâmetros estabelecidos no artigo 18, §1º e §2º, da Resolução MEC/FNDE nº 06/2020.

AC14	Os cardápios da alimentação escolar não cumprem com os requisitos mínimos estabelecidos para a oferta semanal de alimentos fontes de ferro heme.	Adequar os cardápios da alimentação escolar de modo que o planejamento das refeições passe a prever a oferta de alimentos fontes de ferro heme em, no mínimo, 4 dias por semana.
AC15	Os cardápios da alimentação escolar não estão disponíveis na internet para consulta da comunidade escolar e demais interessados.	Publicar e atualizar periodicamente os cardápios da alimentação escolar no site oficial do município, em local de fácil acesso, ou no portal da transparência municipal.
AC16	Os cardápios da alimentação escolar disponíveis para consulta na internet não estão atualizados.	
AC17	Não é possível concluir sobre a existência de software à disposição do(a) nutricionista responsável técnico para apoiá-lo(a) na elaboração dos cardápios da alimentação escolar.	Promover um estudo para identificar soluções gratuitas que supram as necessidades do nutricionista responsável técnico para elaboração dos cardápios da alimentação escolar ou elaborar um planejamento para contratação de um software com tal finalidade.
AC18	Não há software à disposição do(a) nutricionista responsável técnico para apoiá-lo(a) na elaboração dos cardápios da alimentação escolar ou o software existente não atende às necessidades.	
AC19	As refeições oferecidas aos estudantes não correspondem aos cardápios oficiais elaborados pelo nutricionista responsável técnico.	Adequar a oferta de alimentação nas escolas da rede municipal de ensino de modo a garantir: • Que as refeições oferecidas aos estudantes correspondam aos cardápios oficiais elaborados pelo nutricionista responsável técnico da alimentação escolar. • Que as eventuais substituições dos alimentos previstos nos cardápios oficiais sejam devidamente justificadas e que os alimentos substitutos possuam equivalência nutricional com os substituídos.
AC20	Foram identificadas substituições de alimentos que não foram devidamente justificadas ou que não mantêm a equivalência nutricional com os alimentos originalmente planejados.	
AC21	A oferta de alimentos para estudantes com necessidades nutricionais específicas não está em conformidade com os cardápios diversificados planejados para atender as suas condições.	Adequar a oferta de alimentação nas escolas da rede municipal de ensino de modo a garantir que a oferta de alimentos para os estudantes com necessidades nutricionais específicas corresponda aos cardápios planejados para atender às suas condições.
AC22	Não há oferta de alimentação escolar antes do início das aulas.	Implementar a oferta de uma refeição antes do início das aulas para os alunos da rede municipal de ensino.
AC23	As refeições ofertadas antes do início das aulas não estão previstas nos cardápios da alimentação escolar.	
AC24	Não são realizadas visitas técnicas regulares de nutricionistas da alimentação escolar a todas as escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos.	Estabelecer cronograma e executar visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar a todas as escolas da rede municipal de ensino, no mínimo em periodicidade bimestral, para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.
AC25	Não é possível concluir que há um cronograma de visitas técnicas a serem realizadas pela equipe de nutricionistas da alimentação escolar às escolas da rede municipal com o objetivo de monitorar a execução dos cardápios ofertados.	
AC26	Não é possível concluir que as visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar às escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos são adequadamente documentadas.	Implementar instrumentos de registro das visitas técnicas realizadas por nutricionistas da alimentação escolar às escolas, de modo a documentar as observações realizadas e as medidas corretivas sugeridas.
AC27	As visitas técnicas de nutricionistas da alimentação escolar às escolas para a aferição da compatibilidade com o cardápio planejado e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos não são adequadamente documentadas.	

