

Nome da Entidade: Secretaria Municipal de Educação
CNPJ: _____
UNIDADE GESTORA: _____

1) Existência de nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, vinculado ao setor de alimentação escolar? SIM () NÃO

2) Parâmetro numérico mínimo de nutricionistas em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010? SIM () NÃO

3) Elaboração de estudos de perfil epidemiológico dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc?

Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo – FTP? SIM () NÃO

4) Cardápio elaborado por nutricionista da Entidade Executora a partir das FTP's, adaptado para atender alunos com necessidades nutricionais específicas? SIM () NÃO

5) Realização de treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda? SIM () NÃO

6) Realização de cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar? SIM () NÃO

7) Realização de hortas escolares pedagógicas e inclusão do tema "alimentação saudável" no currículo escolar? SIM () NÃO

8) Aplicação de teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora? SIM () NÃO

9) Realização de aporte tempestivo de recursos financeiros por parte da Entidade executora?
 SIM () NÃO

10) Atuação efetiva do CAE na verificação dos aportes financeiros pela EEx?
 SIM () NÃO

11) Existência de manuais com normas e procedimentos, prevendo período de realização da conciliação bancária, formas de movimentação financeira, responsáveis por movimentação dos recursos, atesto, conferência dos documentos da liquidação? SIM () NÃO

12) Conciliação bancária da conta realizada por setor diverso? SIM () NÃO

13) Padronização de especificações dos gêneros alimentícios com apoio das diversas Unidades do Município, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações do PNAE?

SIM () NÃO

14) Elaboração de pauta, lista ou relação de compras pelo nutricionista, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos?

SIM () NÃO

- 15) Capacitação dos servidores envolvidos no processo de elaboração de pesquisas de preços na entidade? SIM () NÃO
- 16) Articulação entre os atores sociais (EEx, controle social, secretaria de agricultura, etc) para fomentar aquisições de no mínimo 30% da agricultura familiar pela EEx? SIM () NÃO
- 17) Mapeamento dos produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios? SIM () NÃO
- 18) Existência de comissão/servidor com formação técnica designada para recebimento dos alimentos, apoiada em instrumentos adequados para recebimento do objeto, objetivando avaliar as especificações, prazos de validade, data de entrega, etc? SIM () NÃO
- 19) Estrutura física do local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)? SIM () NÃO
- 20) Estrutura física do local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)? SIM () NÃO
- 21) Utilização de sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual? SIM () NÃO
- 22) Disponibilidade de veículos em quantidade adequada para o transporte de alimentos para as escolas? SIM () NÃO
- 23) Manual de Normas de procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas? SIM () NÃO
- 24) Manual de Normas de procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas)? SIM () NÃO
- 25) Manual de Normas de controle de estoque? () SIM (x) NÃO
- 26) Manual de Normas de definição do papel do fiscal do contrato? SIM () NÃO
- 27) Manual de Normas de novas obrigações da secretaria de controle interno (ou órgão equivalente)? SIM () NÃO
- 28) Manual de Normas de regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento? SIM () NÃO
- 29) Manual de Normas de regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos? SIM () NÃO
- 30) Manual de Normas de frequência da visita da nutricionista às escolas? SIM () NÃO

- 31) Utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas?
 SIM () NÃO
- 32) Periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos?
 SIM () NÃO
- 33) Realização de inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios? SIM () NÃO
- 34) Existência de check-list ou fluxo definindo os atos necessários à elaboração completa e tempestiva da prestação de contas no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC- Online)?
 SIM () NÃO
- 35) Revisão independente dos documentos da prestação de contas por servidor diverso do responsável por sua elaboração? SIM () NÃO
- 36) Estrutura física e tecnológica adequada para guarda dos documentos da prestação de contas do PNAE? SIM () NÃO
- 37) Estrutura adequada de recursos humanos, financeiros, materiais e tecnológicos?
 SIM () NÃO
- 38) Elaboração do Regimento Interno do CAE? SIM () NÃO
- 39) Capacitação periódica dos conselheiros? SIM () NÃO
- 40) NOTAS EXPLICATIVAS (justificativas e indicação das providências adotadas quanto as falhas e irregularidades ou ilegalidades constatadas):

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2017

1ª Leitura - 20/07/2017

2ª Leitura - 25/07/2017