

## ACCI - Anexo III [2021.1]

<b>Data de envio</b>
27/07/2021 11:42:25
<b>Endereço IP</b>
189.89.63.174
<b>URL de referência</b>
http://sicapweb1.tce.al.gov.br/

## Anexo III

<b>Existência de nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, vinculado ao setor de alimentação escolar?</b>
Sim [Y]
<b>Parâmetro numérico mínimo de nutricionistas em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010?</b>
Não [N]
<b>Elaboração de estudos de perfil epidemiológico dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc? Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo – FTP?</b>
Sim [Y]
<b>Cardápio elaborado por nutricionista da Entidade Executora a partir das FTP's, adaptado para atender alunos com necessidades nutricionais específicas?</b>
Sim [Y]
<b>Realização de treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda?</b>
Não [N]
<b>Realização de cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar?</b>
Sim [Y]
<b>Realização de hortas escolares pedagógicas e inclusão do tema “alimentação saudável” no currículo escolar?</b>
Não [N]
<b>Aplicação de teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora?</b>
Sim [Y]
<b>Realização de aporte tempestivo de recursos financeiros por parte da Entidade executora?</b>
Sim [Y]
<b>Atuação efetiva do CAE na verificação dos aportes financeiros pela EEx?</b>
Sim [Y]
<b>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?</b>
Não [N]
<b>Conciliação bancária da conta realizada por setor diverso?</b>
Sim [Y]
<b>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?</b>
Sim [Y]

**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 [Y]

**Capacitação dos servidores envolvidos no processo de elaboração de pesquisas de preços na entidade?**

Sim [Y]

**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 [Y]

**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 [Y]

**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 [Y]

**Estrutura física do local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)?**

Sim [Y]

**Estrutura física do local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)?**

Sim [Y]

**Utilização de sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual?**

Sim [Y]

**Disponibilidade de veículos em quantidade adequada para o transporte de alimentos para as escolas?**

Sim [Y]

**Manual de Normas de procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas?**

Não [N]

**Manual de Normas de procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas)?**

Não [N]

**Manual de Normas de controle de estoque?**

Não [N]

**Manual de Normas de definição do papel do fiscal do contrato?**

Sim [Y]

**Manual de Normas de novas obrigações da secretaria de controle interno (ou órgão equivalente)?**

Não [N]

**Manual de Normas de regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento?**

Não [N]

**Manual de Normas de regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos?**

Não [N]

**Manual de Normas de frequência da visita da nutricionista às escolas?**

Não [N]

**Utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas?**

Sim [Y]

**Periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos?**

Sim [Y]

**Realização de inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios?**

Sim [Y]

**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 [Y]

**Revisão independente dos documentos da prestação de contas por servidor diverso do responsável por sua elaboração?**

Sim [Y]

**Estrutura física e tecnológica adequada para guarda dos documentos da prestação de contas do PNAE?**

Sim [Y]

**Estrutura adequada de recursos humanos, financeiros, materiais e tecnológicos?**

Sim [Y]

**Elaboração do Regimento Interno do CAE?**

Sim [Y]

**Capacitação periódica dos conselheiros?**

Sim [Y]

**NOTAS EXPLICATIVAS (justificativas e indicação das providências adotadas quanto as falhas e irregularidades ou ilegalidades constatadas):**

.