

ACCI - Anexo III [2019.2]

Data de envio
30/01/2020 12:10:39
Endereço IP
10.1.1.24
URL de referência
http://sicapweb1.tce.al.gov.br/gestor/acci

Anexo III

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

Não [N]

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?

Sim [Y]

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

Sim [Y]

Manual de Normas de controle de estoque?

Sim [Y]

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

Não [N]

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?

Sim [Y]

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

Sim [Y]

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

Sim [Y]

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)?

Não [N]

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):

.