

ANEXO I

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

Visitas Simultâneas

Data: 08.11.2022

Limpeza – Lixo acumulado, vidro sujo, mato alto

Figura 01 – DRE BT



Fonte: Própria

Figura 02 – DRE G



Fonte: Própria

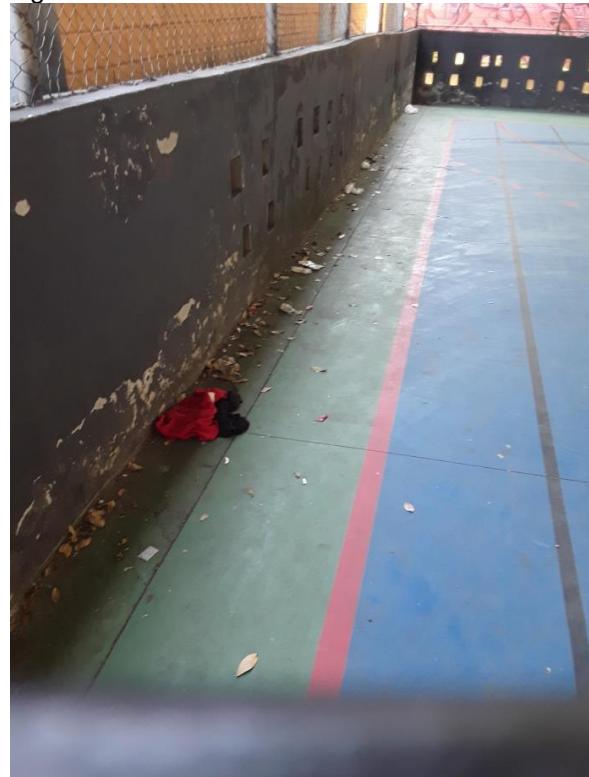
Figura 03 – DRE SM



Fonte: Própria

Cód. 042 (Versão 05)

Figura 04 – DRE MP



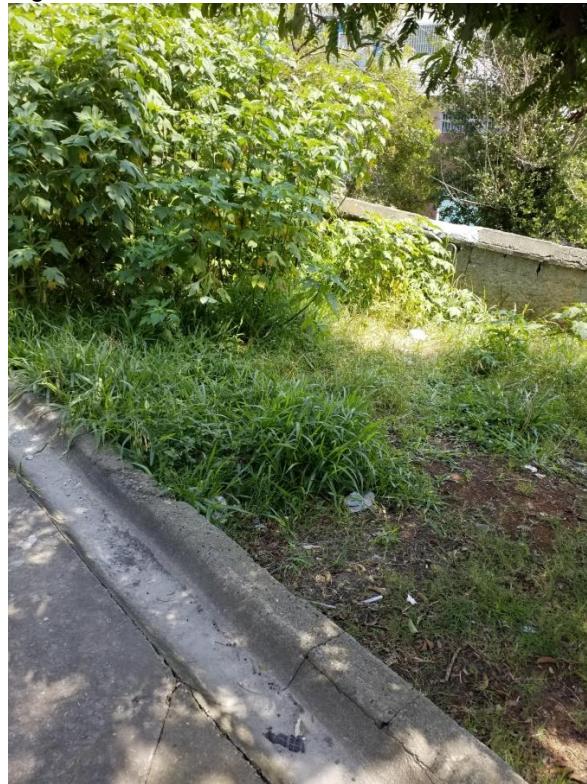
Fonte: Própria

Figura 05 – DRE SM



Fonte: Própria

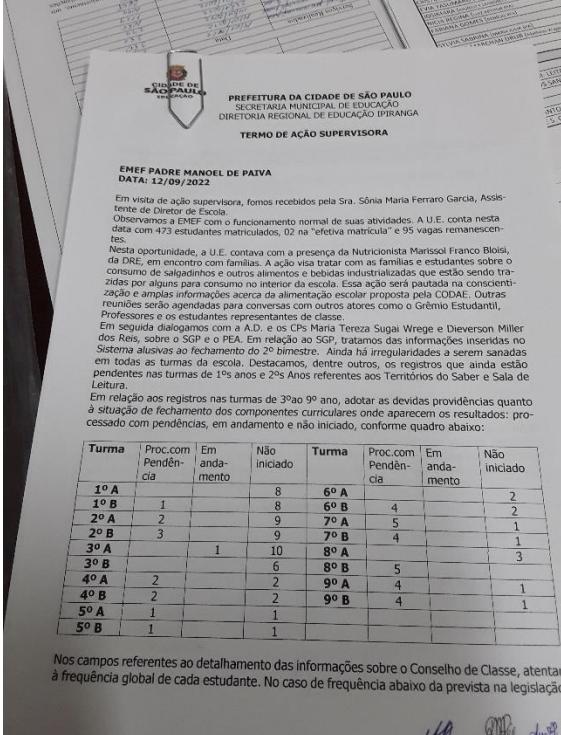
Figura 06 – DRE SM



Fonte: Própria

Relatório de Visita da Supervisão Escolas que não receberam visita do supervisor em outubro/22

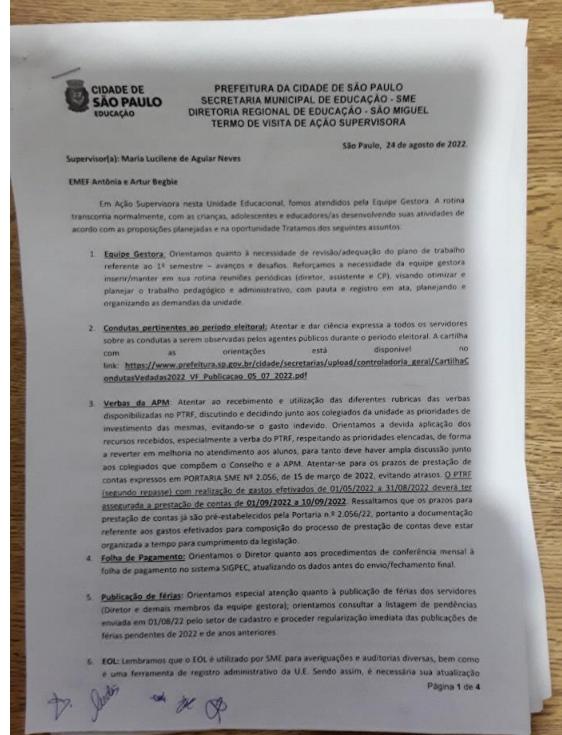
Figura 07 – DRE IP (12.09.22)



Fonte: Própria

Cód. 042 (Versão 05)

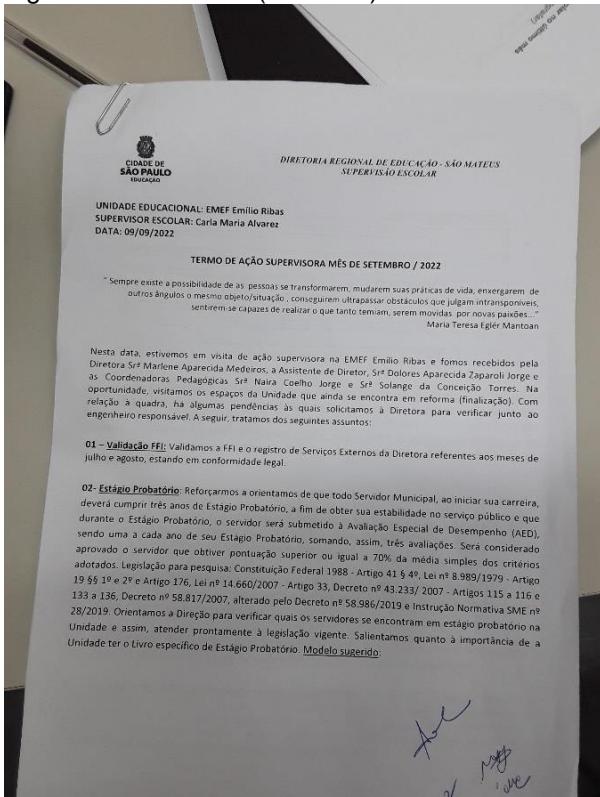
Figura 08 – DRE MP (24.08.22)



Fonte: Própria

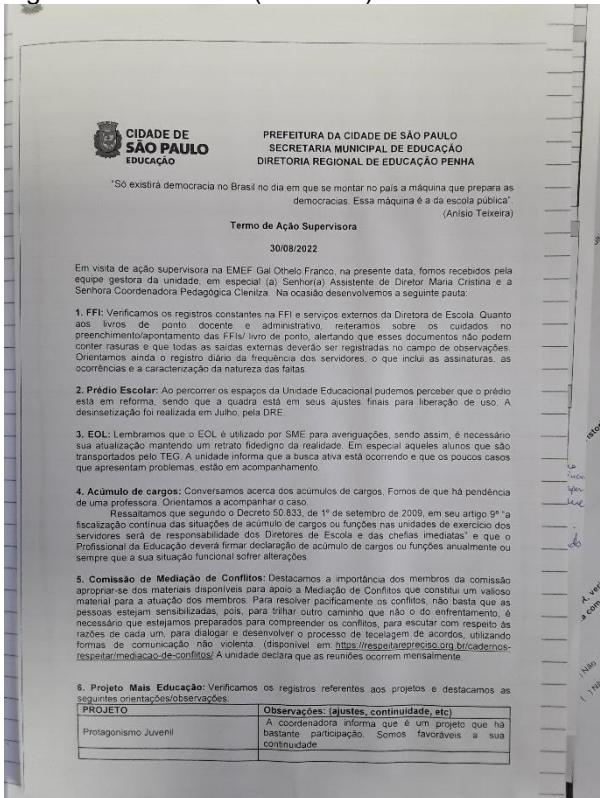


Figura 09 – DRE SM (09.09.22)



Fonte: Própria

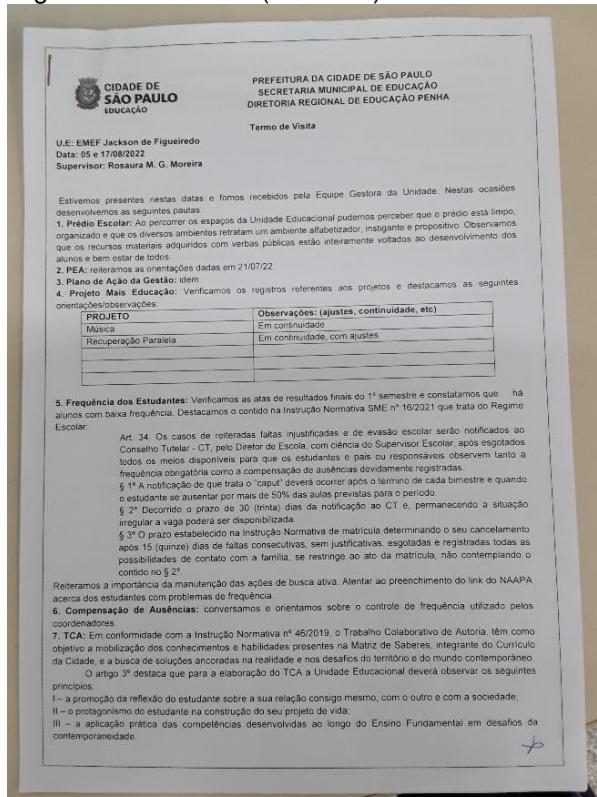
Figura 11 – DRE PE (30.08.22)



Fonte: Própria

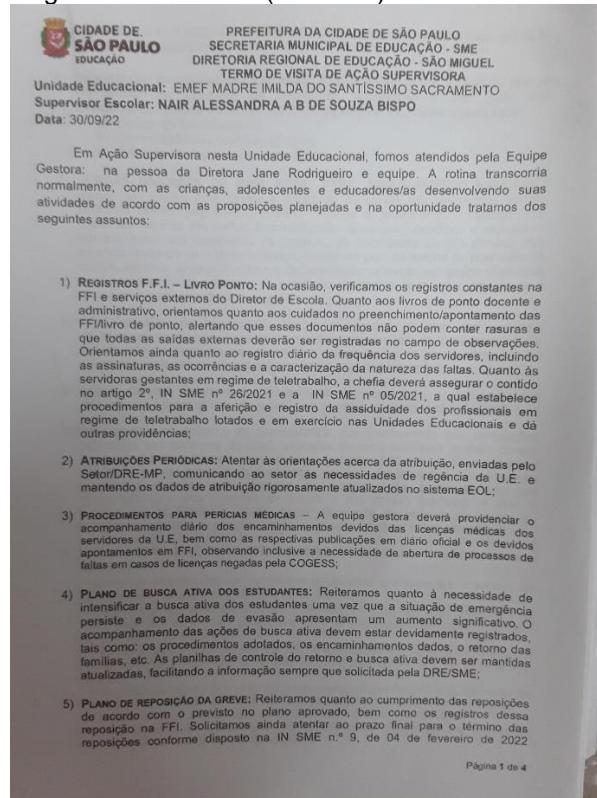
Cód. 042 (Versão 05)

Figura 10 – DRE PE (17.08.22)



Fonte: Própria

Figura 12 – DRE JT (30.09.22)



Fonte: Própria

4



Relatório da Nutricionista

Figura 13 – DRE SA (22.06.22)

PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

9.8

Termo de Visita - Unidades Mistas

Unidade: EMEF MIN. CALÓGERAS

Código CODAE: 9748

Data: 22/6/2022

DRE: SANTO AMARO

Estivemos em visita nesta Unidade Educacional (UE) e fomos recebidas pela Sra. Regina (Diretora). Estava presente a nutricionista da Empresa Terceirizada, Responsável Técnica pela UE, a Sra. Aline.

O objetivo da visita foi para testar a receita de leite batido com geleia de morango, com o intuito de aproveitar os ingredientes disponíveis em estoque, com vencimento próximo.

Para o teste de receita, contamos com a colaboração das cozinheiras da unidade Sra. Dulcilene, Rosemère e Keila.

Iniciamos o preparo da receita por volta das 9h, com previsão de distribuição a partir das 09:30h.

Para a execução da receita foram utilizados:

1,5 kg de leite em pó

2,5 kg de geléia

10 litros de água

Modo de preparo: bata o leite, a água e a geleia no liquidificador. Sirva imediatamente. Usar preferencialmente água gelada.

Rendimento: 13,5 litros

A aceitação por parte dos alunos dessa preparação foi muito boa.

Agradecemos imensamente a Direção e toda equipe da cozinha pelo acolhimento para realização desse trabalho.

Nome Helena Maria Novaretti Ferreira

Nutricionista - DRE SA

RF 775.4817

SME/CODAE/Núcleo de Supervisão da Alimentação Escolar

Rosângela Lima Sousa
Assistente de Diretor de Escola
Fone: 791.547.111
95 52.956.959-8

Fonte: Própria

Figura 15 – DRE MP (05.04.22)

 PREFEITURA DE SÃO PAULO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
<p>Unidade: EMEF SEN. LINO DE MATTOS</p> <p>Código CODAE: 9087</p> <p>Data: 5/4/2022</p> <p>DRE: MP</p> <p>Período da visita: Manhã</p>
<p>Termo de Visita – Unidades Terceirizadas</p> <p>Estivemos em visita nesta Unidade Educacional (UE) e fomos recebidos por Ienaina (Diretora) e Luciana (Assistente de Diretor). Estava presente o nutricionista da Empresa Terceirizada, Responsável Técnica (RT) pela UE, Luann.</p> <p>Realizamos, nesta data, a fiscalização sobre os fatores de qualificação relacionados ao Contrato de Prestação de Serviço Tercerizado de Nutrição e Alimentação Escolar, conforme cópia do relatório entregue à UE.</p> <p>A fim de reforçar as orientações sobre o acompanhamento da prestação dos serviços das empresas de alimentação, disponibilizamos alguns links para acesso dos principais procedimentos a serem adotados na gestão do contrato nas unidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> Formação on-line para gestores das UEs terceirizadas totais: https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/recursos-educativos/videos-administrativos/ Video aulas sobre preenchimento dos formulários: https://www.youtube.com/channel/UCL2TMy1mSbxraKP4mcYCdLA/playlists?view=1&sort=dd&shelf_id=0 Edital e contratos: https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/licitacoes-e-chamadas-publicas/alimentacao-escolar-pregao-e-contratos/ Guias e informativos: https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/guias-e-informativos/ <p>Cabe destacar que os servidores e fiscais de contrato devem seguir os procedimentos estabelecidos em contrato, garantindo a precisão e ilusura dos mesmos.</p>

Fonte: Própria

Cód. 042 (Versão 05)

Figura 14 – DRE PE (2019)

PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ANO 2019

Termo de Visita

Unidade: EMEF Maj. Silvio Fleming

Código CODAE: 7160

Data: 27/11/2019

DRE: PE

Estivemos em visita nesta Unidade Educacional e fomos recebidos pelo Sr. Eduardo (diretor). Estava presente a nutricionista da Empresa Terceirizada, Responsável Técnica pela Unidade, a Sra. Natacha.

Realizamos, nesta data, a fiscalização sobre os fatores de qualificação relacionados ao Contrato de Prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação Escolar, conforme cópia do relatório entregue à Unidade.

ACOMPANHAMENTO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO TERCEIRIZADO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Orientamos o uso de caderno de registro diário de ocorrências contendo: quantidade de alimentação servida por tipo e período, eventuais ocorrências na prestação do serviço com assinatura diária do responsável e demais informações que julgar pertinente. Este caderno deverá subsidiar o preenchimento do relatório de medição inicial e deverá permanecer disponível para os órgãos de controle. Salientamos que quando necessário, a direção da Unidade deverá preencher o relatório mensal "Formulário do Diretor sobre os Fatores de Qualificação Relacionados ao Contrato de Prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação Escolar", com especificação do ocorrido e data(s).

UNIDADES COM SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO AUTOSERVICE

A Unidade deve manter disponível em local de fácil acesso as documentações referentes à implantação do sistema de distribuição tipo autoserviço. São elas: o projeto aprovado pelo Núcleo de Educação Alimentar e Nutricional da CODAE e a autorização expedida pela CODAE.

Informamos que para Unidades que possuem sistema de distribuição autoserviço, é imprescindível o controle das refeições servidas por meio de balança eletrônica para aferição das quantidades porcionadas.

A unidade está utilizando a pesagem das cubas. Solicitamos atenção para que o descarte do alimento não ocorra antes que a pesagem seja realizada, independente da quantidade que tenha sobrado na cuba.

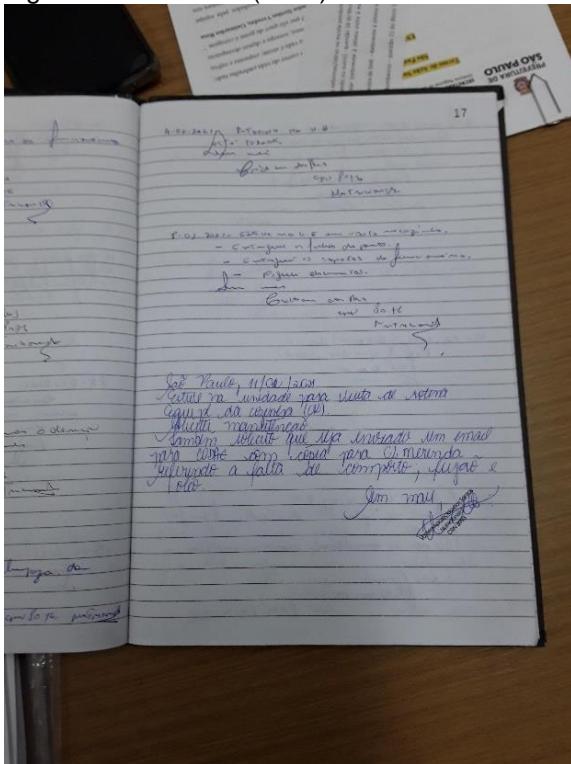
Fonte: Própria

Figura 16 – DRE JT (25.05.22)

Prefeitura de São Paulo Coordenadoria de Alimentação Escolar					
2017	<<<<< Cod CODAE	EMEF	MARIA IMILDA DO SANTÍSSIMO SACRAMENTO, 083858 <<<<< Cod EOL		
26/05/2022		DRE	SÃO MIGUEL - MP II	PERÍODO:	EMPRESA SHA Comércio de Alimentação
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA VISITA:			KARLA EVELYN COOK		
MANUTENÇÃO / REPARO E ADAPTAÇÃO					
MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: Procedeu à manutenção dos equipamentos?					
Resposta 10.7.29 Obrigação: 1,25 Filtro de água - Fogão.					
REPARO E ADAPTAÇÃO DE MOBILIÁRIO: Providenciou o reparo e adaptação do mobiliário (mesa de apoio) da unidade de ensino para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária?					
Resposta 10.7.30 Obrigação: 1,18, 1,25 Pia - Porta.					
REPARO E ADAPTAÇÃO DA COZINHA/DEPENSA/LACTÁRIO: Providenciou o reparo e adaptação de cozinha/depensa/lactário para atender adequadamente a prestação do serviço e a legislação sanitária?					
Resposta 10.7.31 Obrigação: 1,18, 1,25					
1. Orientou na prestação do serviço assistida nessa visita técnica, pudera, também, o critério de ilustração da unidade, ser apresentado no "FORMULÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO DIRETOR"?					
2. O controle diário da alimentação fornecida e a elaboração do relatório mensal de "Medição Inicial do Serviço" é de responsabilidade exclusiva da unidade educacional e em nenhum momento da terceirizada?					
3. Relembremos que de acordo com o Decreto Mun. 29.692 de 23/04/1995 e a Portaria Intersecretarial nº 02/2004-SANE, a responsabilidade do acompanhamento diário do Programa de Alimentação Escolar é do diretor do unidade educacional.					
4. A alimentação escolar deve ser fornecida exclusivamente aos alunos, evitando em situações extremadas para SME.					
5. Todas perguntas deste checklist estão baseadas na Portaria 26/9/2011 - MRE e no Edital de Prog. 74/2016/2016.					
6. Data da última atualização desse documento: 28/12/2021.					
As conclusões acima se referem às condições da unidade no momento da visita técnica realizada.					
Documentos que devem ser entregues pelo nutricionista da CODAE ao Núcleo de Gestão de Alimentação Terceirizada					
NOTIFICAÇÃO DE UTENCIOS 1					
MANUTENÇÃO/REPARO 1					
<p style="text-align: center;"><i>Kl.</i> KARLA EVELYN COOK 8274291</p>					
Nutricionista CODAE					
Ciente da visita:					
Responsável da Unidade (Nome/Cargo): 					
<p style="text-align: right;">Priscila Candido de Oliveira Assistente de Diretor RG: 40.462.444-3 RF: 8272298-1</p>					

Fonte: Própria

Figura 17 – DRE CL (2021)



Fonte: Própria

Figura 18 – DRE CL (2019)

Fonte: Própria

Equipamentos da sala digital estocados

Figura 19 – DRE CL



Fonte: Própria

Figura 20 – DRE CL



Fonte: Própria

Figura 21 – DRE G



Fonte: Própria

Figura 22 – DRE IP



Fonte: Própria

Figura 23 – DRE PE



Fonte: Própria

Figura 24 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 25 – DRE JT



Fonte: Própria

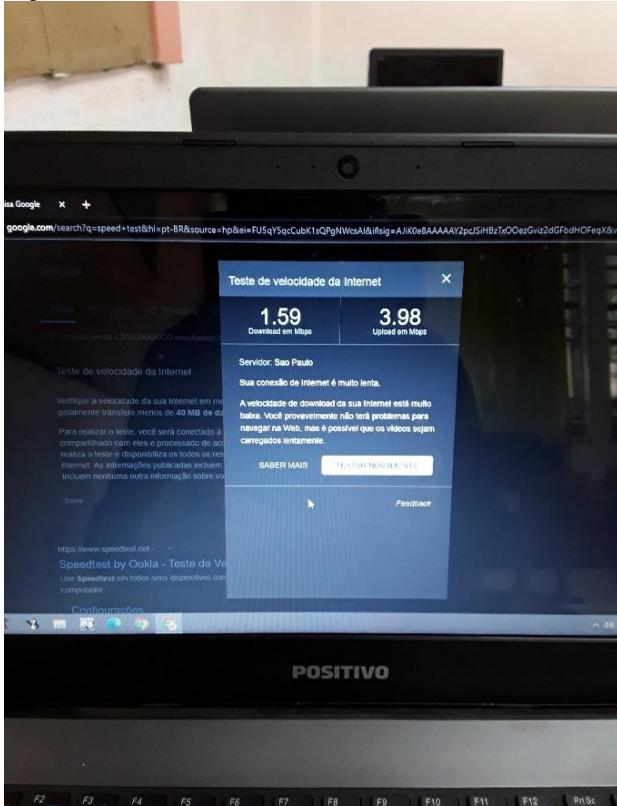
Figura 26 – DRE JT



Fonte: Própria

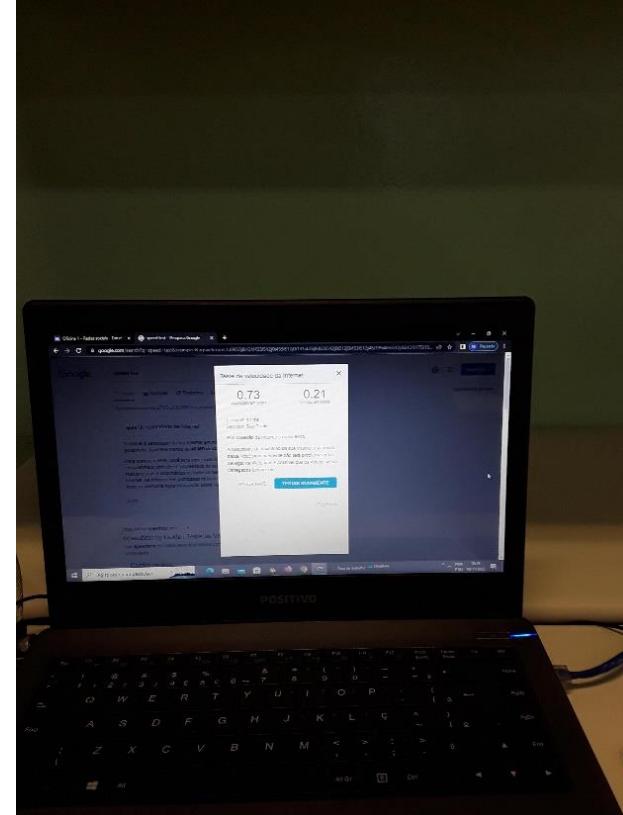
Velocidade da Internet – inferior a 30 mbps

Figura 27 – DRE BT



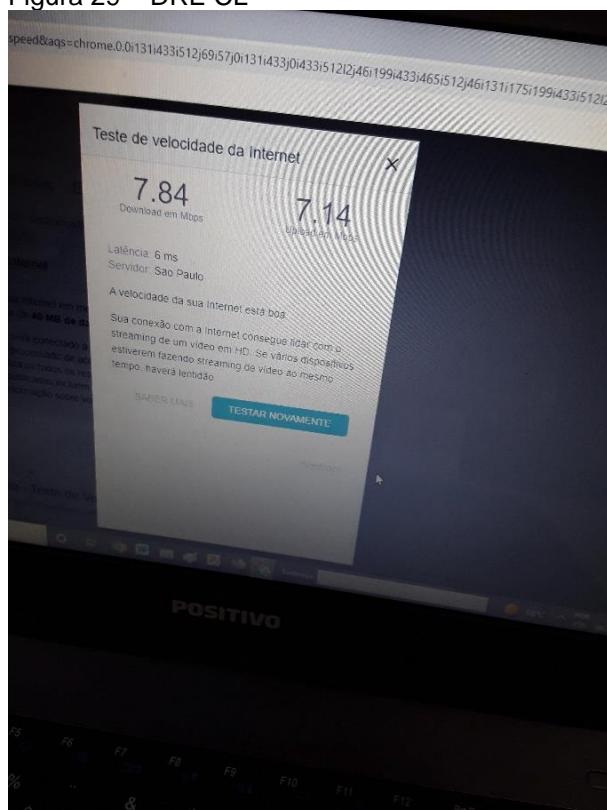
Fonte: Própria

Figura 28 – DRE CL



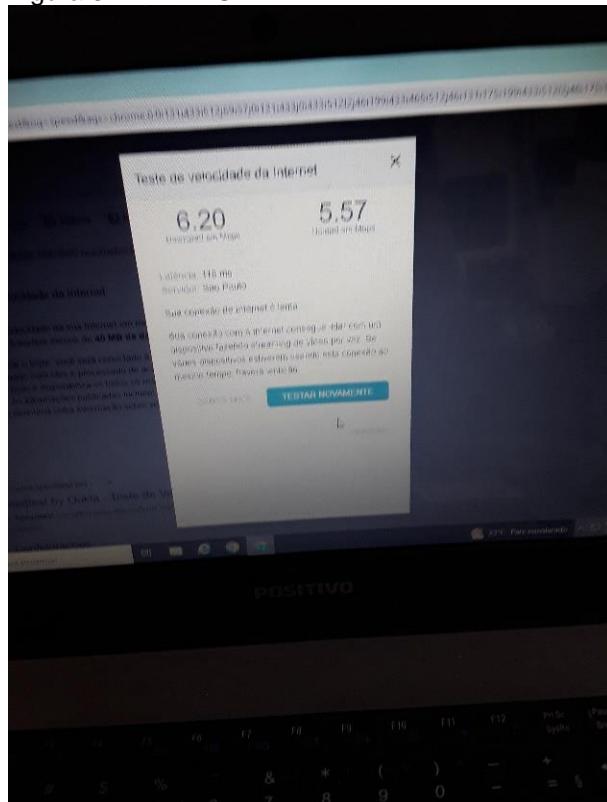
Fonte: Própria

Figura 29 – DRE CL



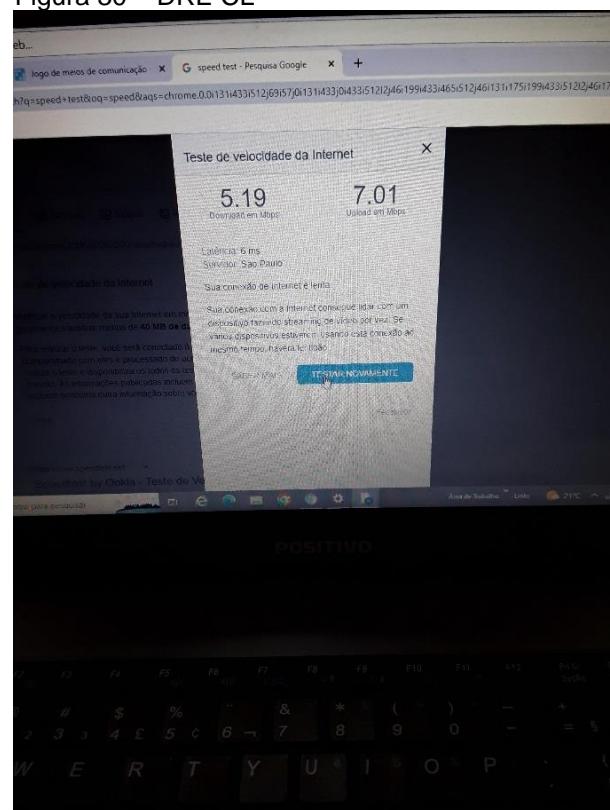
Fonte: Própria

Figura 31 – DRE G



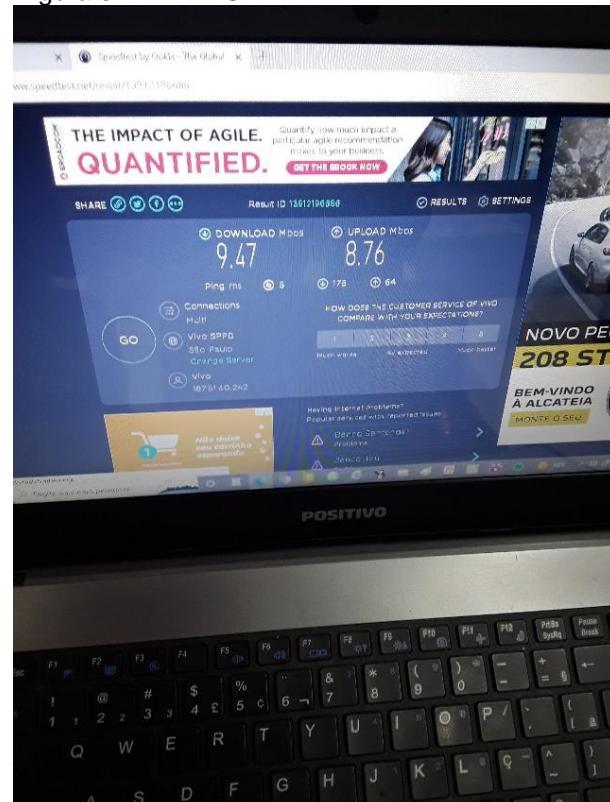
Fonte: Própria

Figura 30 – DRE CL



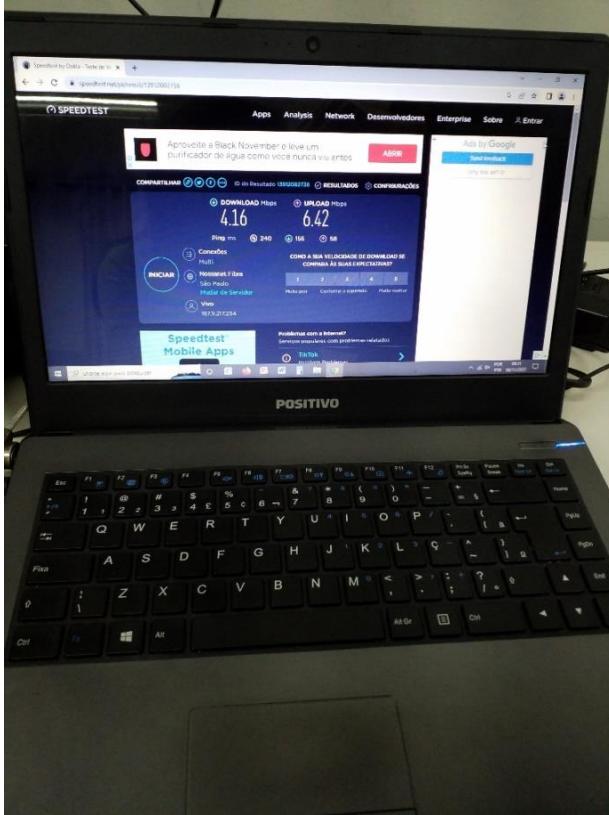
Fonte: Própria

Figura 32 – DRE G



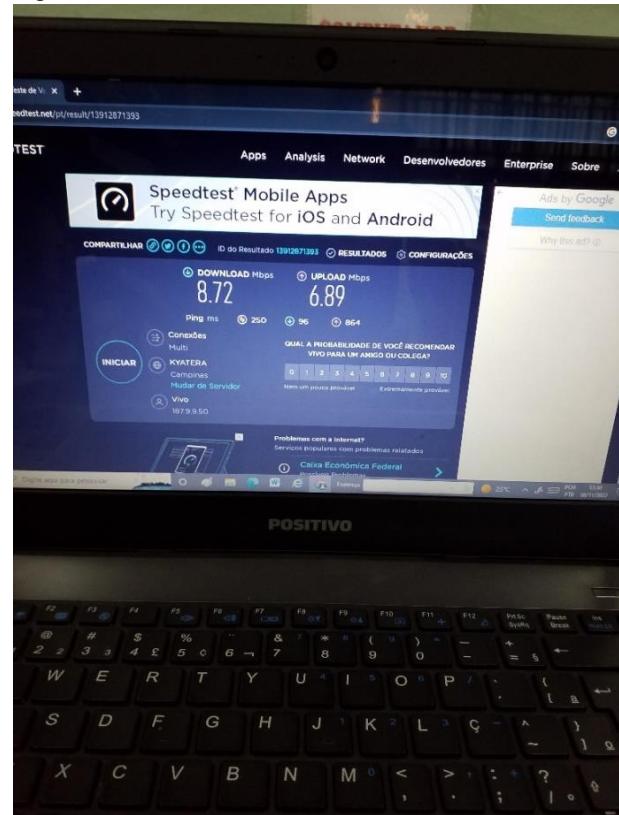
Fonte: Própria

Figura 33 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 34 – DRE SM



Fonte: Própria

Uniforme – baixo uso do uniforme completo

Figura 35 – DRE PJ



Fonte: Própria

Figura 36 – PJ



Fonte: Própria

Figura 37 – DRE JT



Fonte: Própria

Figura 38 – DRE G



Fonte: Própria

Figura 39 – DRE CL



Fonte: Própria

Figura 40 – DRE CL



Fonte: Própria

Figura 41 – DRE CL



Fonte: Própria

Figura 42 – DRE PE



Fonte: Própria

Cardápios em desacordo com o site da SME (prato aberto)

Figura 43 – DRE CL

CARDÁPIO - REF - NOVEMBRO - 2022					
LANCHE DO PERÍODO DE 5 A 6 HORAS + REFEIÇÃO					
Semanas de 07.11.22 a 11.11.22					
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
SUCO MESTO DE GOURA & MARÇA	CHOCOLATE COM CACAU OU PISTACHE BATEDORAS	SUCO DE MELANCIA	VITAMINA DE BANANA	SUCO INTELIGUAL	
PEPOCA	BISCOITO	BRINCO DE SABUGUEIRA	BISCOITO	OVO MERIGO	
MARÇA	BRINCO DE SABUGUEIRA			TANGERINA	
REFEição					
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
ARROZ / FEIJÃO*	ARROZ / FEIJÃO*	ARROZ / FEIJÃO*	ARROZ / FEIJÃO*	ARROZ / CERVILHA	
OVO COZIDO	CARNE BOVINA ACOBALADA	CARNE BOVINA	CARNE BOVINA ASSADA	ATUM	
CENOURA RALADA	CORTE DE CENOURA COM PIMENTA VERDE	SALADA DE ACELGA	REFOLHO REFGORDO OU BATATA DOCE E CENOURA CORTADA		
LARANJA	MARÇA	BRINCO DE SABUGUEIRA	BRACAXI	SABARANA	

* Prioriza o uso conforme disponibilidade em estoque e prazo de validade.
NOTAS: * A hora das refeições pode variar dependendo da idade, número de alunos e horário do expediente, respeitando sempre a legislação.
Caso haja sefira de refeições no feriadão, necessitará um intervalo de 1 hora.

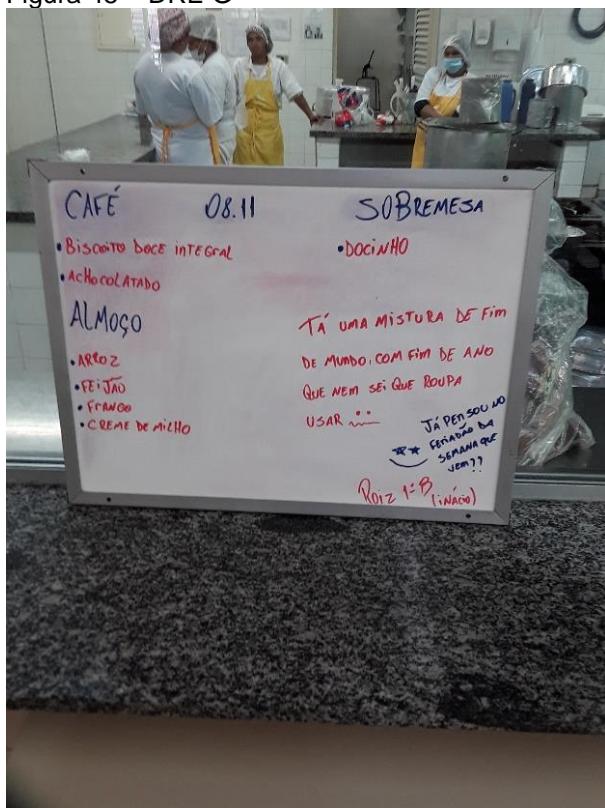
Fonte: Própria

Figura 44 – DRE SA

CARDÁPIO - REF - NOVEMBRO - 2022					
LANCHE DO PERÍODO DE 5 A 6 HORAS + REFEIÇÃO					
Semanas de 07.11.22 a 11.11.22					
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
Arroz, Sopa (1)	Arroz, Bifes (2)	Arroz, Sopa (1)	Arroz, Sopa (2)	Arroz (1) Bife (1)	
Ovo cozido	Carré bovina ao molho	Arroz, sopa (1)	Dago de carne bovina	Carré bovina, rebolada	
Cenoura ralada	Lentilha	Brócolis	Bacalhau	Arroz com feijão	
Laranja	Morango	Brócolis	Bacalhau	Arroz com feijão	

Fonte: Própria

Figura 45 – DRE G



Fonte: Própria

Figura 47 – DRE JT



Fonte: Própria

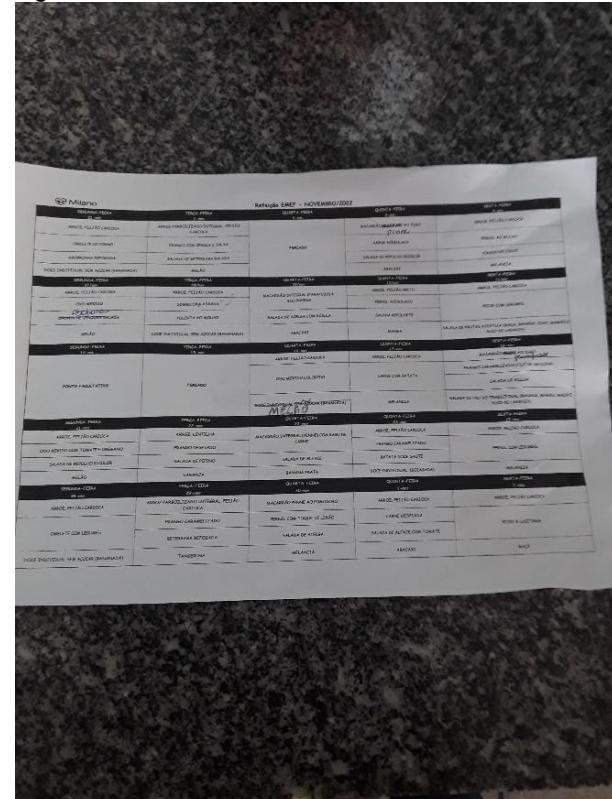
Figura 46 – DRE G

CARDÁPIO EMEF/ LANCHE 50		
out UNDA	01/nov TERÇA	02/nov QUARTA
m aachocolatado to doce	Suco de manga Pão bisnaga integral com queijo	FERIADO
/out UNDA	01/nov TERÇA	02/nov QUARTA
ejão carioca m legumes lancia	Macarrão Parafuso cremoso com frango Salada de beterraba ralada melão	FERIADO
7/nov GUNDA	08/nov TERÇA	09/nov QUARTA
egrial com café integral com margarina	Leite Integral com aachocolatado Biscoito salgado integral maçã	iogurte Bolo individual integral sabor
7/nov GUNDA	08/nov TERÇA	09/nov QUARTA
feijão carioca cenoura e abobrinha) melão	Arroz; feijão carioca sobrecoxa assada Creme de milho gelatina	Arroz; feijão preto Parrê; acelbolado Vitado de Couve Tangerina

Fonte: Própria

Fonte: Própria

Figura 48 – DRE SM



Fonte: Própria

Infraestrutura: Pintura, infiltração, azulejos/pisos danificados, vidro quebrado, mobiliário em más condições

Sala de aula

Figura 49 – DRE PE



Fonte: Própria

Figura 50 – DRE PJ



Fonte: Própria

Figura 51 – DRE G



Fonte: Própria

Figura 52 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 53 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 54 – DRE SM



Fonte: Própria

Entrada – Calçada e muro

Figura 55– DRE CL



Fonte: Própria

Figura 56 – DRE CS



Fonte: Própria

Figura 57 – DRE IQ



Fonte: Própria

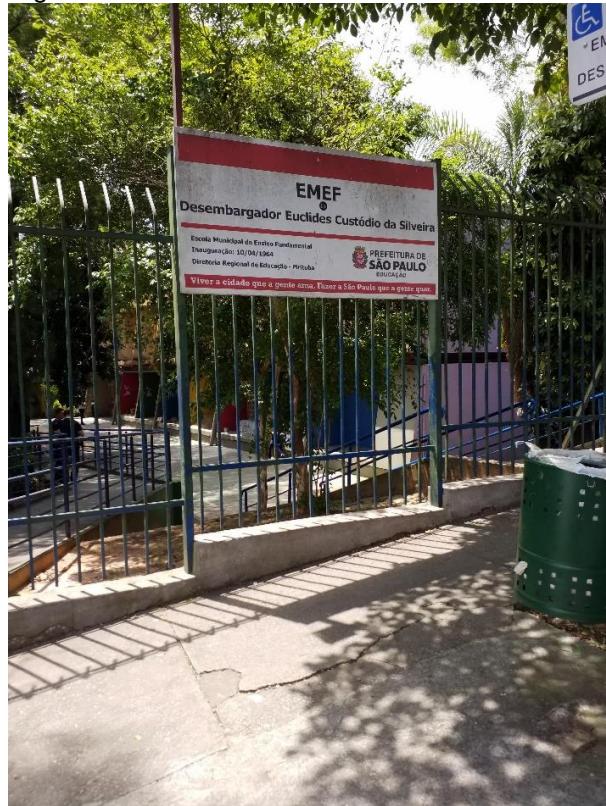
Figura 59 – DRE SM



Fonte: Própria

Cód. 042 (Versão 05)

Figura 58 – DRE PJ



Fonte: Própria

Figura 60 – DRE SM



Fonte: Própria

Cozinha, Despensa, Refeitório – pisos e azulejos danificados, falta de tela nas portas e janelas, infiltração.

Figura 61 – DRE G



Fonte: Própria

Figura 62 – DRE PJ



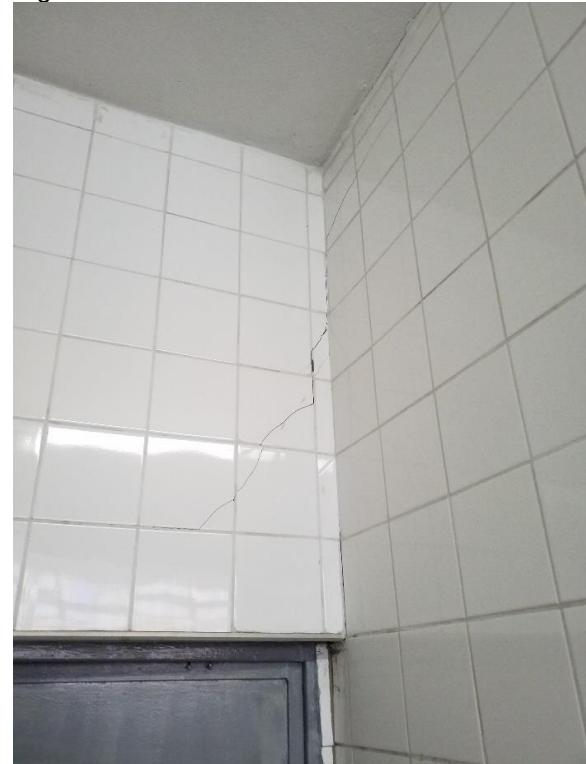
Fonte: Própria

Figura 63 – DRE CS



Fonte: Própria

Figura 64 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 65 – DRE BT



Fonte: Própria

Figura 66 – DRE BT



Fonte: Própria

Ambientes em Geral Área Interna

Figura 67 – DRE CS



Fonte: Própria

Cód. 042 (Versão 05)

Figura 68 – DRE FO



Fonte: Própria

Figura 69 – DRE FO



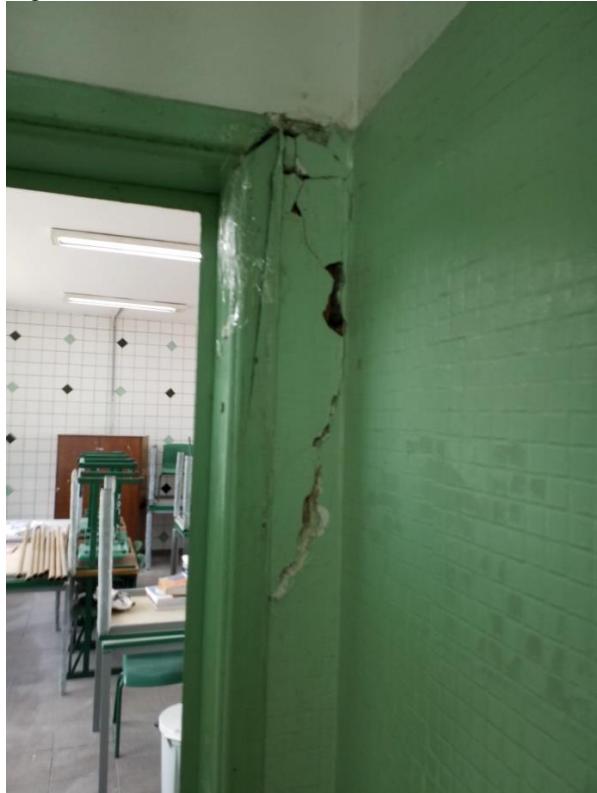
Fonte: Própria

Figura 70 – DRE MP



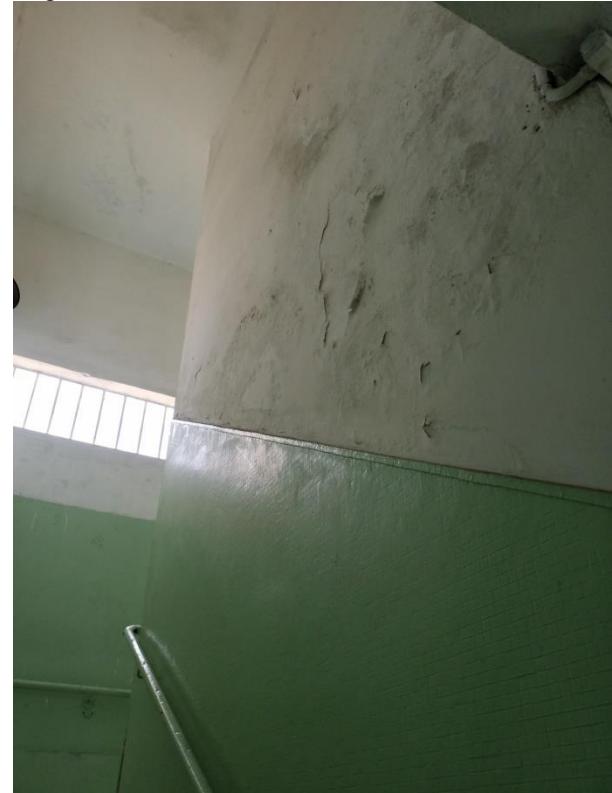
Fonte: Própria

Figura 71 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 72 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 73 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 74 – DRE SM



Fonte: Própria

Área Externa

Figura 75– DRE BT



Fonte: Própria

Figura 76 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 77 – DRE PJ



Fonte: Própria

Figura 78 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 79 – DRE PJ



Fonte: Própria

Figura 80 – DRE SM



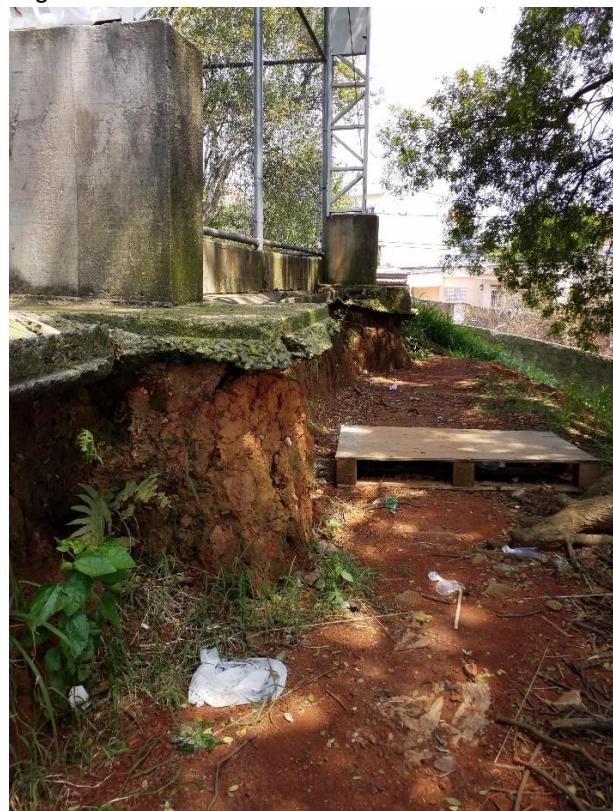
Fonte: Própria

Figura 81 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 82 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 83 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 84 – DRE CL



Fonte: Própria

Figura 85 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 86 – DRE SA



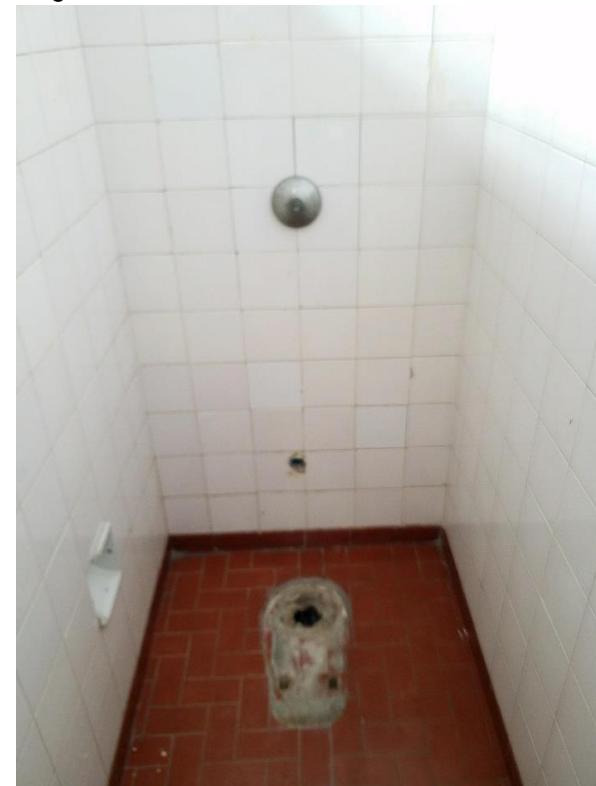
Fonte: Própria

Figura 87 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 88 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 89 – DRE IP



Fonte: Própria

Figura 90 – DRE CS



Fonte: Própria

Figura 91 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 92 – DRE SM



Fonte: Própria

Quadras

Figura 93 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 94 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 95 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 96 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 97 – DRE IP



Fonte: Própria

Figura 98 – DRE SA



Fonte: Própria

Acessibilidade

Ausência de piso tátil (início e fim das escadas e rampas) e corrimão em 2 alturas

Figura 99 – DRE IP



Fonte: Própria

Cód. 042 (Versão 05)

Figura 100 – DRE JT



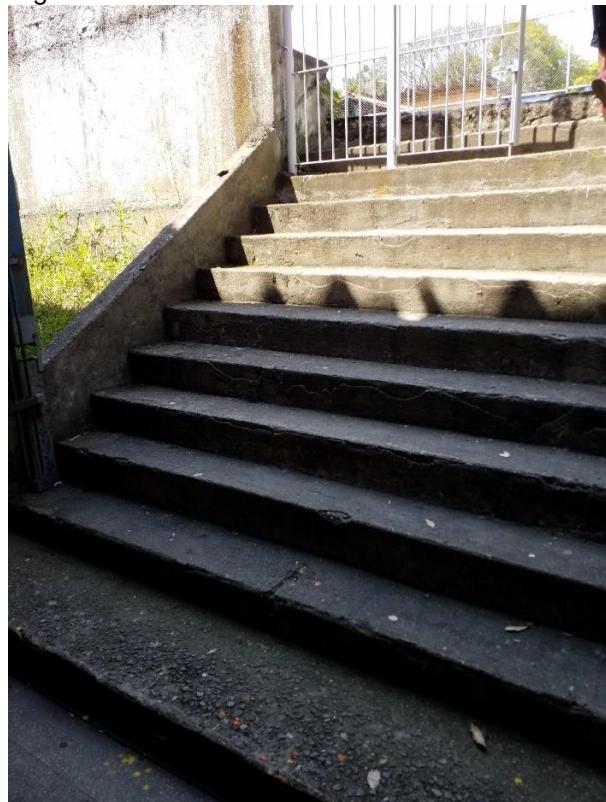
Fonte: Própria

Figura 101 – DRE SA



Fonte: Própria

Figura 102 – DRE SM



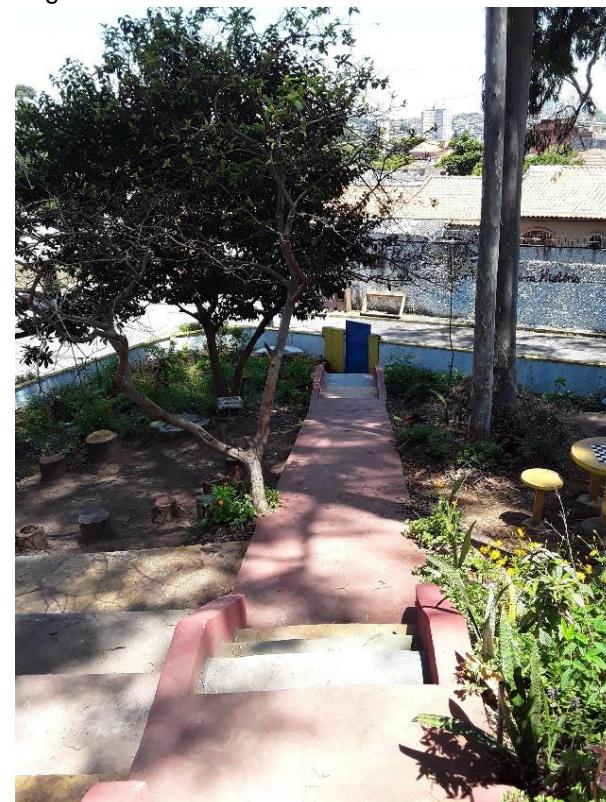
Fonte: Própria

Figura 103 – DRE SM



Fonte: Própria

Figura 104 – DRE BT



Fonte: Própria