

IV Fiscalização Ordenada

8 e 9 de novembro - 2021

Unidades Escolares

Retorno Presencial



TCE-SP

Tribunal de Contas
do Estado de São Paulo

www.tce.sp.gov.br/ordenadas

TC 6760/989/20

TC de acompanhamento: 7229/989/21

Dimas Ramalho

Conselheiro

ÁREA MUNICIPAL - CESÁRIO LANGE -
ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO
FUNDAMENTAL NATAN PIRES DA
SILVA

Responsável pela Fiscalização

DSF-II

UR-9

JOÃO ARNALDO DA SILVA
Agente da Fiscalização

Unidades Escolares

Retorno Presencial

O **Tribunal de Contas** do Estado de São Paulo é o guardião da sociedade que orienta e fiscaliza o cumprimento das leis aplicáveis aos seus jurisdicionados estaduais e municipais.

A pandemia acentuou a diferença entre aqueles que tinham mais dificuldades de aprender; exigiu um novo educador, que precisou se reinventar, teve que se adaptar à novas tecnologias, novas metodologias, transformando-se.

Agora é preciso estabelecer metas de aprendizagem diferentes para crianças com níveis de aprendizado diferentes.

Unidades Escolares – Retorno Presencial

O fechamento das instituições de ensino foi uma das medidas para reduzir a contaminação pela Covid-19. A pandemia provocou impactos significativos em diversos setores, principalmente nas relações de ensino e aprendizagem obrigando os professores a se adaptarem ao contexto para prosseguir com seus propósitos pedagógicos.

Agora, na retomada das aulas presenciais, é fundamental assegurar um retorno seguro e muitas questões precisam ser repensadas, como o respeito aos protocolos sanitários, os cuidados com higiene, horários, a organização do planejamento com avaliações diagnósticas para identificar os níveis de aprendizagem dos estudantes, incluindo estratégias de recuperação de aprendizagem; reorganização do espaço físico para cumprimento das medidas sanitárias, e, ainda, em especial, as medidas de combate à evasão escolar, além de mapeamento da formação continuada dos educadores.

Pelo seu caráter de prioridade e de urgência, o TCESP vem adotando a estratégia de, além de acompanhar os gastos de enfrentamento à pandemia, monitorar e fiscalizar os procedimentos educacionais da retomada disponibilizados pelos gestores da educação, fomentando-os a elaborarem seus planos de investimentos e ações educacionais, voltados ao retorno seguro das atividades escolares presenciais.

Assim sendo, o escopo desta fiscalização é verificar as condições gerais dos mais variados aspectos referente às redes públicas de ensino do Interior e da Capital em relação a: a) Estrutura e condições físicas de prédios; b) Cuidados com as recomendações sanitárias; c) Distribuição e eventual estoque de material didático; d) Uniformes; e) Transporte, frota e correspondente lotação; f) Condições do mobiliário e equipamentos; g) Alimentação: fornecimento e critérios; h) Quantidade de alunos matriculados e percentual de frequência; i) Quantidade de professores em cursos de aperfeiçoamento.

Números da Fiscalização Ordenada

498	servidores do TCESP empregados na fiscalização
348	municípios onde foram fiscalizadas escolas
346	escolas municipais
140	escolas estaduais

IV Fiscalização Ordenada 2021

ÁREA MUNICIPAL - CESÁRIO LANGE - ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL NATAN PIRES DA SILVA

A. IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO E RESPONSÁVEIS

A.1) A ESCOLA VISITADA é da área:

Resposta: **Municipal**

Comentários: -

A.2) MUNICÍPIO EM QUE SE LOCALIZA A ESCOLA:

Resposta: **Cesário Lange**

Comentários: -

A.3) IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO - Nome:

Resposta: **Prefeitura Municipal de Cesário Lange**

Comentários: -

A.4) Nome do Prefeito/Diretor Regional de Ensino:

Resposta: **Ronaldo Pais de Camargo**

Comentários: -

A.4.1) CPF:

Resposta: **122.761.158-74**

Comentários: -

A.5) IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA VISITADA - Nome:

Resposta: **Escola Municipal de Ensino Fundamental Natan Pires da Silva**

Comentários: -

A.6) Nome do Diretor da ESCOLA VISITADA:

Resposta: **Adelisa Ieda Santana**

Comentários: -

A.6.1) Informe o e-mail do dirigente da escola:

Resposta: **natan@edu.cesariolange.sp.gov.br**

Comentários: -

B. TRANSPORTE E CORRESPONDENTE LOTAÇÃO

B.1) Especificar o horário da inspeção:

Resposta: 12:30

Comentários: -

B.2) Identificar o veículo que foi objeto de inspeção in loco (PLACA/FROTA/TIPO):

Resposta: Placas DAH 8573; frota terceirizada; Tipo ônibus.

Comentários: -

B.3) No veículo inspecionado foram verificadas inadequações?

Resposta: Sim

Comentários: -

B.3.1) Identificar a inadequação:

Resposta: O veículo inspecionado tinha mais de 10 anos de fabricação

Comentários: -



Veículo com mais de dez anos de uso.

B.4) No veículo inspecionado foram verificadas inadequações em relação aos cuidados e recomendações sanitárias?

Resposta: Não

Comentários: -

C. ESTRUTURA E CONDIÇÕES FÍSICAS DE PRÉDIOS E CUIDADOS COM AS RECOMENDAÇÕES SANITÁRIAS

C.1) Entrada da escola (inadequado: portão danificado, buracos ou aberturas que permitam acesso de estranhos, falta de identificação da unidade escolar, vandalizado, etc.)

Resposta: **Adequado**

Comentários: -

C.2) Foram verificadas desconformidades aparentes nas condições de acessibilidade da escola (rampas, corrimão, etc.)?

Resposta: **Sim**

Comentários: -



entrada para PNE necessitando de reparos e adequações

C.2.1) Especificar:

Resposta: **Entrada para PNE necessitando de reparos e adequações.**

Comentários: -

C.3) A escola possui monitoramento de temperatura na entrada para alunos/sevidores?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

C.4) Foi verificado a utilização máscaras para entrada?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

C.5) A escola disponibiliza máscara para os alunos?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

C.6) Foi verificada a higienização das mãos com álcool em gel 70% na entrada?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

C.7) Telhado (inadequado: goteira aparente, falta de telhas, infiltração da laje, mofo, bolor, etc.)

Resposta: **Adequado**

Comentários: -

C.8) Paredes em geral (inadequado: rachaduras aparentes, falhas de pintura, mofo, bolor, vandalizada, etc.)

Resposta: **Adequado**

Comentários: -

C.9) Piso em geral, incluído o Pátio (inadequado: trincas, fissuras, etc.)

Resposta: **Adequado**

Comentários: -

C.10) Bebedouros (inadequado: quebrado, vandalizado, ou alunos colocando a boca no bico de pressão ou na torneira)

Resposta: **Adequado**

Comentários: -

C.11) Nos banheiros foram verificadas inadequações?

Resposta: **Não**

Comentários: -

C.12) Nas salas de aula, verificadas por amostragem, foram observadas inadequações?

Resposta: Não

Comentários: -

C.13) Há AVCB - Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros no prazo de validade na Unidade Escolar visitada?

Resposta: Não

Comentários: -

C.14) Há quadra esportiva na escola?

Resposta: Sim

Comentários: -

C.14.1) A quadra é:

Resposta: Coberta

Comentários: -

C.14.2) Foram verificadas desconformidades aparentes na quadra?

Resposta: Não

Comentários: -

C.15) Há disponibilização acessível de álcool em gel 70%, nas dependências da unidade escolar? (exemplo: dispensadores, totem, etc.).

Resposta: Sim

Comentários: -

C.16) Foram verificadas a limpeza e higienização de ambiente regularmente de acordo com as indicações da Nota Técnica nº 22/2020 da Anvisa?

Resposta: Sim

Comentários: -

C.16.1) Especificar:

Resposta: Limpeza em geral feita de maneira adequada e completa. Designados cinco funcionários para a limpeza dos dois turnos de aulas da escola.

Comentários: -

C.17) Há placas de comunicação/cartazes/banners contendo alertas e/ou recomendações sanitárias?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

C.18) No período em que unidade escolar permaneceu fechada por conta da pandemia, houve reformas, adaptações ou ampliação na escola?

Resposta: **Sim**

Comentários: Adequação do piso da entrada do setor administrativo e renovação dos brinquedos do play ground.

D. ALIMENTAÇÃO - FORNECIMENTO E CRITÉRIOS

D.1) A merenda oferecida aos alunos é preparada:

Resposta: Na cozinha piloto pelo Poder Público

Comentários: -

D.2) Quais os tipos de merendas são servidas?

Resposta: Refeição (Guarnição + Prato Principal + Salada + Sobremesa)
Lanche (kit composto por bebida láctea/suco, biscoitos e/ou, pães e/ou bolinho industrializado e frutas em geral, servido entre as refeições principais)

Comentários: -

D.3) Há algum outra forma de merenda na escola?

Resposta: Não

Comentários: -

D.4) Há cardápio do dia fixado em local visível, para os alunos?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.5) A merenda fornecida no dia é a mesma do cardápio?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.6) Nos cardápios há previsão de oferta de refeições contendo doces ou preparados doces superior a duas vezes por semana?

Resposta: Não

Comentários: -

D.7) As merendeiras estavam adequadamente vestidas, com avental, touca, máscara, sapatos antiderrapantes e, quando necessário, luvas?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.8) Há registro sobre a última fiscalização do CAE - Conselho de Alimentação Escolar na escola?

Resposta: Não

Comentários: -

D.9) É realizada a limpeza e higienização periódica das caixas d'água?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.9.1) Há registro sobre a última limpeza e higienização das caixas d'água?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.9.2) Informar a data de registro ou que não possui o registro ou não sabe informar:

Resposta: 03/08/2021

Comentários: -

D.10) Há pratos limpos e em quantidades suficientes (vidro, plástico ou descartáveis)?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.11) Há talheres limpos e em quantidades suficientes?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.12) Há pias com torneiras funcionando e água?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.13) Há material de limpeza como esponjas, sabão, detergente e panos?

Resposta: Sim

Comentários: -

D.14) Há separação de amostras para o controle da merenda fornecida?

Resposta: -

Comentários: -

D.15) A última desinsetização foi feita há menos de 6 (seis) meses?

Resposta: -

Comentários: -

D.16) A última desratização foi feita há menos de 6 (seis) meses?

Resposta: -

Comentários: -

D.17) As instalações físicas da área de preparo e armazenamento dos alimentos são mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, umidades, bolores, descascamentos, dentre outros?

Resposta: -

Comentários: -

D.18) As portas e janelas das áreas de armazenamento e preparo dos alimentos possuem telas milimetradas?

Resposta: -

Comentários: -

D.19) No espaço de estoque os produtos estão armazenados em palets, prateleiras e ou estrados afastados do forro, da parede e do piso?

Resposta: -

Comentários: -

D.20) No local há termômetro para aferição da adequação da temperatura dos produtos sob congelamento?

Resposta: -

Comentários: -

D.21) Pela amostragem foram constatados alimentos com prazos de validade vencidos?

Resposta: -

Comentários: -

D.22) Existem equipamentos na área de preparo e armazenamento que estão quebrados, queimados, impróprios?

Resposta: -

Comentários: -

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: MAURO GUMARAES COAM. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinatura e/ou ver o arquivo original
acesse <http://e-processo.tce.sp.gov.br> - link 'Validar documento digital' e informe o código do documento: 3-U38Y-AWY7-632C-50XI

E. QUANTIDADE DE PROFESSORES EM CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO (DOCENTES E CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO)

E.1) Houve o planejamento das atividades dos professores, em função do retorno dos estudantes ao ambiente escolar?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

E.1.1) Qual o documento formal:

Resposta: **Formalizado mediante reuniões do chamado Horário de Trabalho Pedagógico Coletivo (HTPC)**

Comentários: -

E.2) No processo de retorno às atividades presenciais, houve formação continuada dos professores, visando prepará-los para o enfrentamento dos desafios impostos?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

E.2.1) Assinale a forma de capacitação:

Resposta: **À distância**

Comentários: -

E.2.2) Qual a quantidade de professores que participaram desta formação:

Resposta: **43**

Comentários: -

E.3) Há professores da educação básica desta unidade escolar com pós-graduação?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

E.3.1) Qual o percentual de professores da educação básica desta unidade escolar com pós-graduação?

Resposta: **Mais ou igual a 50%**

Comentários: -

E.4) Quantos profissionais da unidade escolar cumprem suas jornadas e cargas horárias de trabalho de forma presencial:

Resposta: 43

Comentários: -

E.5) Quantos profissionais da unidade escolar cumprem suas jornadas e cargas horárias de trabalho completas em teletrabalho:

Resposta: 0

Comentários: -

E.6) Quantos profissionais da unidade escolar cumprem suas jornadas e cargas horárias de trabalho de forma híbrida:

Resposta: 0

Comentários: -

F. QUANTIDADE DE ALUNOS MATRICULADOS, PERCENTUAL DE FREQUÊNCIA E VAGAS NA UNIDADE ESCOLAR

F.1) A unidade escolar retornou à presencialidade das atividades de ensino e aprendizagem em todos os níveis, etapas, anos/séries e modalidade?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

F.1.1) A partir de quando?

Resposta: **09/08/2021**

Comentários: -

F.2) Quantos alunos estão matriculados na unidade escolar?

Resposta: **732**

Comentários: -

F.3) Do total de alunos, quantos permanecem em atividade remota?

Resposta: **200**

Comentários: -

F.3.1) Especifique a razão:

Resposta: **Decisão dos responsáveis do aluno não frequentar presencialmente a unidade, mas estão em atividades remotas**

Comentários: -

F.4) Houve alunos da unidade escolar que não retornaram nem em atividades presenciais e nem em atividades remotas?

Resposta: **Não**

Comentários: -

F.5) A escola se utiliza de revezamento entre os alunos, em face das exigência de distanciamento?

Resposta: **Não**

Comentários: -

F.6) Houve alunos que não atingiram a frequência mínima de 75% da carga horária?

Resposta: Não

Comentários: -

F.7) Houve a realização de procedimento avaliativo diagnóstico, de modo a organizar programas de recuperação?

Resposta: Sim

Comentários: -

F.7.1) Qual o documento formal:

Resposta: Avaliação impressa e pela plataformas de estudos "Escolariza".

Comentários: -

F.8) Há ações de reforço escolar à aprendizagem?

Resposta: Sim

Comentários: Atendimento individualizado em classe, exercido pelo professor em sala, com base em análise dos cadernos dos alunos.

F.8.1) Os programas de recuperação tiveram como base os resultados da avaliação diagnóstica?

Resposta: Sim

Comentários: -

F.8.2) Quais tipos (monitoria; reforço, programas de recuperação, outros: identificar)

Resposta: "Programa de Recuperação e Reforço"

Comentários: -

G. MATERIAIS ESCOLARES

G.1) Os materiais escolares ou kit escolar foram entregues pela rede pública aos alunos na escola?

Resposta: **Sim**

Comentários: Kits entregues apenas aos alunos que deles necessitem.

G.2) A escola possui material escolar para utilização em atividades pedagógicas?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

G.2.1) Esses materiais estavam guardados em locais adequados?

Resposta: **Não**

Comentários: Estão armazenados no corredor das salas de aulas.



Material pedagógico armazenado no corredor das salas de aulas

G.2.2) Especificar:

Resposta: **Material pedagógico armazenado no corredor das salas de aulas**

Comentários: -

G.3) Nas salas de aulas visitadas os alunos possuíam material escolar adequado?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

H. LIVROS ESCOLARES

H.1) Foram entregues livros/apostilas na escola visitada?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

H.2) Qual o material utilizado pela escola:

Resposta: **Livros escolares do PNLD - Programa Nacional do Livro Didático**
Material desenvolvido pela rede estadual

Comentários: -

H.3) Nas salas de aulas visitadas os alunos possuíam livros/apostilas escolares?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

H.4) A escola possui livros/apostilas armazenados para distribuição?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

H.4.1) Esses livros/apostilas estavam guardados em locais adequados?

Resposta: **Não**

Comentários: Armazenados no corredor das salas de aulas.



Armazenados no corredor das salas de aulas

H.4.2) Especificar:

Resposta: **Armazenados no corredor das salas de aulas.**

Comentários: -

I. CONDIÇÕES DOS EQUIPAMENTO DE INFORMÁTICA

I.1) Sobre a infraestrutura de ensino com apoio da Tecnologia, a escola possui laboratórios ou sala de informática com computadores para os alunos?

Resposta: **Sim**

Comentários: Há disponibilidade de estrutura móvel com 26 notebooks que são deslocados até as salas aulas, conforme demanda. Além de 16 tablets.

I.1.1) Qual o total de computadores disponíveis aos alunos:

Resposta: **42**

Comentários: 26 notebooks e 16 tablets

I.2) Há computadores para uso dos professores?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

I.2.1) Qual o total de computadores disponíveis aos professores:

Resposta: **5**

Comentários: Notebooks

I.3) Os computadores em funcionamento na escola tem acesso à rede de internet (banda larga)?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

I.4) Há computadores danificados ou não operacionais na escola?

Resposta: **Não**

Comentários: -

I.5) Os equipamentos mais caros (computadores, notebooks, etc.) são guardados em salas seguras ou possuem mecanismos de proteção (cadeados, grades, travas, trancas etc.)?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

J. VERIFICAÇÃO DE UNIFORMES NA ESCOLA

J.1) A rede pública distribui uniformes escolares na escola?

Resposta: **Sim**

Comentários: Os uniformes são entregues apenas aos alunos que deles necessitem.

J.2) Havia alunos que não estavam trajando uniformes escolares na escola?

Resposta: **Não**

Comentários: -

J.3) Havia aparente incompatibilidade de tamanho dos uniformes que os alunos vestiam na escola?

Resposta: **Não**

Comentários: -

K. OBSERVAÇÕES FINAIS

K.1) Existem outras ocorrências dignas de nota?

Resposta: **Sim**

Comentários: -

K.1.1) Especifique:

Resposta:

- 1) Há aparelhos de ar condicionado instalados na sala de informática, entretanto estão fora de uso, tendo em vista que a conformação elétrica da escola não atende a carga necessária para o funcionamento adequado dos aparelhos;
- 2) Há material inservível depositado nas dependências da escola;
- 3) Obras de renovação do Play Ground estão paralisadas;
- 4) Biblioteca instalada no corredor das salas de aula;
- 5) Ausência de tela milimetrada na janela da cozinha.

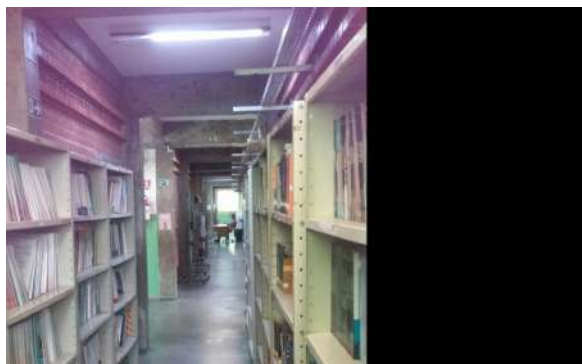
Comentários: -



Material inservível



Play Ground: obras paralisadas



Biblioteca instalada no corredor das salas de aulas



Janela da cozinha sem tela milimetrada