

**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo



Inteligência e
Fiscalização

Dados consolidados em 31/05/2016 às 18:15h



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

INFRAESTRUTURA COMPUTACIONAL DO TCESP

Total de servidores do DTI

55

Total de servidores envolvidos

19

Total de servidores no PTI

04

Força de Trabalho do DTI

8.800

ROI - Tecnológico

não houve pagamento
10 dias de mobilização
contemplou todo projeto

R\$ 60 ~ 100 mil
45 ~ 60 dias
não contempla todo projeto

Capacidade de processamento do TCESP

< 0,1%

tablets
roteadores
links
CPUs

TCO - Tecnológico

200 tablets
1 dia

464 desktops, impressoras,
escâneres e telefonemas
alguns dias



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

FISCALIZAÇÃO DO TCESP

SDG
DSF – I
DSF – II

UTF empregadas (DFs e URs)

28

Agentes da
Fiscalização
Financeira

526

Agentes de
Fiscalização
Financeira
empregados

200

Presença, Conhecimento,
Legalidade e Efetividade

Capacidade
Produtiva
Fiscalização

84.160

Força
produtiva
potencial

1.600

Força
produtiva
utilizada

1.200

TAAC
nova tecnologia de auditoria



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

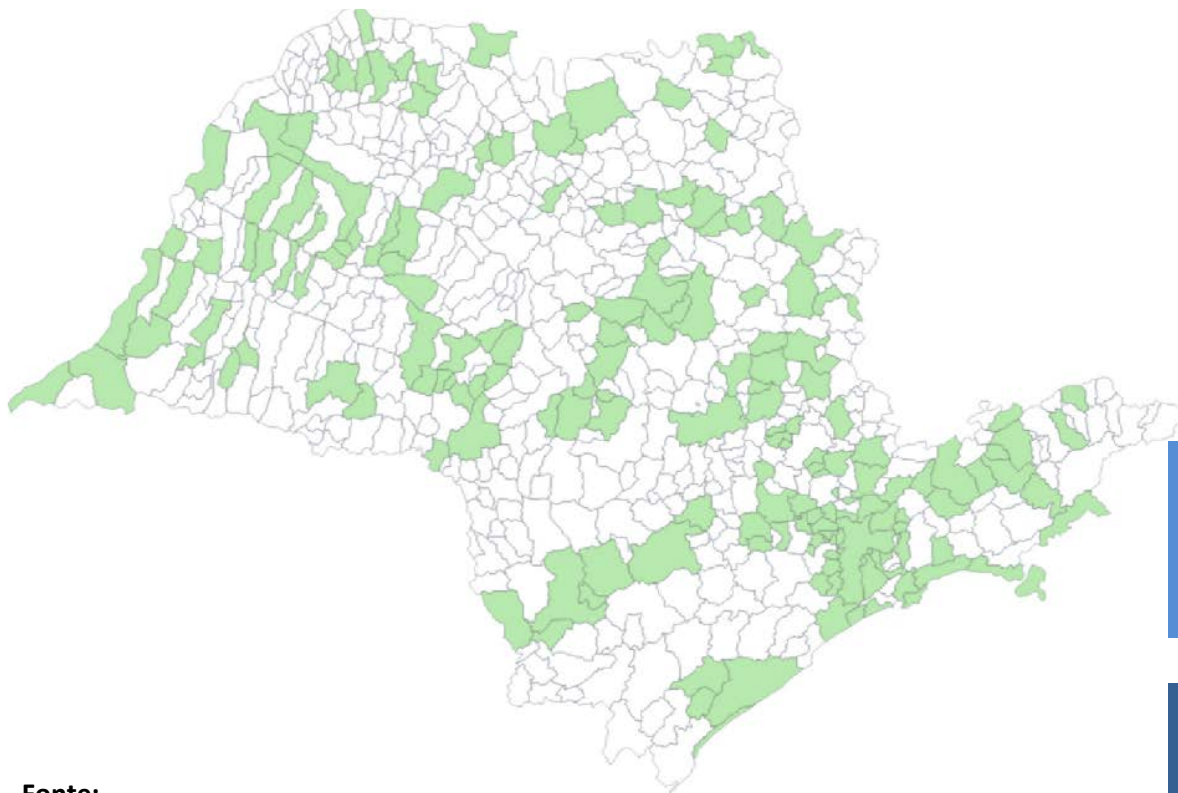
TAAC – TÉCNICAS DE AUDITORIA
ASSISTIDAS POR COMPUTADOR





Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

RESULTADOS OBTIDOS
ÁREAS GEOGRÁFICAS DE ATENDIMENTO



PRESENÇA EM

180

MUNICÍPIOS

ATUAÇÃO EM

200

ESCOLAS

ALUNOS ATENDIDOS

128.194

PIB DO ESTADO* :
R\$ 491,4 BI

INVESTIMENTO EM
EDUCAÇÃO* :
R\$ 28,4 BI

Fonte:

* Orçamento Estado SP/2015

Fiscalização em todas as regiões do Estado



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

RESULTADOS OBTIDOS
UNIDADES DE ENSINO – MERENDAS ESCOLAR

GERAL

UNIDADES DE ENSINO AUDITADAS

200

QUANTIDADE
DE ALUNOS NA
ESCOLA

641

MÉDIA GERAL

QUANTIDADE
DE ALUNOS
QUE RECEBEM
MERENDA

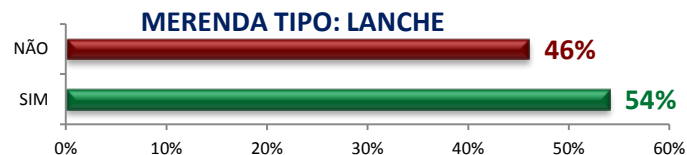
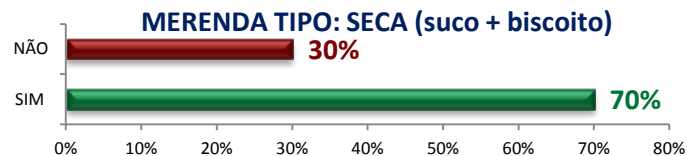
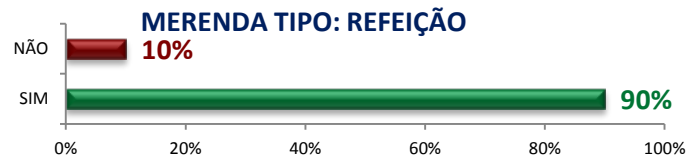
559

MÉDIA GERAL

QUANTIDADE
DE REFEIÇÕES
SERVIDAS POR
DIA,
CONSIDERANDO
TODOS OS
TIPOS

427

MÉDIA GERAL



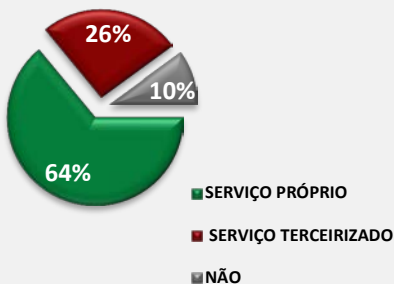


Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

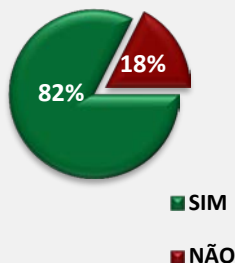
RESULTADOS OBTIDOS
UNIDADES DE ENSINO – MERENDA ESCOLAR

GERAL

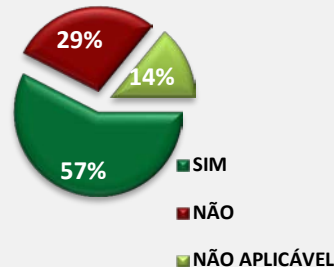
ESCOLA PREPARA A MERENDA OFERECIDA ?



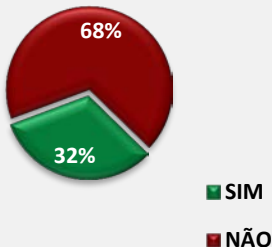
HÁ REFEITÓRIO ?



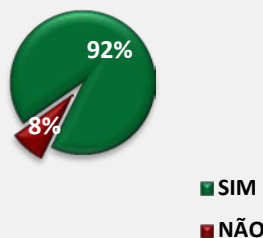
REFEITÓRIO ATENDE A TODOS OS ALUNOS ?



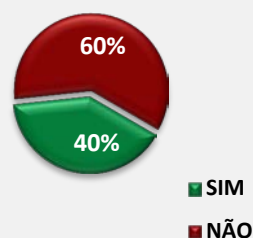
HÁ CARDÁPIO ESPECIAL PARA ALUNOS QUE NECESSITEM ?



CARDÁPIO FOI ELABORADO POR NUTRICIONISTA?



EXISTE TESTE DE ACEITABILIDADE DA MERENDA?



Quantas vezes por mês escola é abastecida ?

7 vezes
MÉDIA GERAL

UNIDADES DE ENSINO AUDITADAS

200

114 ESCOLAS MUNICIPAIS

55 ESCOLAS ESTADUAIS

31 ESCOLAS TÉCNICAS

Prazo médio (dias) de validade na ocasião de recebimento ?

124 dias
MÉDIA GERAL



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

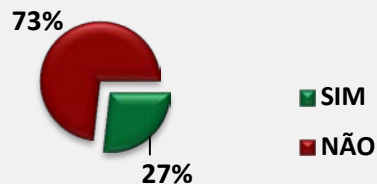
RESULTADOS OBTIDOS
UNIDADES DE ENSINO – MERENDA ESCOLAR

Geral

UNIDADES DE ENSINO AUDITADAS

200

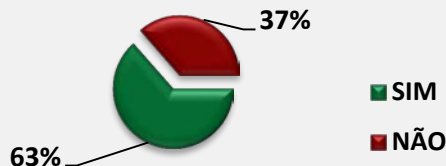
EMPRÉSTIMOS ENTRE ESCOLAS DOS ITENS
DAS MERENDAS ?



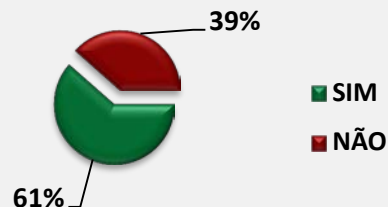
ESTOQUE ESTÁ DENTRO DO PRAZO DE
VALIDADE ?



ALIMENTOS ESTOCADOS
ADEQUADAMENTE ?



HÁ CONTROLE DOS ITENS ESTOCADOS ?



Itens estocados são
suficientes para
quantos dias ?

14 dias
MÉDIA GERAL



Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

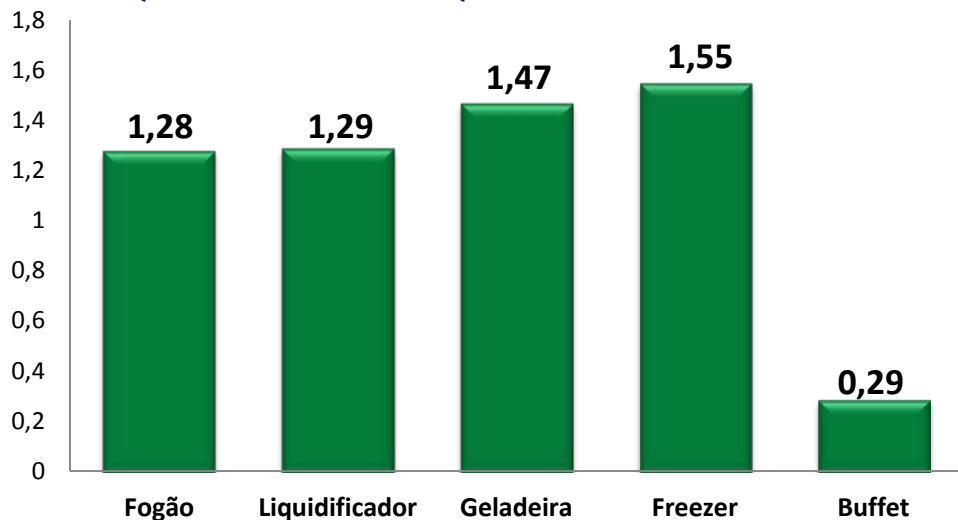
RESULTADOS OBTIDOS
UNIDADES DE ENSINO – COZINHA ESCOLAR

Geral

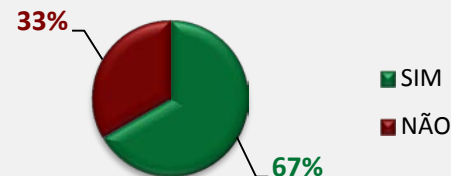
UNIDADES DE ENSINO AUDITADAS

200

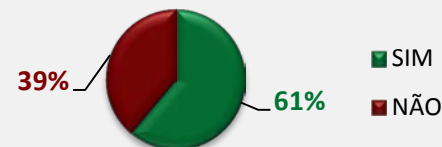
QUANTIDADE MÉDIA DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA



HÁ CONTROLE DOS BENS DA COZINHA ?



BENS DA COZINHA PATRIMONIADOS ?





Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

RESULTADOS OBTIDOS
UNIDADES DE ENSINO – COZINHA ESCOLAR

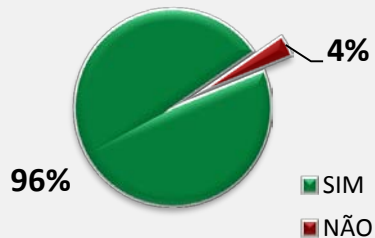
Geral

UNIDADES DE ENSINO AUDITADAS

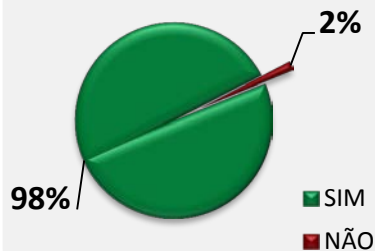
200

EQUIPAMENTOS EM FUNCIONAMENTO

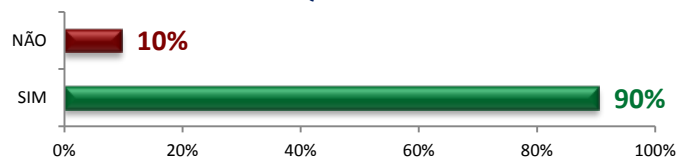
PIAS COM TORNEIRA ?



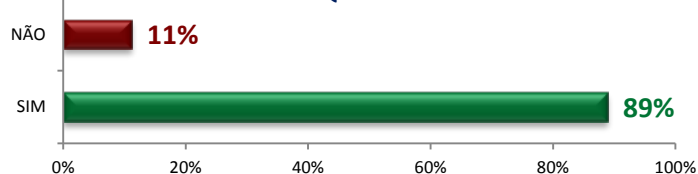
TOMADAS ?



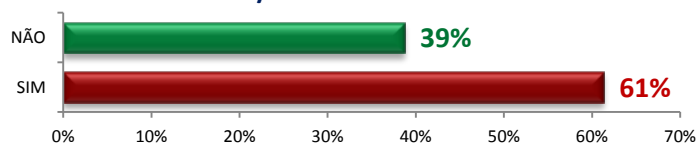
PRATOS LIMPOS E QUANTIDADE SUFICIENTE ?



TALHERES LIMPOS E QUANTIDADE SUFICIENTE ?



HÁ ARMÁRIOS/GABINETES ?





Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

RESULTADOS OBTIDOS
UNIDADES DE ENSINO – EXIGÊNCIAS LEGAIS

GERAL

UNIDADES DE ENSINO AUDITADAS

200

ALVARÁ DA
VIGILÂNCIA NO
PRAZO DE
VALIDADE?

NÃO: 89%

ALVARÁ DO CORPO
DE BOMBEIRO NO
PRAZO DE
VALIDADE?

NÃO: 92%

ÚLTIMA
DESINTETIZAÇÃO FOI
FEITA HÁ MENOS DE 6
MESES ?

SIM: 75%

ÚLTIMA
DESINTECIZAÇÃO FOI
FEITA HÁ MENOS DE
6 MESES ?

SIM: 65%

MERENDEIRAS ADEQUADAMENTE VESTIDAS
(avental, touca, luvas e etc) ?

SIM: 65%

EXISTE CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –
CAE NO MUNICÍPIO ?

SIM: 92%



**EMEF Profª Rosa Ruth
Ruggia Martins**
Município: Osvaldo Cruz
ALIMENTO VENCIDO.



ETEC Paulinho Botelho
Município: São Carlos
**POMBO NO ARMAZENAMENTO
DE PREPARO DOS
ALIMENTOS.**



Dona Maria Carolina de Lima
Município: Nuporanga
MOFO NO TETO DA COZINHA.



EE Profº Baudílio Biagi
Município: Riberão Preto
**QUANDO CHOVE
TRANSBORDA O ESGOTO NA
COZINHA.**



EMEF Adalberto Christo das Dores
Município: Itapetininga
**MERENDEIRAS CAPTURAM
ESCORPIÕES NA COZINHA.**



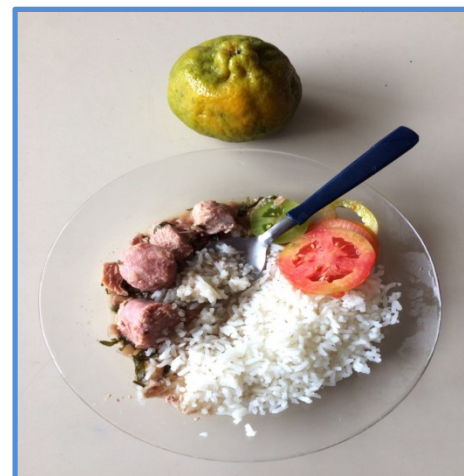
Profº Florestan Fernandes E.M.E.B
Município: Diadema
**MANEJO INADEQUADO
DOS NO PREPARO DOS
ALIMENTOS.**



Prof^o Aldonio Ramos Teixeira
Município: Santana de Parnaíba
ESTOCAGEM CORRETA DOS ALIMENTOS.



Escola Estadual João Brasio
Município: Panorama
CERTIFICADO DE DETETIZAÇÃO NO PRAZO.



EMEB Maria Aparecida Olivério Tiezerini
Município: Monte Alto
ALIMENTO SERVIDO DENTRO DOS PADRÕES.

**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**TRIBUNAL DE CONTAS
ESTADO DE SÃO PAULO**



**FISCALIZAÇÃO ORDENADA
CONSOLIDADO PARCIAL**

ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO: 31/05/2016 18:15

Tipo de merenda/Fornecimento/Condições

A escola prepara a merenda que oferece aos alunos ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim. Serviço Próprio.	77.19% (88)	58.18% (32)	25.81% (8)	64.00% (128)
Sim. Serviço Terceirizado.	17.54% (20)	41.82% (23)	29.03% (9)	26.00% (52)
Não	5.26% (6)	0.00% (0)	45.16% (14)	10.00% (20)

A recepção e conferência dos insumos para o preparo é acompanhada por nutricionista ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	43.86% (50)	30.91% (17)	12.90% (4)	35.50% (71)
Não	52.63% (60)	69.09% (38)	41.94% (13)	55.50% (111)
Não aplicável. Não prepara	3.51% (4)	0.00% (0)	45.16% (14)	9.00% (18)

A escola recebe a merenda pronta para o fornecimento ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	6.14% (7)	0.00% (0)	41.94% (13)	10.00% (20)
Não	93.86% (107)	100.00% (55)	58.06% (18)	90.00% (180)

No caso de preparada noutro local, as condições de transporte da merenda são adequadas ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	57.65% (49)	51.28% (20)	75.00% (18)	58.78% (87)
Não	42.35% (36)	48.72% (19)	25.00% (6)	41.22% (61)

A fornecedora da merenda é a vencedora do certame licitatório ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	80.70% (92)	70.91% (39)	38.71% (12)	71.50% (143)
Não	4.39% (5)	12.73% (7)	9.68% (3)	7.50% (15)
Não Aplicável. Não prepara	14.91% (17)	16.36% (9)	51.61% (16)	21.00% (42)

Há identificação do fornecedor por ocasião da entrega ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	71.05% (81)	83.64% (46)	41.94% (13)	70.00% (140)
Não	17.54% (20)	10.91% (6)	16.13% (5)	15.50% (31)



	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Não Aplicável. Não prepara	11.40% (13)	5.45% (3)	41.94% (13)	14.50% (29)

Quantas vezes por mês a escola é abastecida ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	7.31	7.69	3.47	6.83

Qual o prazo médio de validade na ocasião do recebimento ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	113.06	162.91	93.90	124.01

É distribuída o tipo de merenda: REFEIÇÃO ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	98.25% (112)	92.73% (51)	54.84% (17)	90.00% (180)
Não	1.75% (2)	7.27% (4)	45.16% (14)	10.00% (20)

É distribuída o tipo de merenda: MERENDA SECA (suco + biscoito) ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	70.18% (80)	58.18% (32)	90.32% (28)	70.00% (140)
Não	29.82% (34)	41.82% (23)	9.68% (3)	30.00% (60)

É distribuída o tipo de merenda: LANCHE ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	58.77% (67)	54.55% (30)	35.48% (11)	54.00% (108)
Não	41.23% (47)	45.45% (25)	64.52% (20)	46.00% (92)

Quantidade de alunos na escola ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	432.90	775.85	1166.81	640.97

Quantidade de alunos que recebem a merenda ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	404.89	634.71	990.13	558.80



Quantas refeições são oferecidas por dia, considerando todos os tipos ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	430.86	371.64	511.16	427.02

Qual o horário de início de distribuição da merenda ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Tempo médio	7:29 h	8:41 h	9:29 h	8:07 h

Qual o horário de término de distribuição da merenda ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Tempo médio	15:29 h	16:30 h	17:51 h	16:08 h

Se houver cozinha, as condições de instalações são adequadas para o preparo, como o fornecimento de gás, limpeza e etc ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	66.67% (76)	60.00% (33)	32.26% (10)	59.50% (119)
Não	31.58% (36)	38.18% (21)	32.26% (10)	33.50% (67)
Não Aplicável	1.75% (2)	1.82% (1)	35.48% (11)	7.00% (14)

Há refeitório para os alunos ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	85.09% (97)	81.82% (45)	74.19% (23)	82.50% (165)
Não	14.91% (17)	18.18% (10)	25.81% (8)	17.50% (35)

Caso exista refeitório, o refeitório atende a todos os alunos ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	69.30% (79)	52.73% (29)	22.58% (7)	57.50% (115)
Não	20.18% (23)	30.91% (17)	54.84% (17)	28.50% (57)
Não Aplicável	10.53% (12)	16.36% (9)	22.58% (7)	14.00% (28)

Caso exista refeitório, o refeitório atende convenientemente, especialmente às condições de higiene e limpeza ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	74.56% (85)	70.91% (39)	54.84% (17)	70.50% (141)
Não	13.16% (15)	12.73% (7)	22.58% (7)	14.50% (29)
Não Aplicável	12.28% (14)	16.36% (9)	22.58% (7)	15.00% (30)



Cardápio do dia fixado em local visível ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	68.42% (78)	56.36% (31)	41.94% (13)	61.00% (122)
Não	31.58% (36)	43.64% (24)	58.06% (18)	39.00% (78)

Há cardápio por faixa etária ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	15.79% (18)	3.64% (2)	0.00% (0)	10.00% (20)
Não	84.21% (96)	96.36% (53)	100.00% (31)	90.00% (180)

Há cardápio especial para alunos que necessitem de atenção nutricional ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	46.90% (53)	18.18% (10)	3.23% (1)	32.16% (64)
Não	53.10% (60)	81.82% (45)	96.77% (30)	67.84% (135)

O cardápio foi elaborado por nutricionista ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	99.12% (113)	96.36% (53)	58.06% (18)	92.00% (184)
Não	0.88% (1)	3.64% (2)	41.94% (13)	8.00% (16)

Caso afirmativa a questão anterior, nutricionista estava no local durante o preparo da merenda e a refeição ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	25.44% (29)	14.55% (8)	9.68% (3)	20.00% (40)
Não	71.93% (82)	78.18% (43)	48.39% (15)	70.00% (140)
Não Aplicável	2.63% (3)	7.27% (4)	41.94% (13)	10.00% (20)

A merenda fornecida do dia é a mesma do cardápio ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	68.42% (78)	54.55% (30)	48.39% (15)	61.50% (123)
Não	31.58% (36)	45.45% (25)	51.61% (16)	38.50% (77)

Qual a avaliação do nutricionista sobre a qualidade da merenda ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Adequada	61.40% (70)	41.82% (23)	19.35% (6)	49.50% (99)
Não Adequada	2.63% (3)	1.82% (1)	0.00% (0)	2.00% (4)
Não Aplicável	35.96% (41)	56.36% (31)	80.65% (25)	48.50% (97)



Há separação de amostras para o controle da merenda fornecida ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	54.39% (62)	61.82% (34)	30.00% (9)	52.76% (105)
Não	45.61% (52)	38.18% (21)	70.00% (21)	47.24% (94)

É aplicado testes de aceitabilidade junto aos alunos que recebem a merenda ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	45.61% (52)	40.00% (22)	19.35% (6)	40.00% (80)
Não	54.39% (62)	60.00% (33)	80.65% (25)	60.00% (120)

Serviço de merendeira é próprio ou terceirizado ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Próprio	81.58% (93)	52.73% (29)	22.58% (7)	64.50% (129)
Terceirizado	18.42% (21)	47.27% (26)	38.71% (12)	29.50% (59)
Não Aplicável	0.00% (0)	0.00% (0)	38.71% (12)	6.00% (12)

Qual o tipo de controle de frequência das merendeiras (manual ou eletrônico) ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Manual	71.93% (82)	80.00% (44)	65.52% (19)	73.23% (145)
Eletrônico	25.44% (29)	14.55% (8)	0.00% (0)	18.69% (37)
Inexiste	2.63% (3)	5.45% (3)	34.48% (10)	8.08% (16)

Merendeiras estavam adequadamente vestidas, com avental, touca, luvas e sapatos antiderrapantes ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	68.42% (78)	63.64% (35)	51.85% (14)	64.80% (127)
Não	31.58% (36)	36.36% (20)	48.15% (13)	35.20% (69)

Existe o Conselho de Alimentação Escolar - CAE no município ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	99.12% (113)	87.27% (48)	75.00% (21)	92.39% (182)
Não	0.88% (1)	12.73% (7)	25.00% (7)	7.61% (15)

Caso afirmativa a questão anterior, o CAE fiscaliza as condições da merenda na escola ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	61.40% (70)	33.33% (18)	11.11% (3)	46.67% (91)
Não	37.72% (43)	51.85% (28)	70.37% (19)	46.15% (90)
Não Aplicável	0.88% (1)	14.81% (8)	18.52% (5)	7.18% (14)



Há alvará do Corpo de Bombeiros - AVCB no prazo de validade ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	2.63% (3)	12.73% (7)	19.35% (6)	8.00% (16)
Não	97.37% (111)	87.27% (48)	80.65% (25)	92.00% (184)

Há alvará da Vigilância Sanitária no prazo de validade ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	12.28% (14)	9.09% (5)	9.68% (3)	11.00% (22)
Não	87.72% (100)	90.91% (50)	90.32% (28)	89.00% (178)

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

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	77.19% (88)	81.82% (45)	54.84% (17)	75.00% (150)
Não	22.81% (26)	18.18% (10)	45.16% (14)	25.00% (50)

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

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	63.16% (72)	78.18% (43)	48.39% (15)	65.00% (130)
Não	36.84% (42)	21.82% (12)	51.61% (16)	35.00% (70)

Estoque da merenda

Em relação ao cardápio, os itens estocados são suficientes para quantos dias ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	13.39	13.25	21.13	14.55

Há empréstimos de itens das merendas entre as escolas ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	29.20% (33)	29.09% (16)	12.90% (4)	26.63% (53)
Não	70.80% (80)	70.91% (39)	87.10% (27)	73.37% (146)

O estoque de merenda está dentro do prazo de validade ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	92.11% (105)	92.73% (51)	96.77% (30)	93.00% (186)
Não	7.89% (9)	7.27% (4)	3.23% (1)	7.00% (14)



Os alimentos estão estocados adequadamente ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	69.30% (79)	63.64% (35)	41.94% (13)	63.50% (127)
Não	30.70% (35)	36.36% (20)	58.06% (18)	36.50% (73)

Há controle de itens estocados ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	55.26% (63)	65.45% (36)	77.42% (24)	61.50% (123)
Não	44.74% (51)	34.55% (19)	22.58% (7)	38.50% (77)

Equipamentos

Qual a quantidade de fogão industrial em uso ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	1.41	1.33	0.74	1.28

Qual a quantidade de liquidificador em uso ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	1.39	1.25	1.03	1.29

Qual a quantidade de geladeira em uso ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	1.49	1.44	1.42	1.47

Qual a quantidade de freezer em uso ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	1.68	1.47	1.19	1.55

Qual a quantidade de "buffet" com aquecimento em uso ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Média	0.17	0.53	0.32	0.29



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

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	98.25% (112)	90.91% (50)	58.62% (17)	90.40% (179)
Não	1.75% (2)	9.09% (5)	41.38% (12)	9.60% (19)

Há talheres limpos e em quantidades suficientes ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	98.25% (112)	90.91% (50)	48.28% (14)	88.89% (176)
Não	1.75% (2)	9.09% (5)	51.72% (15)	11.11% (22)

Há armários/gabinetes ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	66.67% (76)	61.82% (34)	40.00% (12)	61.31% (122)
Não	33.33% (38)	38.18% (21)	60.00% (18)	38.69% (77)

Há pias com torneiras funcionando e água ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	98.25% (112)	96.36% (53)	90.32% (28)	96.50% (193)
Não	1.75% (2)	3.64% (2)	9.68% (3)	3.50% (7)

Há tomadas funcionando ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	99.12% (113)	98.18% (54)	96.77% (30)	98.50% (197)
Não	0.88% (1)	1.82% (1)	3.23% (1)	1.50% (3)

Há material de limpeza como esponjas, sabão, detergente e panos ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	99.12% (113)	98.18% (54)	90.32% (28)	97.50% (195)
Não	0.88% (1)	1.82% (1)	9.68% (3)	2.50% (5)

Existe controle dos bens da cozinha ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	68.42% (78)	69.09% (38)	55.17% (16)	66.67% (132)
Não	31.58% (36)	30.91% (17)	44.83% (13)	33.33% (66)



Os bens da cozinha estão patrimoniados ?

	Municipal	Estadual	Esc. Técnica	Geral
Sim	71.05% (81)	52.73% (29)	37.93% (11)	61.11% (121)
Não	28.95% (33)	47.27% (26)	62.07% (18)	38.89% (77)