

A QUALIDADE DO SERVIÇO NO ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS NA INSTITUIÇÃO ESCOLAR CENTRO EDUCACIONAL EDVARDO TOSCANO NO MUNICÍPIO DE GUARABIRA-PB.

Amália Kelly Souza Ribeiro

Elaine Cristina Batista de Oliveira (Orientadora)

Resumo

A Administração Pública é considerada um conjunto de atividades ligadas ao Estado e direcionadas à sociedade, tendo como finalidade suprir as necessidades da população. Dessa forma, a excelência do nível de serviço de uma gestão pública pode ser analisada a partir da eficiência, da eficácia e da efetividade, podendo assim, observar se a gestão está realizando uma boa gerência. A alimentação é parte inerente à Administração Pública. Pois, a legislação vigente determina que os estudantes de escolas públicas têm direito a se alimentarem no período em que se encontram na escola. Logo, a alimentação é alvo de estudos, normas e fiscalizações perante o poder público. Diante disso, este estudo tem como objetivo verificar se o local de estoque e armazenagem do Centro Educacional Edvardo Toscano está sendo utilizado de acordo com as normas vigentes, e, em especial, de acordo com a RDC n° 216/2004, de tal forma a refletir, conseqüentemente, bons serviços para a sociedade. A pesquisa-ação foi a metodologia realizada para fazer a pesquisa e os dados foram analisados a partir da pesquisa qualitativa, pois, esta tinha a finalidade de observar como estão sendo guardados os alimentos *in natura*. Os estudos apontaram que de modo geral os alimentos estão sendo bem armazenados. Contudo, algumas situações são motivos para interferência imediata, porque não atendem as normas vigentes, tais como, a presença de um cartão protetor para a janela, em vez de uma tela; a presença de uma caixa de medicamentos e a inexistência de circulação de ar, que interfere diretamente nos produtos armazenados na instituição visitada.

Palavra chaves: Administração Pública, estoque, alimentação.

Abstract

Public Administration is considered a set of related activities linked to state and society, and aims to meet the needs of the population. Thus, the level of excellence of a public service management can be analyzed from the efficiency, efficacy and effectiveness, being able to observe if the management is doing a good administration. Food is an inherent part of public administration. Therefore, current legislation requires that public school students are entitled to be fed in the period in which they are in school. So the supply is subject of study, standards and inspections before public authorities. Thus, this study aims to determine if the stock location and storage of Edvardo Toscano Education Center is being used in accordance with current regulations and, in particular, according to RDC n ° 216/2004 , so to reflect , therefore , good services to society . Action research was the methodology undertaken to do the research and the data were analyzed based on qualitative research , because this was intended to observe how the foods in natura are stored. Studies showed that in general the food is being stored well. However, some situations are grounds for immediate interference, because they disagree current standards, such as the presence of a guard card to the window instead of a screen; the presence of a box of medicine and the lack of air circulation , which directly interferes with the products stored in the visited institution.

Key words: Public administration, stock, feed.

A QUALIDADE DO SERVIÇO NO ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS NA INSTITUIÇÃO ESCOLAR CENTRO EDUCACIONAL EDVARDO TOSCANO NO MUNICÍPIO DE GUARABIRA-PB.

Introdução

A Administração Pública é considerada um conjunto de atividades ligadas ao Estado e direcionadas à sociedade, tendo como finalidade atender a população no suprimento de suas necessidades. Sendo assim, todos os movimentos e ações que o Estado desenvolve têm que seguir um padrão de excelência, mantendo-se permanentemente a qualidade, mesmo que parte desses movimentos e ações sejam serviços terceirizados. A eficiência, a eficácia e a efetividade são valores que devem ser inerentes ao serviço público devido a sua musculatura exigir que um atendimento de qualidade ao cidadão seja realizado já que o mesmo paga por isso.

O nível de serviço realizado pelo setor público pode ser analisado pelos valores supracitados, que independente da área de atuação da Administração Pública, tem que ser de qualidade para não haver atraso nas atividades, sejam elas do interesse público ou do interesse privado.

Segundo Rosa (2012), dentro dos serviços prestados à população encontra-se a logística, que é a responsável direta pelo transporte, pelo estoque e pela armazenagem dos insumos que são utilizados nas unidades da administração pública ou em empresas privadas, mantendo-se sob o controle do acúmulo de produtos nos estoques e/ou no controle da falta dos insumos imprescindíveis ao andamento das atividades realizadas nesses locais. Ainda segundo este mesmo autor, o armazenamento é parte integrante da logística, a qual orienta e determina como deve ser o alojamento e o acondicionamento dos insumos para não haver desperdício desses materiais, direcionando como deve ser o local que servirá para guardar os produtos adquiridos. E quando os produtos são alimentícios, há uma preocupação ainda maior. Pois, estes podem estragar ou serem contaminados, e, se consumidos em estado de contaminação haverá danos à saúde de quem os ingeriu.

Sendo a alimentação adequada um direito de todos, os níveis de serviço que a Administração Pública oferece devem ser de qualidade, porque quando essas duas ideias são somadas se remetem à alimentação escolar saudável. A alimentação escolar é um assunto que precisa de bastante atenção, devido ao seu cunho social, porque quem se utiliza desse benefício são pessoas que muitas vezes não têm o que comer em sua casa. Assim, esse serviço que a unidade escolar realiza, necessariamente, precisa ser de qualidade.

Dessa maneira, o presente trabalho tem como objetivo geral verificar se o Centro Educacional Edvardo Toscano está armazenando seus produtos alimentícios adequadamente, conforme a norma RDC 216/2004, que é o documento de regulação técnica de boas práticas para os serviços de alimentação nas unidades que servem ou administram esses produtos, e consequentemente, verificar se os procedimentos estão atendendo as expectativas de uma excelência na prestação dos serviços realizados.

Para tanto, faz-se necessário o estudo sobre esse tema, já que há poucos trabalhos desenvolvidos que levem em consideração o estoque dentro das instituições de ensino, como também, faz-se necessário um levantamento da armazenagem dos alimentos dentro desses órgãos para saber se está sendo realizada de acordo com as normas vigentes, pelas quais evita-

se a contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, evitam-se danos à saúde dos estudantes que usufruem dessa alimentação.

Referencial Teórico

A partir da década de 1980, o Brasil retornou a ter convivência com a democracia na Administração Pública e com todas as reformas tidas no país até o momento, nesta área, ele começou a dar sinais de que não teria como andar financeiramente sozinho. A crise em nosso país teve seu apogeu no final dessa década o que veio a acarretar com a hiperinflação em janeiro de 1990.

Nos anos seguintes, o Brasil começou a dar seus primeiros passos em direção às reformas econômicas e à gestão estatal e mesmo que essa iniciativa tenha sido bastante confusa, medidas concretas foram realizadas como a extinção e a fusão de entidades governamentais, tentando dessa forma dar um cunho mais racionalista à máquina estatal. E mesmo tendo essas medidas sido tomadas com bons propósitos as coisas aqui foram de mal a pior.

Em 1995, o Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado (MARE) criou o Plano Diretor do Aparelho do Estado onde princípios gerais da Administração Pública passaram a ser introduzida na máquina pública brasileira a fim de reconstruir o Estado. Criado pelo MARE em 1995, o Plano Diretor da Reforma do Aparelho do Estado passou a conter os princípios gerais da Administração Pública Gerencial, inserida no bojo de um conjunto de ações inerentes ao que foi denominado de processo de “reconstrução” do Estado. Dentre seus objetivos principais constava modernizar e aumentar a eficiência dos governos da União, dos Estados e municípios, bem como contribuir para o ajuste fiscal destes, sugerindo “enxugamentos” de quadros de pessoal em excesso, a fixação de tetos de remuneração para servidores públicos e mudanças nas regras inerentes à aposentadoria e à previdência. (Junquillo, 2012, p. 138)

Como podemos observar a Nova Administração Pública (NGP) começa a dar seus primeiros passos rumo à eficiência de seus serviços e conseqüentemente aos bons atendimentos à sociedade brasileira.

Administração Pública pode ser entendida como “o conjunto de atividades diretamente destinadas à execução concreta das tarefas ou incumbências consideradas de interesse público ou comum, numa atividade coletiva ou organização estatal” (BOBBIO, MATTTEUCCI e PASQUINO, 1986, p. 10). Já Meirelles (2004), afirma que a “Administração Pública em sua totalidade significa a prestação de serviços que são ligados ao Estado”. Dessa forma, pode-se entender que as unidades e os órgãos que prestam serviço estão única e exclusivamente voltados para o interesse geral da população, devendo fazer com que todos os cidadãos sejam bem atendidos em suas unidades sempre que precisarem ou desejarem, concedendo um serviço público de qualidade, seguindo as normas vigentes.

Como se viu anteriormente, “serviço público é todo o serviço prestado pela Administração Pública ou por seus delegados, sob normas e controles estatais, para satisfazer as necessidades essenciais ou secundárias da coletividade ou simples conveniência do Estado” (Meirelles, 2004 apud Junquillo, 2012, p. 25). Já Di Pietro (1999, apud Junquillo, 2012, p. 25) sustenta que serviço público é “toda atividade material que a lei atribui ao estado para que a exerça diretamente ou por meio de seus delegados, com o objetivo de satisfazer concretamente as necessidades coletivas sob o regime jurídico total ou parcialmente público”.

Observe que Di Pietro (1999) vai além no que se refere ao conceito de serviço público, porque ele aponta pontos importantes como a dos prestadores de serviço, que são as terceirizações do serviço público, que são atividades que a lei permite que aconteçam quando há certa vantagem em realizar tais ações, bem como abordam as necessidades coletivas sob o regime jurídico que diz como as ações devem ser realizadas pelo governo para com a população.

Em sua proposta geral, a NGP passou a colocar valores nos serviços públicos que até então não faziam elo uns com os outros, como: qualidade, eficiência e eficácia, fazendo com que, dessa forma, não houvessem desajustes nos setores, e sim, um fortalecimento dos órgãos públicos e dos serviços concedidos por eles desenvolvendo e defendendo valores como a profissionalização de seus servidores, a busca do controle de resultados por meio de indicadores de desempenho, a descentralização administrativa, a utilização de técnicas de gestão consagradas no setor privado da economia, como a satisfação do cidadão-cliente, a melhoria contínua, a flexibilização de rotinas e procedimentos operacionais, a maior participação dos servidores nos processos decisórios, a valorização do gerente no lugar do administrador burocrático, dentre outras ferramentas, e a utilização mais racional de recursos públicos.

Com todas essas iniciativas, os serviços prestados pelo Estado têm como finalidade um nível de serviço de qualidade que atenda a demanda da população, alcançando um patamar elevado, já que, atualmente, a comunicação e a informação chegam mais rápido às pessoas e, dessa forma, sabem quais são os seus direitos e quais são os deveres do setor público.

Pode-se caracterizar o nível de serviço de forma geral como “a qualidade (prazo combinado/atendido, confiabilidade, integridade da carga, atendimento etc.) na ótica do cliente” (Rosa, 2012, p. 18). Já no serviço público, o nível de serviço tem uma característica diferente do privado que é o bem e o interesse comum. Dessa forma, consolida-se como um tipo de serviço prestado pelo Estado que tem como finalidade o bem estar da população, fazendo com que esta tenha suas necessidades sanadas a partir do momento que precisar ou desejar.

O nível de serviço também pode ser analisado a partir dos conceitos de eficiência, eficácia e efetividade fundamentando, ainda mais, a qualidade que pode ter o serviço público.

Por eficiência entende-se:

a capacidade de “fazer as coisas direito”, é um conceito matemático: é a relação entre insumo e produto (*input e output*). Um administrador eficiente é o que consegue produtos mais elevados (resultados, produtividade, desempenho) em relação aos insumos (mão-de-obra), material, dinheiro, máquinas e tempo necessários à sua consecução. Em outras palavras, um administrador é considerado eficiente quando minimiza o custo dos recursos usados para atingir determinado fim. Da mesma forma, se o administrador consegue maximizar os resultados com determinada quantidade de insumos, será considerado eficiente (MEGGINSON et al. 1998, p. 11).

Assim a eficiência pode ser entendida como um processo que se preocupa como os recursos estão sendo aplicados de forma a não serem destinados ou gerenciados de forma errada fazendo com que os insumos sejam aproveitados da melhor forma possível.

Chiavenato (1994, p. 70) afirma que eficácia “é uma medida normativa do alcance dos resultados”. Podendo entender que quando os recursos são utilizados de forma eficiente

há uma eficácia, pois, de certa forma quando não há desperdício de insumos chega-se a sua finalidade, ao seu ponto final, que no caso da Administração Pública é o atendimento amplo e de qualidade à população.

Já a efetividade na Administração Pública pode ser considerada o conceito mais completo na tríade dos “Es” – Eficiência, Eficácia e Efetividade – pois este conduz a que medida as decisões tomadas pelo Estado trazem benefício à população. Ou seja, se a sociedade está tendo a benfeitoria dos serviços que são concedidos a ela.

Torres (2004, p. 175) diz que efetividade é:

o mais complexo dos três conceitos, em que a preocupação central é averiguar a real necessidade e oportunidade de determinadas ações estatais, deixando claro que setores são beneficiados e em detrimento de que outros atores sociais. Essa averiguação da necessidade e oportunidade deve ser a mais democrática, transparente e responsável possível, buscando sintonizar e sensibilizar a população para a implementação das políticas públicas. Este conceito não se relaciona estritamente com a ideia de eficiência, que tem uma conotação econômica muito forte, haja vista que nada mais impróprio para a administração pública do que fazer com eficiência o que simplesmente não precisa ser feito.

A efetividade no Estado funciona de forma mais concreta. Nela, a gestão tem a possibilidade de analisar se as ações empreitadas serão bem administradas e se chegarão à sociedade de forma efetiva. Dessa forma, teremos serviços de qualidade voltados para o cidadão, que será melhor atendimento tendo suas necessidades humanas e sociais sanadas quando solicitas, sejam elas de cunho político, social ou operacional.

Sobre esta última característica da ação do Estado, tem-se a ciência de que a qualidade do nível de serviço não pode ser só nas áreas administrativas, onde as pessoas têm os seus questionamentos respondidos quase que momentaneamente, pois, precisam da solução de um problema ou da expedição de documentos. A efetividade também está presente na logística do sistema, pois, ela é importante para fazer com que a qualidade do serviço oferecido ao cidadão seja elevado, visto que, quando não há desperdício dos insumos no serviço público, conseqüentemente, há melhoria efetiva nesta ação.

A logística está em todas as áreas e em todas as unidades da gestão pública. É ela que faz com que os serviços avancem quando há insumos suficientes para a realização do trabalho ou atrasem quando eles faltam. O estoque é parte integrante dessa ação, pois, é nele que ficam guardados os suprimentos necessários para realizar o trabalho da administração, conservando-os e beneficiando as unidades que precisam constantemente recorrer a ele.

O conceito de estoque é bastante amplo, mas, aqui tentaremos defini-lo. Por gestão de estoque Rosa (2012, p. 68) diz que “pode ser definido como certa quantidade de matéria-prima ou produto acabado que ainda não foi consumido para produção ou comprado/entregue ao cliente da organização respectivamente”, já Slack e et al (1997) diz que o estoque pode ser definido como a acumulação de materiais que serão utilizados para um sistema, ou seja, o estoque é a denominação para qualquer recurso que precise de armazenamento.

Como se viu, o estoque é considerado como a acumulação de materiais ou insumos a fim de satisfazer as necessidades de trabalho de determinada organização e nele não pode ter problemas, porque se assim o tiver, vai comprometer o serviço prestado pela unidade da administração. O desejável é que ele seja absorvido gradativamente, sem acumular materiais e sem deixar que chegue ao nível zero.

O armazenamento faz referência direta com o espaço necessário para manter os estoques dos produtos que serão utilizados em perfeito estado de conservação como área, projetos, entrada de ar, refrigeração etc., como podemos observar a seguir.

armazenagem diz respeito à administração do espaço necessário para manter os estoques dos produtos da organização. Ela envolve problemas como o dimensionamento da área, o arranjo físico, a recuperação do estoque, o projeto de docas ou de baias de atracação e a configuração de armazém (ROSA (2012, p. 109)

Pode-se observar que o armazenamento está colocado num sentido macro, seu conceito está mais profundo do que o conceito de estoque porque define quais procedimentos devem ser realizados para deixar as matérias-primas e produtos com a mais alta qualidade. Quando se direciona para uma situação micro, no caso a escola, a questão da boa administração desses alimentos também deve ser levado em consideração para que não haja desperdício e nem contaminação.

Considerando que a alimentação adequada é direito de todas as pessoas reconhecido internacionalmente, a Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 aponta diretrizes sobre a alimentação escolar de qualidade para os alunos da rede pública de todo o Brasil, abordando como deve ser a alimentação escolar destes, incentivando uma alimentação de qualidade com as referências nutricionais adequadas para com suas necessidades especiais e idade como pode-se constatar a seguir em seu 2º artigo.

O emprego da alimentação saudável e adequado, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica (Inciso I).

A Resolução ainda estabelece como devem ser as ações do Estado perante a aquisição dos alimentos, como também, qual o direcionamento para o armazenamento desses produtos como se pode observar nos incisos a seguir: “§1º Os produtos adquiridos para o alunado do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso” e “§4º Cabe às EEx. ou às UEx. adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa”. Observa-se que a Administração Pública tem responsabilidade direta com a armazenagem dos alimentos dentro das instituições escolares que são proporcionados para os alunos.

Contudo, os procedimentos acerca das atitudes operacionais práticas de como realizar as etapas de armazenamento do alimento em seu ambiente irão ser melhores desenvolvidas se houver observância à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Lá, estão dispostos os regulamentos técnicos de boas práticas de serviços de alimentação nas instituições, sejam elas públicas ou privadas. O objetivo desta Resolução é “estabelecer procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fim de garantir condições higiênico-sanitárias do alimento preparado” (Resolução – RDC nº 216/2004). Como visto, a qualidade sanitária é extremamente importante para que não haja a contaminação dos alimentos e esta colocação não serve apenas para os alimentos preparados, mas também, para os alimentos “in natura” que, também, merecem toda a atenção.

Quando essa observação é centrada nas instituições escolares, ocorre o mesmo procedimento, porque a finalidade dos estoques destes locais é a mesma: armazenar os alimentos que serão preparados para os alunos, atentando-se o gestor para não permitir que

haja acúmulo de comida no estoque para não estragar, como também, que não chegue ao nível zero de alimento para que os alunos não sejam prejudicados com a falta de alimentação no intervalo das aulas.

Metodologia

A metodologia realizada para fazer tal pesquisa foi de natureza qualitativa através de uma “pesquisa-ação”, pois tem o objetivo de solucionar os problemas existentes, intervindo em um trabalho útil para a organização na área de armazenamento dos alimentos da instituição escolar, interagindo diretamente com o ambiente e intervindo no que for necessário com a finalidade de resolver os supostos problemas que venham a surgir.

O procedimento adotado para a pesquisa foi a elaboração de um roteiro de observação baseado na RDC 216/2004 e com ele observar se a área de armazenamento está seguindo as orientações dadas por esta Resolução, caracterizando assim, como uma pesquisa qualitativa, devido seu cunho de poder analisar a qualidade do ambiente em que os alimentos estão sendo guardados, respeitando a característica local, entretanto, explorando minuciosamente seus detalhes.

O local escolhido para realizar a pesquisa foi o Centro Educacional Edvardo Toscano, que está localizado na Avenida Desembargador Pedro Bandeira, SN, Bairro do Rosário no município de Guarabira – PB, CEP.: 58200-000. A escolha dessa instituição foi feita intencionalmente porque lá se encontram cerca de 550 alunos e, dessa forma, supõe-se que o local de armazenamento requer bastante cuidado devido a grande quantidade de alimentos alocados, uma vez que, há atividades regulares de aula nos turnos manhã, tarde e noite, como também, há o programa Mais Educação, onde são servidos lanches aos alunos participantes. Vale ressaltar que para realizar a visita houve um acordo prévio com a direção da escola, sem contudo, avisar qual seria o dia em que a visita aconteceria.

O instrumento para a coleta de dados foi, conforme informado antes, um roteiro de observação (Ver apêndice 02), onde foi analisado se os procedimentos adotados para armazenar os alimentos estavam de acordo com as orientações estabelecidas pela RDC 216/2004, observando se as acomodações onde os alimentos se encontravam estavam de acordo com o estabelecido nas normas.

Análise Dos Resultados

A RDC nº 216 de 2004 leva em consideração boas práticas de serviços de alimentação e conseqüentemente onde e como estão alocados os alimentos *in natura*, e com base nela foi elaborado o roteiro de observação do estoque e foram feitas as seguintes observações:

Área destinada ao armazenamento de produtos: possui teto, piso e parede em bom estado de conservação. Estão limpos e bem cuidados, contudo, não tem superfícies lisas, impermeáveis e laváveis que facilitariam a higienização do local, evitando contaminação.

A porta apesar de estar aparentemente bem conservada e bem ajustada ao piso precisa ser recuperada e limpa para não aparecer ferrugem, fungos, vetores e pragas, pois, é antiga e precisa ser constantemente limpa. Ela não tem fechamento de porta automática e também não tem sistema de exaustão como sugere a RDC 216.

A janela está protegida contra o excesso de luz. Entretanto, para o acesso de vetores e de pragas urbanas não há uma tela apropriada. O que há é um cartão que protege de forma

provisória o local (Ver figura 01). O que se entende desse fator é que ele pode ser transmissor de fungos, uma vez que, pode haver a contaminação por excesso de umidade no local, porque a entrada de ar está sendo interrompida pelo papelão ali colocado.

Foi observado também que o local é livre de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamento, estando de acordo com a RDC 216.

Sobre as instalações elétricas foram verificadas que a iluminação está de acordo com os padrões, contudo, o interruptor é muito antigo, além de estar quebrado e podendo levar as pessoas, que tem acesso ao estoque, a levarem choques elétricos (Ver figura 02).

Outra observação realizada foi com relação ao ralo (ver figura 03). Apesar de não estar funcionando e estar encoberto, esta vedação não está feita da maneira correta. Ele está com areia ou um tipo de barro, fazendo com que haja a possibilidade de proliferação de bolores e fungos no local.

O ambiente do estoque é relativamente adequado, mas, não há fonte de renovação do ar, porque a janela, como afirmado antes, está tampada diretamente com um cartão (Ver figura 02), o que impede diretamente a entrada e circulação de ar.

Com relação ao armazenamento dos produtos, foram verificados que há *pallets* e estrados suficientes e limpos para o armazenamento dos alimentos, estando longe do piso e do teto, mas, estando muito rente a parede, o que de certa forma impede a circulação do ar e a higienização do local (Ver figura 04).

A RDC 216 diz que deve ter um espaço exclusivo e isolado para o armazenamento dos produtos de limpeza, e, neste aspecto, a instituição está seguindo a risca à norma.

A área destinada ao armazenamento dos produtos perecíveis, que é a refrigeração e resfriamento dos alimentos, também está limpa e em quantidade correta para a conservação dos alimentos, e que apesar de não ser objeto deste estudo foi observado que está também de acordo com as normas.

Outros dois pontos foram observados e merecem toda a atenção. O primeiro é que há uma caixa de remédios no local do armazenamento (Ver figura 02). Na RDC nº 216 não há menção sobre possibilidade de armazenagem de remédios ou não com os alimentos, se pode haver contaminação desses ou não. E o segundo ponto a ser observado é que alguns alimentos, que não vêm embalados, um a um não estão bem alocados, como é o caso do alho, podendo ter ali uma contaminação direta deste alimento.

Conclusão

Neste trabalho, buscou-se identificar as necessidades de uma boa gestão operacional através de uma boa gestão de estoque e armazenagem, porque se é dado muita importância aos alimentos servidos nas instituições públicas, em especial nas unidades escolares.

Alguns itens, como a ausência de circulação de ar foi intensamente observado, como também, a presença de remédios na área de armazenagem. Fatores como esses são decisivos para a contaminação ou não dos alimentos, o que afeta diretamente a qualidade do produto final que é oferecido ao alunado.

Como foi observado, ao longo do texto, uma excelente gestão acarreta bons serviços e conseqüentemente bons resultados quando se refere ao atendimento à população e, desta forma, provoca uma economia relevante aos cofres públicos, fazendo com que haja a

possibilidade de melhoria na classificação dos alimentos comprados pela Administração Pública.

De modo geral, o estudo realizado foi de grande valia porque foi possível observar as eficiências e deficiências na gestão do estoque na instituição pública de educação, que apesar de o gestor ter boas intenções, alguns impedimentos ocorrem ao longo do caminho devido a escassez de recursos financeiros e da burocracia que impede que boas ações sejam realizadas por ele.

Dessa forma, conclui-se e espera-se que este estudo inicial sobre a gestão de estoque e armazenagem de alimentos nas unidades escolares sirva para um maior aprofundamento sobre o tema, uma vez que estudos aprofundados sobre o mesmo, ainda, é muito escasso.

Referências

AMARAL, Jéssica Taiani do. Gestão de Estoque. 17 a 21 de outubro de 2011. III Encontro Científico e Simpósio de Educação Unisalesiano – Educação e Pesquisa: a produção do conhecimento e a formação de pesquisadores;

BRASIL. Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Ministério da Educação. Fundo de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo;

_____. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

_____. Portaria nº 1.428/MS de 26 de novembro de 1993;

CASTRO, Rodrigo Batista de. Eficácia, Eficiência e Efetividade na Administração Pública. 23 a 27 de setembro de 2006 – Salvador/Ba – Brasil. 30º Encontro da ANPAD/EnPADD 2006;

LUZ, Molina Luis. Análise Qualitativa. Pesquisado em: 22 de setembro de 2014. Disponível em: <http://www.infoescola.com/quimica/analise-qualitativa/> Pesquisado em: 22/09/2014 às 19:43 por Luiz Molina Luz;

JUNQUILHO, Gilson Silva. 2 ed. reimp. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração/UFSC; (Brasília): CAPES: UAB, 2012;

MALMEGRIN, Maria Leonídia. Gestão Operacional. 2 ed. reimp. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração/UFSC; (Brasília): CAPES: UAB, 2012;

ROSA, Rodrigo de Alvarenga. Gestão Logística. 2 ed. reimp. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração/UFSC; (Brasília): CAPES: UAB, 2012;

OLIVEIRA, Maria Eloy Paixão e SILVA, Rafaella Machado Rosa da. Gestão de estoque. Pesquisado em 28 de agosto de 2014. Disponível em: <http://www.ice.edu.br/TNX/storage/webdisco/2013/12/13/outros/895c3ab2654ab5a9c11b63e22780aaf3.pdf>

VERGARA, Sylvia Constant. Métodos de pesquisa em Administração. São Paulo: Atlas, 2005;

TRIGUEIRO, Francisco Mirialdo Chaves e MARQUES, Neiva de Araújo. Teorias da Administração I. 2 ed. reimp. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração/UFSC, 2012.

Apêndices



Figura 01



Figura 02



Figura 03



Figura 04



INSTITUTO FEDERAL DE PESQUISA DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E PESQUISA
DA PARAÍBA

Itens a serem observados. Os pontos a serem observados estão levando em
consideração a DRC 216/2004.

Itens a serem verificados	Estão de acordo:	
	Sim	Não
1. Área destinada ao armazenamento de produtos possui piso, parede, portas e janelas, de materiais adequados, em bom estado de conservação e limpeza, sem presença de ferrugem, fungos, vetores e pragas?		
2. Área destinada ao armazenamento estão íntegros livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos?		
3. As portas e janelas estão ajustadas ao batente?		
4. O ambiente tem sistema para evitar que roedores e insetos entrem?		
5. Área destinada ao armazenamento de produtos perecíveis e semiperecíveis – refrigeração e congelamento – dispõe de número adequado de refrigeradores, com temperaturas específicas e em bom estado de conservação e limpeza?		
6. Área destinada ao armazenamento de produtos possui quantidade suficiente de pallets ou estrados conservados e limpos, dispostos distantes do piso e do teto, afastados das paredes, permitindo higienização, iluminação e circulação de ar adequadas?		
7. Possui local exclusivo e isolado para armazenamento de produtos de limpeza?		
8. Áreas para recepção e armazenamento de matérias-primas, ingredientes e outros materiais são distintas da área de produção e consumação?		

Guarabira, _____