



# AUDITORIA 04/2024



Conforme Plano Anual de Auditoria da Controladoria Interna  
Municipal

Órgão/Entidade: **Secretaria Municipal de Educação**

**Outubro, 2024.**

**PROGRAMA DE AUDITORIA**



## **1 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A importância da alimentação está comprovada em inúmeros estudos e pesquisas. O Ministério da Saúde (2008) em seu *site* cita um trabalho da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), publicado em 2003, revela que, para 50% dos alunos da região Nordeste, a alimentação escolar é considerada a principal refeição do dia. Na região Norte este índice é de 56%. A má qualidade da alimentação nas escolas, no entanto, é um dos principais fatores que comprometem a segurança alimentar da população jovem brasileira. Os mais recentes dados do Fundo das Nações Unidas para a Infância e a Adolescência (UNICEF) revelam que 45% das crianças de até cinco anos no país apresentam quadro de desnutrição. Outros levantamentos apontam uma crescente incidência de casos de obesidade infantil, decorrente, em grande parte, da mudança de hábitos alimentares dos jovens em direção ao consumo diário das chamadas fast-foods e dos produtos vendidos em cantinas escolares, tais como refrigerantes, salgadinhos e frituras.

Segundo informações do FNDE o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conhecido como Merenda Escolar, consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos estados, Distrito Federal e municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

Notadamente, o valor transferido pela União aos Municípios não é suficiente para cobrir toda a despesa com merenda escolar nas escolas municipais, ficando a cargo do Município a contrapartida financeira necessária.

**Fonte:**

<http://www.efdeportes.com/efd137/importancia-da-merenda-escolar.htm>

<http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao>

## **2 – OBJETIVO GERAL**

Esta auditoria objetivou analisar a qualidade da alimentação escolar, abordando as condições de armazenamento, guarda, conservação, preparação dos gêneros alimentícios, bem como avaliar a segurança alimentar dos alunos e as condições de estrutura dos refeitórios e cozinha. Em síntese, certificar que os servidores responsáveis cumpriram suas obrigações.



### **3 – PROCEDIMENTOS DE AUDITORIA**

Este trabalho de auditoria foi realizado por esta Controladoria, representada por mim, Yago Hoss, na condição de cargo público de Controlador Interno do Município de Águas de Chapecó/SC, no item alimentação escolar, abrangendo o período de outubro de 2024.

### **4 – QUESTÕES DE AUDITORIA**

Buscaram-se respostas às questões de auditoria para fornecer subsídios às conclusões sobre o objetivo geral da auditoria, portanto, as questões foram elaboradas de forma a estabelecer com clareza o foco da investigação e os limites e dimensões que devem ser observados.

O procedimento de auditoria teve como escopo buscar respostas às seguintes questões macro:

- Qual é a condição de armazenagem, guarda e conservação dos gêneros alimentícios?
- Qual é a condição de preparo dos alimentos?
- Como são preparados e executados os cardápios?
- Como acontece o fluxo dos gêneros alimentícios?
- Quais as condições de estrutura, higiene e limpeza da cozinha e refeitório?

A partir destas foram elaboradas perguntas mais detalhadas, cuja resposta negativa gerou indícios e, com base em evidências (constantes nos autos dos processos), materializou-se constatações de auditoria (apontamentos de falhas).

### **5 – IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS**

Chefe do Poder Executivo: OSCAR BARELA

Secretário de Administração: SIDINEI FOLLMANN

Responsável pelo Setor Educação: NELI APARECIDA GAI PEREIRA

Responsável pela Controladoria Interna: YAGO HOSS

### **6 - PERÍODO DE ABRANGÊNCIA**

O presente instrumento de auditoria tem como objetivo o seguinte período de abrangência:

**PERÍODO AUDITADO:** outubro de 2024



## **7 – POSSÍVEIS ACHADOS**

Destaca-se aqui as principais rotinas, procedimentos e controles verificados no processo de armazenagem e preparação da merenda escolar, observando alguns preceitos do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, para garantir a segurança alimentar dos alunos:

- Avaliar o cumprimento da missão do Programa PNAE;
- Comparar quantidades de alunos cadastrados no sistema do FNDE (censo escolar) e que recebem a merenda;
- Estado nutricional dos escolares;
- Qualidade dos gêneros alimentícios recebidos;
- Avaliação de cardápios;
- O alcance do objetivo estratégico do PNAE;
- Condições de armazenagem dos gêneros alimentícios;
- Prazo de validade dos gêneros alimentícios;
- Controle de número de refeições fornecidas;
- Controle de estoque;
- Segurança dos alunos e servidores em relação aos botijões de gás;
- Condições do lixo;
- Condições do refeitório;
- Condições de limpeza e higiene da cozinha e demais dependências.

## **8 – INFORMAÇÕES REQUERIDAS E FONTES DE INFORMAÇÃO**

Conforme obtido na Secretaria de Educação do Município, registraram-se os seguintes dados:

- Refeitórios/cozinha visitados: CEI Cinderela, EM Rosina Scheffer Hermes e EM Prof.<sup>a</sup> Veneranda Ruaro Soldatelli.
- Registra-se que o refeitório da EM Rosina Scheffer Hermes encontrava-se em reforma estrutural, sendo prejudicada a avaliação de alguns aspectos auditados.
- Município atende, com base no ano de 2024, aproximadamente 405 alunos.
- Questionário preenchido pela profissional de nutrição e que segue anexo.

## **9 – PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS**

Os métodos utilizados para avaliação do programa merenda escolar, foram:



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

- Exame físico, que trata da verificação *in loco*, observados o objeto da auditoria no tocante a: identificação, existência física, autenticidade, quantidade e qualidade;
- Confirmação, com a coleta de declaração formal de pessoas envolvidas com o objeto auditado;
- Observação, com a observação da execução do processo em questão, desde a estocagem até a preparação dos gêneros alimentícios, e a entrega da refeição ao aluno.



**EXECUÇÃO DE AUDITORIA 04/2023**  
**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Auditor:** Yago Hoss

**Objetivo da auditoria:** Avaliar a qualidade e segurança da alimentação escolar e certificar que os servidores responsáveis cumpriram suas obrigações.

**Objeto de auditoria:** Alimentação Escolar

**Período auditado:** outubro de 2024

**Unidades Auditadas:** CEI Cinderela, EM Rosina Scheffer Hermes e EM Veneranda Ruaro Soldatelli

**Data da auditoria:** 25 de outubro de 2024

**MATRIZ DE ACHADOS**

**Instituição:** EM Rosina Scheffer Hermes – Em manutenção

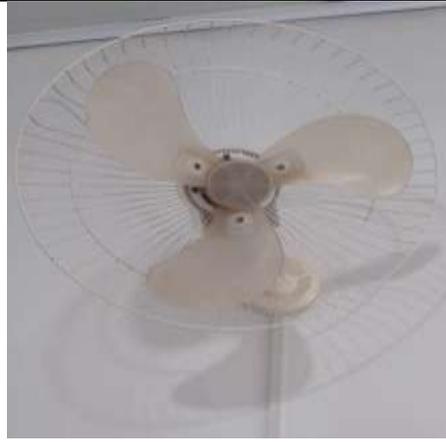
<b>Condição</b>	Limpeza e higiene. (condição de análise prejudicada em função da reforma)
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
Obs.: Análise prejudica em função do estabelecimento se encontrar em reforma.	





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

<b>Condição</b>	Rachaduras e trincos nas paredes.		
<b>Evidência</b>	"in loco"		
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>		
<b>Causa</b>	Não identificada		
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação por pragas e vetores urbanos.		
Obs.: Análise prejudica em função do estabelecimento se encontrar em reforma.			
			

<b>Condição</b>	Estado de conservação dos equipamentos.	
<b>Evidência</b>	"in loco"	
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>	
<b>Causa</b>	Não identificada	
<b>Efeito</b>	Riscos de acidentes.	
Obs.: Análise prejudica em função do estabelecimento se encontrar em reforma.		
		



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

<b>Condição</b>	Conservação e limpeza. Utensílios e alimentos armazenados no mesmo lugar. (Em virtude da reforma)
<b>Evidência</b>	"in loco"
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.

Obs.: Análise prejudica em função do estabelecimento se encontrar em reforma.



<b>Condição</b>	Grades de proteção conta insetos e pragas danificadas.
<b>Evidência</b>	"in loco"
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação por pragas e vetores urbanos.

Obs.: Análise prejudica em função do estabelecimento se encontrar em reforma





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

<b>Condição</b>	Produtos abertos e/ou fechados sem identificação, rótulos, data de fracionamento, validade e/ou lacre	
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "	
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>	
<b>Causa</b>	Não identificada	
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação	
Obs.: Análise prejudica em função do estabelecimento se encontrar em reforma.		
		

<b>Condição</b>	Materiais para higienização na cozinha
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2004 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a> ; Resolução FNDE nº 6, de 08/05/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
Obs.: Análise prejudica em função do estabelecimento se encontrar em reforma.	
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

<b>Condição</b>	Produtos sem informação de validade ou vencidos.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2004 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a> ; Resolução FNDE nº 6, de 08/05/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação

Obs.: Análise prejudica em função do estabelecimento se encontrar em reforma.





Instituição: EM Prof.<sup>a</sup> Veneranda Ruaro Soldatelli

<b>Condição</b>	Fresta na parede.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação por pragas e vetores urbanos.
	

<b>Condição</b>	Grades de proteção conta insetos e pragas danificadas.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação por pragas e vetores urbanos.
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

<b>Condição</b>	Sujidades junto a utensílios.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.
	

<b>Condição</b>	Limpeza e conservação.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.
	
Lixeira para descarte de resíduos sem identificação.	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

<b>Condição</b>	Itens estranhos à alimentação escolar
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a> Resolução FNDE nº 6, de 08/05/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.
	

<b>Condição</b>	As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a> Resolução FNDE nº 6, de 08/05/2020.
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de choque elétrico, contaminação.
	
Fiação a mostra pode sofrer deterioração mais rapidamente.	



Instituição: CEI Cinderela

<b>Condição</b>	Pontos com infiltração.
<b>Evidência</b>	"in loco"
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.
	

<b>Condição</b>	Piso molhado.
<b>Evidência</b>	"in loco"
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de acidentes, inclusive choque elétrico ou curtos.
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

<b>Condição</b>	Alimentos não saudáveis.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação
	

<b>Condição</b>	Acúmulo de gelo.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.
	



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE ÁGUAS DE CHAPECÓ**  
**CONTROLADORIA INTERNA**

<b>Condição</b>	Itens estranhos à alimentação escolar. (casca de laranja)
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.
	

<b>Condição</b>	Sujidades e plantas em cima da geladeira.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.
	



<b>Condição</b>	Porta com tela de acesso à cozinha, aberta.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação por pragas e vetores urbanos.
	

<b>Condição</b>	Produto sem data de fracionamento e validade.
<b>Evidência</b>	" <i>in loco</i> "
<b>Critério</b>	Resolução – RDC ANVISA n. 216/2014 Políticas de Alimentação Escolar - <a href="http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf">http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf</a>
<b>Causa</b>	Não identificada
<b>Efeito</b>	Riscos de contaminação.
	

## 10 – CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÕES

### CONCLUSÕES

De posse dos dados coletados *in loco*, fez-se a checagem nos procedimentos e a consequente avaliação das rotinas e procedimentos internos e verificado as questões, se constatou que não houve qualquer irregularidade capaz de causar danos ao erário.

Por outro lado, deve-se salientar que houve incorreções, as quais mereceram apontamentos no presente relatório que, embora não causaram danos ao erário, demonstram fragilidades do setor que também merecem ser coibidas.

### RECOMENDAÇÕES

Através da auditoria *in loco* e entrevista:

- Identificar os produtos com descrição, data de envase e validade;



- Armazenar os produtos fracionados de forma adequada (recipiente adequado após a abertura), adotando o uso de etiquetas com prazos, abertura (data de fracionamento) e validade adequados;
- Eliminar os produtos vencidos e/ou com sinais de apodrecimento;
- Higienizar os refrigeradores com excesso de gelo;
- Manter portas com telas de proteção fechadas e providenciar portas com telas para os locais de acesso às cozinhas onde ainda não tem;
- Eliminar ou não permitir a entrada de produtos que não fazem parte da alimentação escolar (itens de chimarrão, entre outros);
- Identificar a lixeira como orgânico ou reciclável, conforme sua utilização;
- Coibir a entrada, na cozinha, de pessoas não autorizadas (professores, por exemplo).
- Verificar a ventilação adequada nas cozinhas.

Ressalva-se aos responsáveis, que não se deve se restringir a apenas essas recomendações, e sim, deve-se tomar todas e quaisquer decisões para melhor andamento das atividades administrativas.

## **11 – BENEFÍCIO DA FISCALIZAÇÃO**

Uma auditoria tem o objetivo de verificar a conformidade com os requisitos do sistema de gestão implementados. Não é papel de o auditor procurar não conformidades e desvios e nem colocar pânico, mas sim fazer uma avaliação da conformidade dos seus processos e buscar melhorias que possam agregar valor para a entidade.

Sendo assim, se a implementação do sistema de gestão for realizada como ferramenta de melhoria dos processos e existe uma aplicação correta em sua rotina das diretrizes definidas, o que será auditado serão as tarefas já realizadas diariamente pela entidade e ao disponibilizar todas as informações necessárias para a realização dessa atividade de forma natural, o resultado só pode ser positivo.

O Auditor, após acompanhar os questionamentos, comentários e vistorias no local pode chegar a sugestões de melhorias que podem ser aplicáveis em todas as atividades realizadas.

## **12 – ANEXOS E APÊNDICES**

- Apêndice I - Entrevista com nutricionista