



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		POP N° 1	Data: 08/06/2018
		Revisão N°	Data:
Título: Rotina do Nutricionista na Alimentação Coletiva		Área de Aplicação: Alimentação coletiva em unidade hospitalar	
		Setor: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	
Responsáveis	Nome	Cargo:	
Elaboração	Natércia da Silva Rebello Sanmira Fagherazzi	Nutricionistas	
Revisão	Raphaella Machado	Nutricionista coordenadora do SND	
Aprovação	Fernanda Freitas Penélope Saldanha	Direção de Atenção à Saúde	
Responsável pela execução do POP		Serviço de Nutrição e Dietética (SND)	

## 1. Definição

- Supervisão do serviço de alimentação coletiva, realizado por empresa terceirizada, com produção local de refeições por meio de concessão.

## 2. Finalidade

- Fornecer refeições nutricionalmente balanceadas e, em adequadas condições higiênico-sanitárias, para pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes e demais comensais;
- Elaborar cardápios de dietas hospitalares específicos para as pacientes internadas, levando em conta as enfermidades e condições mais prevalentes nesta população;
- Elaborar cardápios equilibrados para distribuição em restaurante localizado em unidade hospitalar, utilizando como base conhecimentos científicos de Nutrição e Dietética;
- Supervisionar todas as etapas da produção e distribuição de alimentos;
- Fazer cumprir a legislação vigente referente às boas práticas na produção de alimentos;
- Fazer cumprir o contrato de prestação de serviço de produção de alimentos vigente;
- Gerenciar o controle do quantitativo de refeições e dietas, bem como de suplementos alimentares, alimentos extras e especiais.

## 3. Indicações e Contraindicações

Não se aplica.

## 4. Materiais e Equipamentos Necessários

- Crachá;
- Jaleco e touca;
- Calça comprida e sapato fechado;
- *Check list* diário de controle de qualidade;
- Cardápios previamente autorizados e padronizados.



## 5. Descrição do Procedimento

- Verificar os cardápios do dia (restaurante e dietética);
- Checar com a nutricionista responsável pela empresa terceirizada se existe a necessidade de alguma alteração dos cardápios;
- Supervisionar o início da distribuição das dietas da colação (cozinha) às 8h30;
- Revisar e entregar para a nutricionista plantonista da empresa terceirizada o mapa de refeições das pacientes (almoço e lanche), liberado pelo nutricionista do Setor do Alojamento Conjunto;
- Observar a limpeza das instalações, equipamentos e utensílios;
- Inspeccionar o armazenamento dos gêneros alimentícios;
- Verificar a organização das geladeiras;
- Verificar o abastecimento e a identificação de insumos para higienização das mãos na copa auxiliar, cozinha e restaurante;
- Verificar a disponibilidade e identificação de azeite, vinagre, molho de pimenta, farinha de mandioca, água, suco, café, açúcar e adoçante no restaurante para a distribuição do almoço;
- Realizar a prova da comida do almoço do restaurante e da dietética analisando as características organolépticas (cor, aroma, temperatura, textura e sabor) às 10h30 - ver POP N° 2;
- Autorizar a abertura do restaurante para o almoço às 11h00;
- Registrar pedidos de reserva de almoço para funcionários até 13h00;
- Cobrar da empresa terceirizada, a realização e arquivamento dos registros da execução de controle de vetores e pragas, limpeza das caixas de gordura e do sistema de exaustão;
- Cobrar do Setor Administrativo, a realização e arquivar o registro de execução da higienização dos reservatórios de água e do laudo de potabilidade da água da UAN;
- Supervisionar a distribuição das dietas no almoço no período de 11h00 às 13h30;
- Contabilizar o número de refeições e dietas distribuídas;
- Contabilizar os suplementos alimentares, alimentos extras e especiais;
- Supervisionar o início da distribuição das dietas no lanche (cozinha) às 14h30;
- Revisar e entregar para a nutricionista plantonista da empresa terceirizada o mapa de refeições das pacientes (jantar, ceia, desjejum e colação), liberado pelo nutricionista do Setor de Alojamento Conjunto às 16h00.



## OBSERVAÇÕES:

- A ME/UFRJ possui 82 leitos divididos entre os seguintes setores: Emergência (2 leitos), Centro Obstétrico (7 leitos), Alojamento Conjunto (45 leitos) e Unidade Neonatal (26 leitos);
- As refeições da dietética são distribuídas para as mulheres internadas na Emergência, Centro Obstétrico e Alojamento Conjunto (gestantes, puérperas e mulheres com perdas gestacionais);
- São servidas seis refeições por dia: desjejum às 6h30, colação às 9h00, almoço às 12h00, lanche às 15h00, jantar às 18h00 e ceia às 21h30;
- A modalidade de fornecimento das dietas segue o modelo misto. As refeições principais (almoço e jantar) são distribuídas de forma centralizada, e as pequenas refeições (desjejum, colação, lanche e ceia) são distribuídas de forma descentralizada, com a utilização da copa de apoio localizada no andar do Alojamento Conjunto;
- As mães internadas com seus bebês na Unidade de Cuidados Intermediários Canguru (UCINCA – 4 leitos) realizam as grandes refeições no restaurante e as pequenas refeições no setor. O horário da entrega da ceia neste setor é diferenciado, ocorre às 18h00;
- No restaurante, são oferecidas quatro refeições por dia: desjejum, almoço, lanche e jantar;
- Horários das refeições para acompanhantes: desjejum de 6h00 às 7h00, almoço de 11h00 às 11h30 e jantar de 19h30 às 20h00;
- Horários das refeições para mãe ou pai acompanhante de recém-nascido: desjejum de 6h00 às 7h00, almoço de 11h30 às 13h30, lanche de 16h00 às 17h30 e jantar de 20h00 às 21h00;
- Horários das refeições para funcionários, alunos e demais comensais: almoço de 11h30 às 13h30 e jantar de 20h00 às 21h00. Os funcionários plantonistas realizam o desjejum de 6h00 às 7h00;
- A modalidade de distribuição é o *self-service*, com exceção da porção de proteína, que é distribuída no modo cafeteira fixa;
- O quantitativo médio de refeições por mês é de 12.000.

## 6. Documentos de Referência

- POP da Prova da comida (N.2).

## 7. Leitura Sugerida

- MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração: 1ª. ed. São Paulo: Manole, 2002.
- ISOSAKI, M; NAKASATO, M. Gestão de serviço de nutrição hospitalar: Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
- BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.



## 8. Figuras e Anexos



Sala do Nutricionista



Estoque



Área de recepção dos alimentos



Área de preparo dos alimentos / cocção



Copa de apoio do Alojamento Conjunto



Copa de apoio do Alojamento Conjunto