



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		POP N° 2	Data: 08/06/2018
		Revisão N°	Data:
Título: Prova da Comida		Setor: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	
		Setor: Alimentação coletiva	
Responsáveis	Nome	Cargo:	
Elaboração	Natércia da Silva Rebello e Sanmira Fagherazzi	Nutricionistas	
Revisão	Raphaela 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

- Controle de qualidade dos alimentos distribuídos para pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes e demais comensais.

2. Finalidade

- Fornecer refeições de qualidade, nutricionalmente balanceadas, equilibradas, variadas, harmônicas e adequadas à clientela;
- Fornecer refeições em condições higiênico-sanitárias;
- Fornecer refeições com características organolépticas satisfatórias, agradáveis e com boa aceitação;
- Conferir o cumprimento dos cardápios.

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;
- Utensílios de cozinha.



5. Descrição do Procedimento

- Solicitar, no horário previsto (10h30), os pratos com as provas do almoço do restaurante e da dietética para os cozinheiros da empresa terceirizada;
- Conferir se os cardápios foram seguidos corretamente;
- Observar as características organolépticas das preparações (aspecto, cor, aroma, sabor, consistência e estrutura);
- Verificar a adequação da temperatura dos alimentos;
- Adotar medidas corretivas para as inadequações, quando necessário;
- Autorizar a abertura do restaurante e a distribuição;
- Preencher o check list diário de controle de qualidade (anexo a este POP).

OBSERVAÇÕES:

- A prova da comida é realizada pelo nutricionista do SND da Maternidade Escola - UFRJ responsável pela supervisão do serviço de alimentação coletiva prestado pela empresa terceirizada;
- Além da prova do almoço, realizada de rotina, ocorrem, eventualmente, a prova da dieta das pacientes em outras refeições (colação, lanche).

6. Documentos de Referência

- POP da Rotina do Nutricionista na Alimentação Coletiva (N.1).

7. Leitura Sugerida

- ORNELAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNARDI, M.R. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.



8. Figuras e Anexos

Serviço de Nutrição - Setor de Alimentação Coletiva		CHECK LIST DIÁRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE									
		Data		Data		Data		Data		Data	
		S	N	S	N	S	N	S	N	S	N
O cardápio foi modificado?	<i>Restaurante</i>										
	<i>Pacientes</i>										
O aviso foi prévio?	<i>Restaurante</i>										
	<i>Pacientes</i>										
O controle da qualidade da prova estava adequado?	<i>Restaurante</i>										
	<i>Pacientes</i>										
Horário da distribuição atrasou?	<i>Desjejum (6h:30)</i>										
	<i>Colação (9h:00)</i>										
	<i>Almoço (12h:00)</i>										
	<i>Merenda (15h:00)</i>										
	<i>Jantar (18h:00)</i>										
	<i>Ceia (21h:30)</i>										
O horário (10:30h) da prova do RESTAURANTE atrasou?		S	N	S	N	S	N	S	N	S	N
O horário (10:30h) da prova da DIETA atrasou?		S	N	S	N	S	N	S	N	S	N
O horário de abertura do restaurante atrasou?	<i>Almoço (11h:00)</i>	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N
Acabou preparação antes do tempo?	<i>Almoço</i>	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N
	<i>Qual?</i>										
Ocorreram muitos pedidos especiais?	<i>No refeitório</i>	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N
	<i>No alojamento</i>										
	<i>Qual?</i>										

Observações registradas no verso.

Data											
Data											
Data											
Data											



Prova de almoço do restaurante



Prova de almoço da dietética