



# UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

---

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA  
CENTRAL DE ESTÁGIOS

## ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM PROCESSOS PRODUTIVOS DE REFEIÇÕES (220h)

**PROF.: RESPONSÁVEL- Michelle Teixeira Teixeira e Flavia Milagres Campos**

### **1. IDENTIFICAÇÃO DA UAN**

- 1.1. Nome: (Nome Fantasia ou Razão Social)
- 1.2. Endereço:
- 1.3. Responsável Técnico: (provavelmente será o preceptor)
- 1.4. Localização: (dentro da Unidade Hospitalar ou da Empresa). Pavimento térreo, subterrâneo, etc.

### **2. CARACTERIZAÇÃO DA UAN**

- 2.1. Descrever qual o objetivo da UAN.
- 2.2. Especificar o campo de aplicação definindo se o relatório que será gerado refere-se ao Serviço de Alimentação como um todo, ou apenas a cozinha central, copas de andar, serviços transportados, etc.
- 2.3. Dias e horários de funcionamento da UAN.
- 2.4. Tipos de refeições servidas, número e respectivos horários.
- 2.5. Tipo de clientela atendida: faixa etária, estado de saúde, ocupação.
- 2.6. Tipo de serviço (próprio ou terceirizado) e caracterização do contrato (se houver) – tipo, padrão das refeições, exigências contratuais.

### **3. CONDIÇÕES AMBIENTAIS DO SERVIÇO**

- a. Transcrever as características de construção, organização física, condições das instalações de cada área (pisos, paredes, portas, iluminação, instalação de gás, elétrica, vapor, sanitária e etc.), segundo as normas regulamentadoras (NR) 8, 11, 12, 17, 24 e legislação sanitária vigente. Sistema de esgotamento adequado,

conservado, Sistema de iluminação adequado, conservado; Sistema de coleta de resíduos adequado

- b. Apresentar o *lay out* da UAN indicando os fluxos de matéria prima (cor azul) e lixo (cor vermelha). Caso você não concorde com o fluxo existente, proponha outro.

#### **4. MOBILIÁRIO E DECORAÇÃO DO REFEITÓRIO**

- a. Descrever a área de distribuição dos alimentos bem como suas características; Tipo e quantidade de balcões de distribuição.
- b. Tipos de móveis: mesas e cadeiras, nº de lugares, mesas e balcões de apoio (guéridon), prateleiras. Calcular índice de rotatividade (IR) e analisar a capacidade de atendimento, considerando o turno com maior número de refeições.

#### **5. HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

- a. Equipamentos: Descrever quais equipamentos existem na UAN, Suas características; Quantidade; Estado de conservação; Frequência de manutenção; Capacidade teórica (dados do fornecedor) e real (dados do serviço - produtividade).
- b. Realizar dimensionamento de um equipamento,
- c. Descrever a quantidade de utensílios e mobiliários existentes e se atendem à demanda.

#### **6. FLUXOGRAMA DA LINHA DE PRODUÇÃO COM LAYOUT OPERACIONAL**

1. Descrever as etapas de serviço
2. Construir fluxograma de produção das refeições: separar por tipo de refeição (pequena e grande) ou por tipo de preparação (preparações quentes e frias) ou por grupo de preparações (prato principal, entradas, guarnições etc).

#### **7. RECURSOS HUMANOS**

1. Descrever número de funcionários e cargos (vínculo de trabalho); Relatar o sistema de distribuição dos cargos (carga horária, atribuições, horários de trabalho) e o sistema de dimensionamento de pessoal.
2. Discutir o quantitativo de pessoal
3. Processo de recrutamento e seleção; Sistema de admissão
4. Identificar e descrever a uniformização, distribuição de EPI's e mapa de risco.

5. Avaliar e/ou elaborar organograma funcional.
6. Motivação e benefícios
7. Capacitação (tipos e periodicidade)
8. Elaboração de escalas mensais e procedimentos para contabilização de horas trabalhadas.

## **8. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS**

1. Responsável técnico pelo cardápio- autonomia pela elaboração? É observado na elaboração: perfil dos clientes, disponibilidade de produtos, padrão, custo, cardápios especiais, campanhas, nº de cardápios planejados
2. Incidência do tipo de prato protéico (por mês, por quinzena, etc.)
3. Análise do cardápio (vet, ndpcal % e seus macronutrientes )
4. Tipo de distribuição e controle ( per capita e porções ) centralizado, descentralizado - misto - à la carte - a peso-- self-service - rodízio – delivery
5. Controle dos desperdícios da produção e resto x ingesta (nutricionista supervisiona o controle periódico de resto-ingestão)
6. Avaliação da satisfação do cliente (avaliação qualitativa junto aos clientes, tipos de instrumentos utilizados- promove programas de educação alimentar junto à clientela?)
7. Fichas de receitas padronizadas para preparo e controle de custos
8. Aproveitamento das sobras da produção
9. Custo da refeição servida (valor das matérias primas/ nº de refeições servidas/dia)

## **LOGÍSTICA E SUPRIMENTOS**

- aquisição dos gêneros (previsão , responsabilidade, periodicidade, fornecedores) .
- procedimentos para recepção e armazenamento das mercadorias – gêneros secos, gêneros frios, hortifrutícolas, descartáveis, material de limpeza.
- controle e movimentação do estoque (fichas de estoque, requisição diária, custo médio dos produtos, inventários, curva ABC, estoque mínimo)
- capacidade e condições de estocagem dos menos perecíveis

## **1. CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO:**

1. Especificar a rotina de higienização dos setores: horários, produtos utilizados/ substâncias ativas, diluição, local de aplicação, cuidados na manipulação de produtos de limpeza, especialmente os mais concentrados.
2. Analisar criticamente a frequência de higienização de cada sub-área, produtos, soluções, materiais utilizados, recursos para sanitização e rotinas.
3. Fazer a análise crítica dos processos de higienização dos alimentos.
4. Higiene pessoal: relatar o tipo de inspeção sobre a uniformização dos funcionários; Número de peças/funcionário; Lavagem de mãos, produtos, soluções e materiais utilizados.
5. Resíduos Sólidos: verificar a forma como os resíduos sólidos são descartados; Número e tipo de coletores de resíduo; Forma de armazenamento temporário.
6. Controle integrado de pragas: Periodicidade e tipo de procedimento; Empresa responsável pela dedetização; Existência de registro na FEEMA.
7. Descrever os procedimentos adotados de acordo com cada área/sub-área, como: Tempo de manipulação do alimento; Tempo de processamento térmico (cocção, resfriamento, reaquecimento); Técnicas de dessalgue; Descongelamento; Reaproveitamento de sobras, etc.

## **10. CRÍTICAS E SUGESTÕES**

## **11. CONCLUSÃO E AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO**

## **12. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS – SEGUIR NORMAS – SUGESTÕES:**

- MEZOMO, Iracema F. de Barros. **A administração de serviços de alimentação**. 4 ed. São Paulo: I. F. de B. Mezomo, 1994. 469p.
- SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 2 ed. São Paulo: Varela, 1997. 385p.
- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes; OLIVEIRA, Zelia Milet Cavalcanti de; REGO, Josedira Carvalho do. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1997. 219p.
- GANDRA, Y.R.; Gambardella, A.M.D.; **Avaliação de Serviço de Alimentação**. São Paulo: Sarvier, 1993.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Inovações tecnológicas na produção de alimentação coletiva**. Editora: Insular. 1997. 135p.
- **SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO**: Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1997. São Paulo:Atlas, 2000.

• ABERC (Associação Brasileira das empresas de Refeições Coletivas). **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 8ª Edição. São Paulo. 2003. 287 p.

• VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade. Uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas**. 2ª edição. Brasília. 2003. 205p.

• SILVA FILHO, Antonio Romão A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232p.

• **Legislação:**

– Portaria nº 3.214 de 08/06/78: NR-6 EPI; NR-7 Exames Médicos; NR-8 Edificações; NR-12 Máquinas e Equipamentos; NR-15 Atividade e Operações Insalubres; NR-24 Condições Sanitárias dos locais de trabalho.

– Portaria nº 1.428/93 Estabelece a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos que manipulam alimentos implantarem o Sistema APPCC onde as BPF são consideradas pré-requisitos essenciais.

– Portaria nº 326/97 Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

– Portaria nº 275/02 Dispõem sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

– Portaria nº 368/97 Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

– BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Diário Oficial da União, Brasília, DF, de 28 de agosto de 2006. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/Empregador/PAT/Legislacao/Conteudo/port66.pdf>.

– BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.