

**ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA**

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA - UAN**

Concessionária   
 Buffet / Congelados

Auto Gestão   
 Comissaria

Restaurante Comercial   
 Hotelaria Marítima

DATA DA VISITA |\_\_\_\_\_|

Nº DA VISITA |\_\_\_\_\_|

VISITA AGENDADA | Sim  Não  |

**1. IDENTIFICAÇÃO DO NUTRICIONISTA**

1.1. Nutricionista Entrevistado(a) |\_\_\_\_\_|

CRN-\_\_\_\_|

1.2. Vínculo de Trabalho

Estatutário  Celetista   
 Contratado  Concursado Celetista   
 Outro

**1.3. Recursos Humanos na Área de Nutrição - Equipe Técnica**

Nome	CRN-____	RT / QT	Carga Horária			Data de Admissão PJ
			Diária	Semanal	Horário de trabalho	

Supervisor Técnico?

Sim  Não

Nome:

Cargo: Nutricionista? Sim  Não  NA

RT: possui outros vínculos de trabalho

Sim  Não

Local |\_\_\_\_\_|

PF entrevistada possui outros vínculos de trabalho?

Sim  Não  NA

Local |\_\_\_\_\_|

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO LOCAL VISITADO**

Razão Social |\_\_\_\_\_|

CNPJ |\_\_\_\_\_|

Unidade Visitada |\_\_\_\_\_|

PJ Nº: \_\_\_\_\_

Administração do serviço: | Própria  Terceirizada  Franqueada  Outras

Em serviço terceirizado, há interlocutor? Sim  Não  | Nutricionista Sim  Não

Nome do(a) Nutricionista contato [interlocutor(a)] |\_\_\_\_\_|

CRN-\_\_\_\_|

Funcionamento | Horário: \_\_\_\_\_

Dias da semana: \_\_\_\_\_

Tipo de serviço | Centralizado  Descentralizado  Misto

À la carte  Por kilo  Self-service  Rodízio  Delivery

### 3. PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES / DIA

PEQUENAS REFEIÇÕES	TOTAL	GRANDES REFEIÇÕES	TOTAL	TOTAL GERAL
DESJEJUM		ALMOÇO		
LANCHE		JANTAR		
CEIA		CEIA		
TOTAL		TOTAL		

### 4. ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS DO(A) NUTRICIONISTA

INDICADORES QUALITATIVOS		*	PM	MP	NAO
4.1.	Planeja cardápios de acordo com as necessidades da clientela				
4.2.	Calcula valor nutritivo das refeições				
4.3.	Elabora/Coordena Receituário Padrão e Fichas Técnicas				
4.4.	Planeja/Executa periodicamente programas de treinamento aos colaboradores				

\* PM – Padrão mínimo MP – Meta-padrão Não – Não atinge padrão mínimo

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.5.	Supervisiona as atividades de seleção, compra e armazenamento de alimentos				
4.6.	Supervisiona as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições				
4.7.	Promove programas de educação alimentar junto à clientela				

\*NA – NÃO SE APLICA

### 5. ATIVIDADES COMPLEMENTARES / OUTRAS DO(A) NUTRICIONISTA

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
5.1.	Participa do planejamento / implantação e execução de estruturas físicas da UAN				
5.2.	Supervisiona o controle periódico de resto-ingestão				
5.3.	Realiza estudos e pesquisas em sua área de atuação				
5.4.	Atende pacientes / clientes portadores de patologias associadas à nutrição				
5.5.	Acompanha e orienta estagiários de nutrição				

\*NA – NÃO SE APLICA

### 6. TITULAÇÃO / ATUALIZAÇÃO TÉCNICA/TEMPO DE EXERCÍCIO PROFISSIONAL

6.1. Titulação	6.2. Atualização Técnica – Últimos 5 anos
Especialização [ ]   Alimentação Coletiva [ ] Nutrição Clínica [ ] Saúde Coletiva [ ] Nutrição em esportes [ ] Outras [ ]	Textos / livros / artigos [ ] Cursos / congressos [ ] Grupos de estudos [ ] Pesquisa na Internet [ ] Outros (especificar) [ ]
Mestrado [ ]   Doutorado [ ]	
6.3. Tempo de exercício profissional:	

<b>7.</b>	<b>ATRIBUIÇÕES DO(S) TÉCNICO(S) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, SE HOUVER</b>

<b>8</b>	<b>RECURSOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
8.1.	Programas de Informática			Específico <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/>
8.2.	Manual de Boas Práticas do Serviço			Padrão <input type="checkbox"/> personalizado <input type="checkbox"/>
8.3.	Procedimentos Operacionais Padronizados – POP			Padrão <input type="checkbox"/> personalizado <input type="checkbox"/>
8.4.	Outros			

<b>9.</b>	<b>PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DE QUALIDADE</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>PERIODICIDADE</b>
9.1.	Relatórios técnicos / não conformidade			
9.2.	Controle de temperatura - impresso			
9.3.	Coleta de amostra das preparações			
9.4.	Avaliação qualitativa junto aos clientes			
9.5.	Laudo de potabilidade da água			
9.6.	Higienização da caixa d'água			
9.7.	Controle Integrado de Pragas			
9.8.	Solicitação de exames periódicos dos colaboradores			
9.9.	Colaboradores uniformizados			
9.10.	Desinfecção de gêneros			
9.11.	Lavatórios e produtos de assepsia para manipuladores			
9.12.	Observações			

<b>10.</b>	<b>CONDIÇÕES DA ÁREA FÍSICA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
10.1.	Layout apropriado		
10.2.	Pisos, paredes e tetos adequados, conservados e higienizados		
10.3.	Portas e janelas adequadas, conservadas e higienizadas		
10.4.	Equipamentos conservados e higienizados		
10.5.	Utensílios adequados, conservados e higienizados		
10.6.	Instalações sanitárias adequadas, conservadas e higienizadas		
10.7.	Ventilação e exaustão adequadas, conservados		
10.8.	Sistema de esgotamento adequado, conservado		
10.9.	Sistema de iluminação adequado, conservado		
10.10.	Sistema de coleta de resíduos adequado		
10.11.	Observações		

**11. DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA**

- Cardápios (4.1)
- Cálculo do valor nutritivo das preparação (4.2)
- Receituário Padrão (4.3)
- Ficha Técnica (4.3)
- Programas de treinamento dos funcionários(4.4)
- Programa de educação alimentar (4.7)
- Controle periódico de resto-ingesta (5.2)
- Manual de Boas Práticas (8.2)
- POP (8.3)
- Relatórios Técnicos de não conformidade (9.1)
- Impressos de controle de temperatura (9.2)
  - Equipamento
  - Preparação
- Avaliação qualitativa junto aos clientes (9.4)
- Laudo de potabilidade da água (9.5)
- Certificado de higienização da caixa d'água (9.6)
- Certificado de controle de pragas (9.7)
- Exames periódicos dos colaboradores (9.8)

**12. ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) NUTRICIONISTA**Atividades Obrigatórias 

- Manual de Boas Práticas personalizado
- Relatório Técnico
- Coleta de amostras
- Outras
- Controle de temperatura - impresso
- Programa de Capacitação de colaboradores
- POP

O material solicitado deverá ficar disponível no local para apresentação ao CRN-6 e outros Órgãos de Fiscalização. A legislação do Sistema CFN/CRN está disponível nos sites do CFN: [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br) e CRN-\_\_: [www.\\_\\_\\_\\_\\_](http://www._____)

**IMPORTANTE**

As presentes orientações/solicitações estão baseadas na legislação vigente e ao desenvolvê-las o(a) Nutricionista contribui para a saúde da população, assegurando a assistência nutricional e alimentar por meio de exercício ético valorizando sua profissão.

**13. OBSERVAÇÕES**


**PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)**

Nome	
Cargo	
Assinatura	

**NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)**

Carimbo e Assinatura	
----------------------	--

**ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA**

**ALIMENTAÇÃO COLETIVA - UAN**

Concessionária [ ]      Auto Gestão [ ]      Restaurante Comercial [ ]  
 Buffet / Congelados [ ]      Comissária [ ]      Hotelaria Marítima [ ]

DATA DA VISITA | \_\_\_\_\_ |

Nº DA VISITA | \_\_\_\_\_ |

VISITA AGENDADA | Sim [ ] Não [ ]

**ANEXO 1**

**Solicitações das Atribuições Obrigatórias do Nutricionista**

**Item - 4.1.** – “Planeja cardápios de acordo com as necessidades da clientela”

- Padrão Mínimo:** Planejamento de cardápio adequado à clientela para uma semana.
- Meta Padrão:** Planejamento de cardápio adequado à clientela para um mês.

Observações: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Item - 4.2.** – “Calcula valor nutritivo das refeições”

- Padrão Mínimo:** Cálculo do valor nutritivo (macronutrientes) do Cardápio com apresentação do VET para uma semana.
- Meta Padrão:** Cálculo do valor nutritivo (macronutrientes) do Cardápio com apresentação do VET para um mês. Parâmetros Nutricionais do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador).

Observações: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Item - 4.3.** – “Elabora/Coordena confecção de Receituário Padrão e Fichas Técnicas.”

- Padrão Mínimo:** Elabora fichas técnicas/ receituário padrão, no mínimo para as grandes refeições de uma semana contendo : *Per capita*, Fator de Correção, Quantidade total, Etapas da elaboração, Cálculo do VET.
- Meta Padrão :** Elabora fichas técnicas/ receituário padrão, para pequenas e grandes refeições de para quinze dias contendo : *Per capita*, Fator de Correção, Quantidade total, Etapas da elaboração, Cálculo do VET.

Observações: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Item- 4.4.** – “Planeja / Executa periodicamente Programas de Treinamento dos Colaboradores”.

- Padrão Mínimo:** Planeja e executa programa de capacitação semestral para colaboradores.
- Meta Padrão:** - Planeja e executa programas de capacitação trimestral para colaboradores, planejando e implantando programas de educação continuada.

Observações: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)**

**NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)**

Nome | \_\_\_\_\_ |

Cargo | \_\_\_\_\_ |

Assinatura | \_\_\_\_\_ |

Carimbo e  
Assinatura