

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 01- DND/PROD.	
	Recebimento e armazenamento de água mineral	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2013	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2013	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista	
Quando: Mensal			
Condições necessárias: AF (Autorização de Fornecimento), NF (Nota Fiscal), caneta.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/02

- conferir a NF com a AF;
- verificar as condições da embalagem- íntegra e limpa;
- conferir a data de validade;
- conferir a quantidade entregue;
- depositar o produto em local provisório (estrados) para posterior armazenagem;
- assinar a NF;
- passar álcool na embalagem plástica externa;
- armazenar na câmara de laticínios, a temperatura, de, no máximo, 6° C, em prateleira própria.

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 02- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de alimentos semi perecíveis - prateleira	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e auxiliar de armazenista	
Quando: Mensal			
Condições necessárias: Autorização de Fornecimento (AF), Nota Fiscal (NF), caneta.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/03

- conferir a NF com a AF;
- verificar as condições da embalagem- íntegra, limpa, latas sem ferrugem e amassados;
- conferir a data de validade;
- conferir a quantidade entregue;
- depositar o produto em local provisório (estrados) para posterior armazenagem;
- assinar a NF;
- retirar a embalagem externa (caixas de papelão ou sacos plásticos) quando for armazenar em prateleira;
- armazenar em estrados de polietileno e prateleiras de aço por tipo e grupo de alimentos, de acordo com as etiquetas indicativas;
- nos estrados, empilhar o material em blocos regulares que atendam as especificações do fabricante;
- organizar de acordo com a regra PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai) e a data de validade.

OBS: Diariamente, conferir a temperatura ambiente e anotar em planilha específica. (Anexo II)
Fazer o levantamento semanal da validade dos produtos armazenados em prateleira e anotar em planilha específica. (Anexo XVI)

ANEXO II: Leitura da temperatura ambiente

[illegible]

ANEXO XVI

DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

D E S P E N S A

AVISO DE VALIDADE DE MERCADORIA (AVM)

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 03- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de Carnes resfriadas e embutidos	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e auxiliar de armazenista	
Quando: Semanal – 2ª e 5ª feiras, horário matutino.			
Condições necessárias: pedido, balança de plataforma, caixas de polietileno brancas, caneta, planilhas específicas, termômetro a laser.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a quantidade entregue com a pedida (anexo III);
- conferir a NF (Nota Fiscal);
- verificar as condições da embalagem- integra e limpa;
- verificar a temperatura do produto com auxílio de termômetro, no máximo, 6° C;
- anotar em planilha própria (anexo IV);
- retirar a embalagem externa;
- transferir o produto para as caixas de polietileno;
- conferir as características sensoriais- cor, odor, textura, teor de gordura aparente. (Anexo XVII)
- verificar a validade do produto;
- tarar a balança;
- pesar;
- assinar a NF;
- armazenar em estrados, na câmara frigorífica de carnes, em temperatura de, no máximo, 4° C.

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO III

FRANGOS E OUTROS

QUINTA / /2014 P/ CHEGAR SEGUNDA (CRECHE)

[illegible]

ANEXO III

FRANGOS E OUTROS

SEGUNDA / /2014 P/ CHEGAR QUINTA (CRECHE)

MÊS:		ALMOÇO				JANTAR				CEIA					TOTAL
TIPOS	DIAS	3ª	4ª	5ª	6ª	3ª	4ª	5ª	6ª	3ª	4ª	5ª	6ª	creche	
SOBRECOXA COM OSSO	N														Kg Sobrecoxa com osso
	D														
PEITO DE FRANGO	N														Kg Peito de frango
	D														
FILÉ DE PEIXE	N														Kg Filé de peixe
	D														
LOMBO SUÍNO	N														Kg Lombo suíno
	D														
BISTECA SUÍNA	N														Kg Bisteca suína
	D														
PEIXE EM POSTAS	N														Kg Peixe em posta
	D														
SOBRECOXA SEM OSSO	N														Kg Sobrecoxa sem osso
	D														

ANEXO IV

CONTROLE DE FORNECEDORES

CONTROLE DE FORNECEDORES (CF)				
Nº				
EMPRESA		DATA		NF
PEDIDO		PROGRAMADO	EMERGENCIAL	
HORÁRIO				
ÍTEM	COD	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE (KG)	
TEMPERATURA (°C)				
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
TIPO DE PRODUTO				
() CONGELADO		() RESFRIADO		() SALGADO
() REFRIGERADO		() DEFUMADO		() OUTROS
AVALIAÇÃO DO TRANSPORTE				
() CAMINHÃO		() CARRO PARTICULAR		() REFRIGERADO ()
ISOTÉRMICO				
() PERUA KOMBI		() PICK UP		() COMUM
AVALIAÇÃO HIGIÊNICO – SANITÁRIA				
ITENS		SIM		NÃO
OBSERVAÇÕES				
UNIFORME				
ENTREGADOR		BONÉ		
SAPATOS				
MONOBLOCOS/EMBALAGENS				
TRANSPORTE				
OBSERVAÇÕES GERAIS				
ASSINATURA RECEBEDOR		ASSINATURA CONTROLE DE QUALIDADE		

ANEXO XVII

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DOS ALIMENTOS

1 – CARNES BOVINAS

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

2 – CARNES SUÍNAS

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

3 - AVES

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

1 – EMBUTIDOS

ASPECTO: Firme, nem pegajoso.

COR: Característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.

ODOR: Característico.

2 – PEIXES

ASPECTO: Carne firme, não amolecida e nem pegajosa, olhos brilhantes e salientes, guelras róseas ou vermelhas úmidas; escamas brilhantes, aderentes e firmes;

COR: Branca ou ligeiramente

ODOR: Característico.

3 – CAMARÃO

ASPECTO: Corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e o céfalotorax; carapaça transparente deixando visualizar coloração dos músculos, aderente ao corpo e libertando-se se aderências musculares, quando forçada; Olhos de cor negra e bem destacados.

COR: Rosada ou acinzentada, de acordo com a espécie, não devendo apresentar pigmentação estranha.

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

4 – MOLUSCOS BIVALVES (Ostras, mariscos, mexilhões, vieiras)

ASPECTO: Esponjoso, gelatinoso e elástico; Valvas fechadas e com grande retenção de água incolor e límpida nas conchas; Carne aderente à concha e úmida.

COR: Cinzenta clara nas ostras, amarelada nos mexilhões e mariscos.

ODOR: Característico.

5 – MOLUSCOS CEFALOPÓDAS (Lula, polvo)

ASPECTO: Pele lisa e úmida; Olhos transparentes; carne consistente e elástica
COR: Branco-rosada , acinzentada, com ausência de coloração estranha à espécie, especialmente a vermelha..
ODOR: Característico.

6 – QUEIJO MINAS FRESCAL

ASPECTO: Crosta mal formada; consistência macia; textura fechada com ou sem buracos mecânicos pequenos; sem estufamento da embalagem.
COR: Branca ou branco-creme, homogênea.
ODOR: Característico.

7 – REQUEIJÃO

ASPECTO: Massa mole ou pastosa
COR: Branca ou branco-creme, homogênea.
ODOR: Característico.
SABOR: Entre adocicado e ligeiramente ácido e levemente salgado.

8 – RICOTA FRESCA

ASPECTO: Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; consistência mole , às vezes dessorada ; textura fechada ou com alguns olhos mecânicos.
COR: Branca.
ODOR: Característico.
SABOR: Suave.
OBSERVAÇÃO: Deverá ser dado ao consumo até 3 dias após a fabricação; quando for fabricada com leite desnatado, esta informação deverá constar no rótulo

9 – QUEIJO MUSSARELA

ASPECTO: Crosta firme ou não formada; consistência semidura, rígida.
COR: Branco-creme, homogênea.
ODOR: Característico.
SABOR: Suave, levemente salgado.

10 – QUEIJO PRATO (lanche, Cobocó e Esférico ou bola)

ASPECTO: Crosta lisa, fina e bem formada e preferencialmente revestida de parafina; Pasta semidura, elástica, tendente à macia de untura manteigosa; textura com olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados.
COR: Amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade ligeiramente rósea.
ODOR: Característico.
SABOR: Suave, não picante.

11 – QUEIJO PARMESÃO

ASPECTO: Crosta firme, lisa, não pegajosa. Untada com óleo secativo ou verniz próprio, ou com substância adesiva de preferência de cor preta; consistência dura, maciça, de untura seca; textura compacta, com poucos olhos mecânicos pequenos, de fratura granulosa.
COR: Amarelo-palha, homogênea, podendo tender ao esverdeado no de prolongada maturação.
ODOR: Característico, picante e forte.
SABOR: Picante e forte.

12 – QUEIJO PROVOLONE

ASPECTO: Crosta firme, lisa, resistente, destacável, parafinada, encerada ou oleada, com as características de ranhuras do barbante; consistência semidura, pouco elástica, quebradiça, de untura às vezes meio seca e outras tendentes manteigosa; textura compacta ou com poucos olhos; defumada ou não defumada (deve constar no rótulo).

COR: Marfim ou creme, homogênea.

ODOR: Característico.

SABOR: Picante, suave, tolerando-se o picante forte.

13 – LEITE

ASPECTO: Líquido homogêneo.

COR: Branco leitoso

ODOR: Característico.

SABOR: Suave, entre salgado e adocicado.

14 – VERDURAS

Frescas, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Grau de evolução completo do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade. Turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Livres de enfermidades e insetos ou larvas. Não danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, sem ressecamentos ou queimaduras. Livres de folhas externas sujas de terra. Isentas de umidade externa anormal (gosmenta). Isentas de odor pútrido ou fermentado. Livres de resíduos de fertilizantes.

15 – LEGUMES

Grau de evolução completo do tamanho. Aroma e cor próprios de cada espécie e variedade. Livres de enfermidades, insetos ou larvas. Não danificados por qualquer lesão de ordem física ou mecânica que afete sua aparência, sem rachaduras, perfurações ou cortes. Não estar sujos de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres de odor pútrido ou fermentado. Livres da presença de bolor ou mucosidade (gosmento).

16 – CEREAIS

Isentos de matéria terrosa. Livres de umidade, Isentos de parasitas ou fungos. Coloração característica de cada espécie. Livres de fragmentos estranhos.

17 – FRUTAS

Frescas, íntegras e firmes. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada espécie. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes. Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à casca. Isentas de umidade externa anormal. Isentas de aroma e sabor estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres da presença de bolores ou mucosidade (gosmenta) e manchas.

18 – CONGELADOS

Centro geométrico do produto em temperatura igual ou inferior a 18°C. Preparados com matéria-prima sadia, livre de matéria terrosa, bolores, parasitas ou detritos animais e vegetais. Embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade. Não devem apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.

19 – FARINHAS

Aspecto pó fino ou granuloso, dependendo da espécie. Isentas de matéria terrosa. Livres de umidade e não devem estar empedradas. Isentas de parasitas ou fungos. Coloração característica de cada espécie. Não deve estar fermentada ou rançosa. Livres de fragmentos estranhos.

20 – RAÍZES E TUBÉRCULOS

Grau normal de evolução de tamanho, aroma, sabor e cor próprios de cada espécie e variedade. Livres de enfermidades. Não danificados por qualquer lesão de ordem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livres de maior parte possível de terra aderente à casca. Isentos de umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres de odor e sabor estranhos. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa.

21 – LATARIAS

Não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas. Data de validade estampada na lata.

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 04- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de Carnes congeladas	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e auxiliar de armazenista	
Quando: Semanal – 2ª e 5ª feiras, horário matutino.			
Condições necessárias: pedido, balança de plataforma, caneta, planilhas específicas, NF (Nota Fiscal), termômetro a laser, caixas de polietileno para carne.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a quantidade entregue com a pedida (anexo III);
- conferir a NF;
- verificar as condições da embalagem- integra e limpa;
- verificar a temperatura do produto, no mínimo à -15° C;
- anotar em planilha própria (anexo IV);
- retirar a embalagem externa;
- transferir o produto para as caixas de polietileno;
- conferir as características sensoriais- cor, odor, textura, teor de gordura aparente, (anexo XVII)
- verificar a validade do produto;
- tarar a balança;
- pesar;
- assinar a NF;
- etiquetar as embalagens, se necessário, com data de validade;
- armazenar em freezer horizontal, com temperatura de, no mínimo, - 18°C;

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO III

FRANGOS E OUTROS

QUINTA / /2014 P/ CHEGAR SEGUNDA (CRECHE)

[illegible]

ANEXO III

FRANGOS E OUTROS

SEGUNDA / /2014 P/ CHEGAR QUINTA (CRECHE)

MÊS:		ALMOÇO				JANTAR				CEIA					TOTAL
TIPOS	DIAS	3ª	4ª	5ª	6ª	3ª	4ª	5ª	6ª	3ª	4ª	5ª	6ª	creche	
SOBRECOXA COM OSSO	N														Kg Sobrecoxa com osso
	D														
PEITO DE FRANGO	N														Kg Peito de frango
	D														
FILÉ DE PEIXE	N														Kg Filé de peixe
	D														
LOMBO SUÍNO	N														Kg Lombo suíno
	D														
BISTECA SUÍNA	N														Kg Bisteca suína
	D														
PEIXE EM POSTAS	N														Kg Peixe em posta
	D														
SOBRECOXA SEM OSSO	N														Kg Sobrecoxa sem osso
	D														

ANEXO IV

CONTROLE DE FORNECEDORES

CONTROLE DE FORNECEDORES (CF)				
Nº				
EMPRESA		DATA		NF
PEDIDO	PROGRAMADO	EMERGENCIAL		
HORÁRIO				
ÍTEM	COD	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE (KG)	
TEMPERATURA (°C)				
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
TIPO DE PRODUTO				
☐ CONGELADO		☐ RESFRIADO		☐ SALGADO
☐ REFRIGERADO		☐ DEFUMADO		☐ OUTROS
AVALIAÇÃO DO TRANSPORTE				
☐ CAMINHÃO ISOTÉRMICO		☐ CARRO PARTICULAR		☐ REFRIGERADO ☐
☐ PERUA KOMBI		☐ PICK UP		☐ COMUM
AVALIAÇÃO HIGIÊNICO – SANITÁRIA				
ITENS		SIM		NÃO
OBSERVAÇÕES				
UNIFORME				
ENTREGADOR BONÉ				
SAPATOS				
MONOBLOCOS/EMBALAGENS				
TRANSPORTE				
OBSERVAÇÕES GERAIS				
ASSINATURA RECEBEDOR		ASSINATURA CONTROLE DE QUALIDADE		

ANEXO XVII

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DOS ALIMENTOS

1 – CARNES BOVINAS

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

2 – CARNES SUÍNAS

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

3 - AVES

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

1 – EMBUTIDOS

ASPECTO: Firme, nem pegajoso.

COR: Característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.

ODOR: Característico.

2 – PEIXES

ASPECTO: Carne firme, não amolecida e nem pegajosa, olhos brilhantes e salientes, guelras róseas ou vermelhas úmidas; escamas brilhantes, aderentes e firmes;

COR: Branca ou ligeiramente

ODOR: Característico.

3 – CAMARÃO

ASPECTO: Corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e o céfalotorax; carapaça transparente deixando visualizar coloração dos músculos, aderente ao corpo e libertando-se se aderências musculares, quando forçada; Olhos de cor negra e bem destacados.

COR: Rosada ou acinzentada, de acordo com a espécie, não devendo apresentar pigmentação estranha.

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

4 – MOLUSCOS BIVALVES (Ostras, mariscos, mexilhões, vieiras)

ASPECTO: Esponjoso, gelatinoso e elástico; Valvas fechadas e com grande retenção de água incolor e límpida nas conchas; Carne aderente à concha e úmida.

COR: Cinzenta clara nas ostras, amarelada nos mexilhões e mariscos.

ODOR: Característico.

5 – MOLUSCOS CEFALOPÓDAS (Lula, polvo)

ASPECTO: Pele lisa e úmida; Olhos transparentes; carne consistente e elástica
COR: Branco-rosada , acinzentada, com ausência de coloração estranha à espécie, especialmente a vermelha..
ODOR: Característico.

6 – QUEIJO MINAS FRESCAL

ASPECTO: Crosta mal formada; consistência macia; textura fechada com ou sem buracos mecânicos pequenos; sem estufamento da embalagem.
COR: Branca ou branco-creme, homogênea.
ODOR: Característico.

7 – REQUEIJÃO

ASPECTO: Massa mole ou pastosa
COR: Branca ou branco-creme, homogênea.
ODOR: Característico.
SABOR: Entre adocicado e ligeiramente ácido e levemente salgado.

8 – RICOTA FRESCA

ASPECTO: Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; consistência mole , às vezes dessorada ; textura fechada ou com alguns olhos mecânicos.
COR: Branca.
ODOR: Característico.
SABOR: Suave.
OBSERVAÇÃO: Deverá ser dado ao consumo até 3 dias após a fabricação; quando for fabricada com leite desnatado, esta informação deverá constar no rótulo

9 – QUEIJO MUSSARELA

ASPECTO: Crosta firme ou não formada; consistência semidura, rígida.
COR: Branco-creme, homogênea.
ODOR: Característico.
SABOR: Suave, levemente salgado.

10 – QUEIJO PRATO (lanche, Cobocó e Esférico ou bola)

ASPECTO: Crosta lisa, fina e bem formada e preferencialmente revestida de parafina; Pasta semidura, elástica, tendente à macia de untura manteigosa; textura com olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados.
COR: Amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade ligeiramente rósea.
ODOR: Característico.
SABOR: Suave, não picante.

11 – QUEIJO PARMESÃO

ASPECTO: Crosta firme, lisa, não pegajosa. Untada com óleo secativo ou verniz próprio, ou com substância adesiva de preferência de cor preta; consistência dura, maciça, de untura seca; textura compacta, com poucos olhos mecânicos pequenos, de fratura granulosa.
COR: Amarelo-palha, homogênea, podendo tender ao esverdeado no de prolongada maturação.
ODOR: Característico, picante e forte.
SABOR: Picante e forte.

12 – QUEIJO PROVOLONE

ASPECTO: Crosta firme, lisa, resistente, destacável, parafinada, encerada ou oleada, com as características de

ranhuras do barbante; consistência semidura, pouco elástica, quebradiça, de untura às vezes meio seca e outras tendentes manteigosa; textura compacta ou com poucos olhos; defumada ou não defumada (deve constar no rótulo).

COR: Marfim ou creme, homogênea.

ODOR: Característico.

SABOR: Picante, suave, tolerando-se o picante forte.

13 – LEITE

ASPECTO: Líquido homogêneo.

COR: Branco leitoso

ODOR: Característico.

SABOR: Suave, entre salgado e adocicado.

14 – VERDURAS

Frescas, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Grau de evolução completo do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade. Turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Livres de enfermidades e insetos ou larvas. Não danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, sem ressecamentos ou queimaduras. Livres de folhas externas sujas de terra. Isentas de umidade externa anormal (gosmenta). Isentas de odor pútrido ou fermentado. Livres de resíduos de fertilizantes.

15 – LEGUMES

Grau de evolução completo do tamanho. Aroma e cor próprios De cada espécie e variedade. Livres de enfermidades, insetos ou larvas. Não danificados qualquer lesão de ordem física ou mecânica que afete sua aparência, sem rachaduras, perfurações ou cortes. Não estar sujos de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres de odor pútrido ou fermentado. Livres da presença de bolor ou mucosidade (gosmento).

16 – CEREAIS

Isentos de matéria terrosa. Livres de umidade, Isentos de parasitas ou fungos. Coloração característica de cada espécie. Livres de fragmentos estranhos.

17 – FRUTAS

Frescas, íntegras e firmes. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada espécie. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes. Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à casca. Isentas de umidade externa anormal. Isentas de aroma e sabor estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres da presença de bolores ou mucosidade (gosmenta) e manchas.

18 – CONGELADOS

Centro geométrico do produto em temperatura igual ou inferior a 18°C. Preparados com matéria-prima sadia, livre de matéria terrosa, bolores, parasitas ou detritos animais e vegetais. Embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade. Não devem apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.

19 – FARINHAS

Aspecto pó fino ou granuloso, dependendo da espécie. Isentas de matéria terrosa. Livres de umidade e não devem estar empedradas. Isentas de parasitas ou fungos. Coloração característica de cada espécie. Não deve estar fermentada ou rançosa. Livres de fragmentos estranhos.

20 – RAÍZES E TUBÉRCULOS

Grau normal de evolução de tamanho, aroma, sabor e cor próprios de cada espécie e variedade. Livres de enfermidades. Não danificados por qualquer lesão de ordem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livres de maior parte possível de terra aderente à casca. Isentos de umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres de odor e sabor estranhos. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa.

21 – LATARIAS

Não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas. Data de validade estampada na lata.

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 05- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de hortifrutigranjeiros	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e auxiliar de armazenista	
Quando: Semanal – 3ª e 6ª feiras, horário matutino.			
Condições necessárias: pedido, balança de plataforma, caneta, caixas de polietileno para vegetais.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a quantidade entregue com a pedida (anexo V);
- conferir as características sensoriais- cor, odor, textura (anexo VI);
- transferir o produto para as caixas de polietileno para vegetais;
- tarar a balança;
- pesar;
- anotar a quantidade entregue em planilha própria (anexo V);
- armazenar na câmara frigorífica de hortifrutigranjeiros, em prateleiras e estrados, a temperatura de, no mínimo, 10° C ou em estrado próprio, à temperatura ambiente;
- assinar e devolver a via do fornecedor;
- arquivar a via da despensa.

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO V

UFSC - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO – DND -

FONE – 3721-9031/3721-9112

NOME DA EMPRESAFONE

DATA DA ENTREGA. / / HORÁRIO DE CHEGADA.....

PRODUTO	UNID.	PEDIDO	FORNECID O	PROBLEMA APRESENTADO
ABÓBORA	Kg			
ABÓBRINHA	Kg			
AGRIÃO	Kg			
AIPIM	Kg			
ALFACE	Kg			
ALHO	Kg			
BATATA DOCE	Kg			
BATATA INGLESA	Kg			
BATATA SALSA	Kg			
BERINJELA	Kg			
BETERRABA	Kg			
BRÓCOLIS	Kg			
CEBOLA DE CABEÇA	Kg			
CEBOLINHA VERDE	Kg			
CENOURA	Kg			
CHICÓRIA	Kg			
CHUCHU	Kg			
COUVE-FLOR	Kg			
COUVE MINEIRA	Kg			
ESPINAFRE	Kg			
PEPINO	Kg			
PIMENTÃO VERDE	Kg			
PIMENTÃO VERMELHO	kG			
PIMENTÃO AMARELO	Kg			
REPOLHO VERDE	Kg			
REPOLHO ROXO	Kg			
RUCULA	Kg			
SALSA	Kg			
TOMATE	Kg			
VAGEM	Kg			
AMEIXA FRESCA	Kg			
ABACAXI	Kg			
BANANA	Kg			
CAQUI	Un			
LARANJA	Un			
LIMÃO	Un			
MAÇÃ	Un			
MAMÃO	Kg			
MANGA	Kg			
MELANCIA	Kg			
MELÃO	Kg			
MORGOTE	Un			
PERA	Un			
PÊSSEGO	kg			
PONCÃ	Un			
TANGERINA	Un			
UVA	Kg			
ALECRIM FRESCA	Kg			
MANJERICÃO	Kg			
ORÉGANO	Kg			

FPOLIS...../...../..... RECEBIDO EM...../...../..... ASS: DO SERVIDOR
ASSINATURA DO ENTREGADOR.....

ANEXO VI

1- ESPECIFICAÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS

ABACATE – Limpo; maduro; firme; com polpa macia, gordurosa e sem fibras; com casca íntegra, de cor uniforme característica à cada variedade; com pedúnculo; sem manchas; sem podridão. Cultivar bem desenvolvido. Com peso igual ou superior a 500g.

ABACAXI PÉROLO OU SIMILAR – limpo; maduro; firme; com casca colorida (até 50% dos frutinhos amarelos) ou casca amarela (mais de 50% dos frutinhos amarelos); sem deformações ou coroa múltipla; sem lesões exsudativas ; sem podridão; sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 1500g.

ABÓBORA DE PESCOÇO: limpa; madura; firme; com pedúnculo; com casca sem brilho; sem rachaduras; sem mofo; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 1800 e 5000g.

ABOBRINHA VERDE: limpa; firme e pesada; com polpa tenra; de cor clara; com casca macia; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento de 180 a 300mm e diâmetro entre 40 e 70mm.

AGRIÃO: limpo; tenro e hidratado; com folhas íntegras; com coloração característica à cada variedade ; não florado; sem folhas amareladas. Queimaduras por sol ou por frio; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida.

AIPIM BRANCO OU AMARELO: escovado (retirado excesso de terra); com polpa íntegra, sem ranhuras ou filetes escuros e, de fácil cocção; com casca de fácil retirada; sem pontas fibrosas; sem partes murchas ou secas ; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro de 30 a 50 mm e comprimento de 220 a 440mm.

ALFACE DOS GRUPOS “LISA, CRESPA OU AMERICANA”: limpa; tenra e hidratada; com folhas íntegras; com coloração características à cada variedade; não espigado; sem folhas amareladas, queimadas por sol ou por frio; sem podridão Cultivar bem desenvolvida.

ALHO: nobre; extra; maduro; com gomos íntegros; sem partes murchas; sem fungos; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 40g.

AMEIXA FRESCA: limpa; madura; tenra; íntegra; graúda; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro entre 40 e 50mm.

BANANA CATURRA: limpa; madura; firme; íntegra; com sabor e odor característicos; em pencas firmes; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com peso unitário em torno de 80g.

BANANA BRANCA: limpa; madura; firme; íntegra; com sabor e odor característicos; em pencas firmes; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento igual ou superior a 130mm e diâmetro igual ou superior a 28mm.

BATATA DOCE: limpa; curada; firme; com polpa íntegra e de fácil cocção; sem podridão; sem deformações; sem lesões profundas. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g.

BATATA INGLESA: não lavada; escovada; livre de umidade externa; tenra; firme; com sabor e odor característicos; sem podridão úmida ou seca; sem coração negro ou oco; sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas; sem danos profundos ou brotação. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 50 e 70mm.

BATATA SALSA (OU MANDIOQUINHA SALSA OU BATATA BAROA): limpa; madura; firme; com coloração amarela ou branca; sem rachaduras; sem podridão ou partes murchas; sem deformações; sem raízes lanhosas. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento entre 90 e 180 mm e diâmetro médio de 45 mm.

BERGAMOTA OU TANGERINA: limpa; madura; suculenta; com coloração uniforme, característica à

variedade; com casca fina facilmente deslocada da polpa; sem manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro entre 70 e 87 mm.

BERINJELA: limpa; tenra; firme; com coloração uniforme e característica à cada espécie; em estado de maturação próprio para consumo; sem podridão; sem deformações; sem partes murchas ou amassadas; sem danos profundos; sem enrijecimento do fruto e escurecimento das sementes. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento acima de 140 mm.

BETERRABA: limpa; tenra; firme; sem folhas; com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável; sem podridão; sem deformações; sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80 mm.

BRÓCOLIS: limpo; tenro; hidratado; com coloração característico do vegetal saudável; (verde intenso, azulado); com predominância de botões fechados em relação às folhas; com talos macios; não florado; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida.

CAQUI DOCE: limpo; maduro; tenro; firme; com casca e polpa íntegras; com coloração entre alaranjado e o vermelho; com pedúnculo; sem podridão; sem deformações, sem dano profundo; sem manchas e cicatrizes; não passado. Cultivar bem desenvolvida, com calibre médio de 80 mm.

CEBOLA DE CABEÇA: tenra; rígida; com películas presentes (casca) e com coloração uniforme, característica à cada variedade; sem manchas de carvão; sem manchas enegrecidas por ataque de fungos; sem mofos; sem podridão mas camadas internas e externas; sem deformações; sem talo grosso ou brotado. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm.

CENOURA: extra; limpa; tenra; firme; com polpa e casca íntegras; com coloração uniforme, característica à cada variedade; com raiz inteira; sem folhas; não lenhosa; sem podridão; sem deformações ou rachaduras; sem ombro verde ou roxo. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180 mm e calibre entre 30 e 40 mm.

CEBOLINHA VERDE COMUM: limpa; tenra; com raiz; com coloração uniforme; com sabor e odor característico à cada variedade; sem podridão; sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Cultivar bem desenvolvida.

CHICÓREA: limpa; tenra; hidratada; com folhas íntegras; com coloração característica à cada variedade; sem espigamento; sem folhas amareladas; queimadas por sol ou por frio; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida, com tamanho médio (300) até gráudo (500g).

CHUCHU: extra; limpo; tenro; com casca íntegra e praticamente lisa; com coloração uniforme característica à cada variedade; sem partes fibrosas ou empedradas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, de tamanho médio (frutos com comprimento de 100 a 120 mm e maior medida transversal de 50 mm) ou gráudo (frutos com comprimento de 120 a 180 mm e com até 130 mm de maior medida transversal).

COUVE: limpa; tenra; hidratada; macia; com folhas íntegras; com coloração característica à cada variedade ; sem partes amareladas queimadas pelo sol ou frio; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida, com folhas médias (maços com 20 folhas) ou gráudas (maços de 15 a 18 folhas).

COUVE-FLOR: limpa; tenra; firme, compacta; sem folhas; sem manchas ou danos profundos; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com tamanho médio (em torno de 1200g) ou gráudo (em trono de 2400g).

ESPINAFRE: limpo; tenro; hidratado; com folhas grandes e íntegras; com coloração característica à cada variedade; não florado; sem partes amareladas queimadas pelo sol ou frio; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida.

LARANJA PÊRA: limpa; madura; suculenta; com coloração uniforme, característica à cada variedade; sem

manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm, em caixas com no máximo 160 unidades.

LIMÃO TAITI: limpo; maduro; suculento; com coloração uniforme, característica à variedade; sem manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 50 mm.

MAÇÃ: limpa; tenra; íntegra; com casca lisa e brilhante; com coloração do grupo avermelhada; se manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm, em torno de 120 unidades por caixa.

MAMÃO COMUM OU FORMOSA: limpo; maduro (no mínimo $\frac{3}{4}$ da casca madura); íntegro; sem manchas; sem podridão; sem deformações; sem ovário múltiplo; isento de danos profundos. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 1000g.

MANGA: limpa; madura; tenra; carnosa; com casca lisa e brilhante; sem manchas; sem podridão; sem deformações; sem fiapos. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 400g.

MELANCIA: limpa; madura; firme; com polpa vermelha, doce e abundante; com casca lisa e lustrosa ; sem manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento de 300 a 400mm, diâmetro de 200 a 300 mm e peso entre 10 e 15 Kg.

MELÃO: limpo; maduro; firme; com polpa doce e abundante; com casca lisa, enrugada ou com nervuras; sem manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com peso acima de 1800g.

MORGOTE OU MURCOTT: limpa; madura; suculenta; com coloração uniforme, característica à variedade; com casca bem presa à polpa; sem manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 80 mm.

PEPINO : extra; limpo; tenro; crocante; com coloração uniforme; sem podridão; sem deformações ou ponta fina; isento de danos profundos. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento entre 120 e 200 mm e diâmetro transversal superior a 40 mm.

PÊRA NACIONAL OU IMPORTADA: limpa; tenra; íntegra; com polpa macia ; com casca lisa e brilhante; sem manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g.

PÊRA NACIONAL: limpa; tenra; íntegra; com polpa dura; sem manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g.

PÊSSEGO: extra; limpo; maduro; tenro; com polpa macia; sem manchas; sem podridão; sem deformações; sem caroço partido; sem danos profundos; sem lesões cicatrizadas; sem lesões provocadas por sol ou por frio; livre de umidade externa anormal. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 50 e 70 mm.

PIMENTÃO VERDE: extra; limpo; tenro; com coloração uniforme; com pedúnculo; sem danos cicatrizados ou não; sem manchas; sem podridão; sem deformações; sem áreas murchas ou queimadas. Cultivar bem desenvolvida de tamanho médio (comprimento entre 80 e 100 mm e diâmetro basal de 50 mm para mais).

PIMENTÃO VERMELHO: : extra; limpo; tenro; com coloração uniforme; com pedúnculo; sem danos cicatrizados ou não; sem manchas; sem podridão; sem deformações; sem áreas murchas ou queimadas. Cultivar bem desenvolvida de tamanho médio (comprimento entre 80 e 100 mm e diâmetro basal de 50 mm para mais).

PIMENTÃO AMARELO: : extra; limpo; tenro; com coloração uniforme; com pedúnculo; sem danos cicatrizados ou não; sem manchas; sem podridão; sem deformações; sem áreas murchas ou queimadas. Cultivar bem desenvolvida de tamanho médio (comprimento entre 80 e 100 mm e diâmetro basal de 50 mm para mais).

PONKAN: limpa; madura; suculenta; com coloração uniforme, característica à variedade; com casca facilmente deslocada da polpa; sem manchas; sem podridão; sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 80 mm.

REPOLHO VERDE: limpo; tenro; crocante; sem podridão; sem mofo; sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com peso superior a 1500g.

REPOLHO ROXO: limpo; tenro; crocante; sem podridão; sem mofo; sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com peso superior a 800g.

RÚCULA: Limpa; tenra; hidratada; com folhas grandes e íntegras; com coloração característica à cada variedade; sem podridão; sem áreas amareladas queimadas por sol ou por frio, sem lesões provocadas por parasitas. Cultivar bem desenvolvida.

SALSA: limpa; tenra; com coloração uniforme; com sabor e odor característicos à cada variedade; sem podridão; sem partes secas, murchas ou queimadas. Cultivar bem desenvolvida.

TOMATE: extra; limpo; maduro; íntegro; com coloração uniforme, característica à cada variedade; sem rachaduras; sem manchas; sem podridão; sem deformações; sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro médio de 80 mm.

UVA RÚSTICA (ROSÊ, VERDE OU PRETA): limpa; madura; firme; em cachos compactos, com grãos bem formados; sem manchas; sem podridão; sem cicatrizes; com presença de pruína (cera que recobre os grãos); isenta de danos profundos. Cultivar bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 a 350g.

VAGEM COMUM: limpa; tenra; quebradiça; com mínimo ou nenhum teor de fibras; com coloração uniforme característica à cada variedade; sem manchas; sem podridão. Cultivar bem desenvolvida, com unidades média (comprimento entre 120 e 150 mm e diâmetro de 10 mm) ou grandes (comprimento acima 150 mm e diâmetro de 10 mm).

DEFINIÇÃO DE TERMOS :

- Cultivar: significa variedade;
- Limpo: O cultivar deve estar livre de poeira, terra, resíduos ou matérias estranhas;
- Maduro: O cultivar deve estar em estado de maturação próprio para o consumo humano, imediato , e não passado;
- Tenro: O cultivar deve estar viscoso, brando;
- Firme: O cultivar deve estar com sua consistência natural; livre de danos que interfiram na qualidade da parte comestível;
- Mancha: Alteração na coloração normal da variedade, que atinja uma área superior a 10% da superfície da mesma;
- Deformação: formato diferente daquele que é típico da cultivar;
- Podridão: Dano patológico e /ou fisiológico caracterizado pela decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos do vegetal;
- “Cultivar bem desenvolvido”: Está sendo considerado o vegetal que atingiu o estágio de desenvolvimento característico da variedade e está em condições de ser colhido, de modo a ter um amadurecimento perfeito;
- Pedúnculo: Haste que liga o fruto à sua variedade vegetal;
- Dano profundo: qualquer dano de origem diversa que atinja a polpa do fruto, podendo ou não estar cicatrizada;
- Dano mecânica: Dano na polpa causado por pressão ou impacto externo, que cause o rompimento da epiderme;
- No caso específico do alho, “Nobre” significa aquele que apresenta de 5 a 20 bulbilhos (“dentes”) por bulbo (“cabeça”);
- No caso específico do mamão, “Ovário múltiplo” significa haver mais de uma cavidade ovariana;
- No caso específico da cenoura, “Ombro verde ou roxo” significa raiz que apresenta região próxima a

inserção do caule com coloração verde ou arroxeadas, em proporção superior a 10% da superfície total da raiz; E, “lenhosa” significa raiz em avançado estágio de desenvolvimento, caracterizado, principalmente pela lignificação do “coração”;

- Termo “Extra”, indica o percentual de tolerância de defeitos encontrados nos vegetais, seguindo os valores:
 - 1º. 2% de tolerância de defeitos, no caso do alho;
 - 2º. 5% de tolerância de defeitos, no caso da banana, chuchu, pepino, pêssego, pimentão verde, pimentão vermelho e pimentão amarelo;
 - 3º. 6% de tolerância de defeitos, no caso da cenoura.

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 06- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de leite tipo C	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e auxiliar de armazenista	
Quando: Diária, horário matutino.			
Condições necessárias: recibo de entrega, caneta, termômetro a laser.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a temperatura do leite tipo C, com auxilio de termômetro, máximo de 10° C;
- anotar em planilha específica (anexo IV);
- conferir a quantidade entregue;
- conferir a validade;
- armazenar na câmara de laticínios, a temperatura, de, no máximo, 6° C, em estrado próprio;
- assinar duas vias do recibo de entrega;
- devolver uma via do recibo para o fornecedor;
- arquivar uma via do recibo.

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO IV

CONTROLE DE FORNECEDORES

CONTROLE DE FORNECEDORES (CF)				
Nº				
EMPRESA		DATA		NF
PEDIDO	PROGRAMADO	EMERGENCIAL		
HORÁRIO				
ÍTEM	COD	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE (KG)	
TEMPERATURA (°C)				
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
TIPO DE PRODUTO				
() CONGELADO		() RESFRIADO		() SALGADO
() REFRIGERADO		() DEFUMADO		() OUTROS
AVALIAÇÃO DO TRANSPORTE				
() CAMINHÃO ISOTÉRMICO		() CARRO PARTICULAR		() REFRIGERADO ()
() PERUA KOMBI		() PICK UP		() COMUM
AVALIAÇÃO HIGIÊNICO – SANITÁRIA				
ITENS		SIM		NÃO
OBSERVAÇÕES				
UNIFORME				
ENTREGADOR		BONÉ		
SAPATOS				
MONOBLOCOS/EMBALAGENS				
TRANSPORTE				
OBSERVAÇÕES GERAIS				
ASSINATURA RECEBEDOR		ASSINATURA CONTROLE DE QUALIDADE		

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 07- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de margarina em pote e blister	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e auxiliar de armazenista	
Quando: Mensal			
Condições necessárias: AF (Autorização de Fornecimento), NF (Nota Fiscal), caneta.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a NF com a AF;
- verificar as condições da embalagem- íntegra e limpa;
- conferir a data de validade;
- conferir a quantidade entregue;
- depositar o produto em local provisório (estrados) para posterior armazenagem;
- assinar a NF;
- retirar a embalagem externa;
- armazenar na câmara de laticínios, a temperatura, de, no máximo, 6° C, em prateleira própria.

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 08- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de Dietas Enterais	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista	
Quando: Mensal			
Condições necessárias: AF (Autorização de Fornecimento), NF (Nota Fiscal), caneta.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a NF com a AF;
- verificar as condições da embalagem- íntegra, limpa e sem estufamentos;
- conferir a quantidade entregue;
- conferir a validade;
- conferir as análises laboratoriais;
- depositar o produto em local provisório (estrados) para posterior armazenagem;
- assinar a NF;
- armazenar em prateleiras e estrados na sala refrigerada de produtos enterais, em temperatura de, até, 25° C, de acordo com as etiquetas indicativas do tipo de produto.

OBS: Diariamente, conferir a temperatura ambiente e anotar em planilha específica. (Anexo II)

ANEXO II: Leitura da temperatura ambiente

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 09- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de ovos	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e auxiliar de armazenista	
Quando: semanal			
Condições necessárias: pedido, caneta.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a quantidade entregue com a pedida;
- verificar as condições da embalagem- integra e limpa;
- verificar a validade;
- assinar e devolver a via do fornecedor;
- retirar a embalagem externa;
- arquivar a via da despensa.
- armazenar em prateleira especifica, na câmara de verduras, a temperatura de, no mínimo, 10° C;

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>		POP nº 10- DND/PROD.	
	Recebimento de pães		Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino			Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino			Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:			Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção				
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino				
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio				
Setor: Despensa			Agente(s): Armazenista e Auxiliar de armazenista	
Quando: Diária, manhã e tarde.				
Condições necessárias: planilha semanal, caneta, carro de transporte.				

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- depositar o produto no carro de transporte de pães;
- conferir a quantidade entregue com a pedida (anexo VII);
- conferir a validade;
- assinar duas vias do recibo de entrega;
- devolver uma via do recibo para o fornecedor;
- arquivar uma via do recibo;
- levar o carro de transporte ao setor de café e sobremesas.

ANEXOVII: CONTROLE DE RECEBIMENTO

UFSC - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO		DATA: REQUISIÇÃO DE PÃO Fone padaria 3284-6160 com Fabrício / André Fone Fabrício 84147900 Email padariauniao@gmail.com													
SERVIÇO NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		DE: SND PARA: PANIFICADORA UNIÃO													
DATAS:		SEG		TER		QUAR		QUIN		SEX		SAB		DOM	
N	TIPO DE PÃO	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
18	TORRADA COM SAL		1		1		1		1		1		1		1
19	TORRADA SEM SAL		1		1		1		1		1		1		1
1	BOLO HMT 2 chocolate e 1 “branco”					3									
2	CUCA							30 + 5 Creche							28
3	FARINHA DE ROSCA (em pacotes de 1 kg)														
6	PÃO DE HOT DOG														
7	PÃO DE SANDUÍCHE (FATIADO)	12 + 3 hmt	12	12	12	30 + 3 hmt	12	12	12	12	12	8	26	8	8
8	PÃO FATIADO S/ SAL	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5	6	5
9	PÃO CASEIRO			30 + 3 hmt						5 Creche	30				
10	PÃO DE LEITE						30		5 Creche			26			
11	PÃO DE TRIGO	20	20	20	150 + 40 Creche	20	20	20 + 20 hmt	20	130	20	20	20	150	20
14	PÃO DOCE S/ FAROFA	30	20 45MAT	30	20 45MAT	30	45MAT	30	20 45 MAT	30	20 + 30 Creche 45MAT		20 45 MAT	30	20 45 MAT
14	PÃO DOCE C/ FAROFA			40 Creche											
15	PÃO FRANCÊS	150 + 30 Creche							150 + 20 Creche	20 hmt					
16	PÃO INTEGRAL COM SAL (FATIADO)	4 + 1 hmt	20	4	2		2	4	2	4		3	2	3	
12	PÃO DE TRIGO INTEGRAL C/ SAL (UND 50g)		30 Creche			30 + 10 hmt + 30 Creche					30				30
17	PÃO INTEGRAL SEM SAL (FATIADO)	2	2	2		2	2	2		2	2	2		2	2
13	PÃO DE TRIGO INTEGRAL S/ SAL (UND 50g)				20				20				20		

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 11- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de Queijo	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e auxiliar de armazenista	
Quando: Mensal			
Condições necessárias: Autorização de Fornecimento (AF), Nota Fiscal (NF), caneta, termômetro a laser.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a NF com a AF;
- verificar as condições da embalagem- integra e limpa;
- verificar a temperatura do produto, no máximo à 10° C;
- verificar a validade;
- anotar em planilha própria (anexo IV);
- retirar a embalagem externa;
- transferir para contentor próprio;
- conferir as características sensoriais- cor, odor, textura, (Anexo XVII)
- tarar a balança;
- pesar;
- assinar a NF;
- armazenar em freezer, vertical, à temperatura de, no mínimo, -18° C.

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO IV

CONTROLE DE FORNECEDORES

CONTROLE DE FORNECEDORES (CF)				
Nº				
EMPRESA		DATA		NF
PEDIDO	PROGRAMADO	EMERGENCIAL		
HORÁRIO				
ÍTEM	COD	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE (KG)	
TEMPERATURA (°C)				
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
TIPO DE PRODUTO				
() CONGELADO		() RESFRIADO		() SALGADO
() REFRIGERADO		() DEFUMADO		() OUTROS
AVALIAÇÃO DO TRANSPORTE				
() CAMINHÃO ISOTÉRMICO		() CARRO PARTICULAR		() REFRIGERADO ()
() PERUA KOMBI		() PICK UP		() COMUM
AVALIAÇÃO HIGIÊNICO – SANITÁRIA				
ITENS		SIM		NÃO
OBSERVAÇÕES				
UNIFORME				
ENTREGADOR		BONÉ		
SAPATOS				
MONOBLOCOS/EMBALAGENS				
TRANSPORTE				
OBSERVAÇÕES GERAIS				
ASSINATURA RECEBEDOR		ASSINATURA CONTROLE DE QUALIDADE		

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DOS ALIMENTOS

1 – CARNES BOVINAS

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

2 – CARNES SUÍNAS

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

3 - AVES

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

1 – EMBUTIDOS

ASPECTO: Firme, nem pegajoso.

COR: Característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.

ODOR: Característico.

2 – PEIXES

ASPECTO: Carne firme, não amolecida e nem pegajosa, olhos brilhantes e salientes, guelras róseas ou vermelhas úmidas; escamas brilhantes, aderentes e firmes;

COR: Branca ou ligeiramente

ODOR: Característico.

3 – CAMARÃO

ASPECTO: Corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e o céfalotorax; carapaça transparente deixando visualizar coloração dos músculos, aderente ao corpo e libertando-se se aderências musculares, quando forçada; Olhos de cor negra e bem destacados.

COR: Rosada ou acinzentada, de acordo com a espécie, não devendo apresentar pigmentação estranha.

ASPECTO: Firme, não amolecido e nem pegajoso.

COR: Amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

ODOR: Característico.

4 – MOLUSCOS BIVALVES (Ostras, mariscos, mexilhões, vieiras)

ASPECTO: Esponjoso, gelatinoso e elástico; Valvas fechadas e com grande retenção de água incolor e límpida nas conchas; Carne aderente à concha e úmida.

COR: Cinzenta clara nas ostras, amarelada nos mexilhões e mariscos.

ODOR: Característico.

5 – MOLUSCOS CEFALOPÓDAS (Lula, polvo)

ASPECTO: Pele lisa e úmida; Olhos transparentes; carne consistente e elástica

COR: Branco-rosada , acinzentada, com ausência de coloração estranha à espécie, especialmente a vermelha..
ODOR: Característico.

6 – QUEIJO MINAS FRESCAL

ASPECTO: Crosta mal formada; consistência macia; textura fechada com ou sem buracos mecânicos pequenos; sem estufamento da embalagem.

COR: Branca ou branco-creme, homogênea.

ODOR: Característico.

7 – REQUEIJÃO

ASPECTO: Massa mole ou pastosa

COR: Branca ou branco-creme, homogênea.

ODOR: Característico.

SABOR: Entre adocicado e ligeiramente ácido e levemente salgado.

8 – RICOTA FRESCA

ASPECTO: Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; consistência mole , às vezes dessorada ; textura fechada ou com alguns olhos mecânicos.

COR: Branca.

ODOR: Característico.

SABOR: Suave.

OBSERVAÇÃO: Deverá ser dado ao consumo até 3 dias após a fabricação; quando for fabricada com leite desnatado, esta informação deverá constar no rótulo

9 – QUEIJO MUSSARELA

ASPECTO: Crosta firme ou não formada; consistência semidura, rígida.

COR: Branco-creme, homogênea.

ODOR: Característico.

SABOR: Suave, levemente salgado.

10 – QUEIJO PRATO (lanche, Cobocó e Esférico ou bola)

ASPECTO: Crosta lisa, fina e bem formada e preferencialmente revestida de parafina; Pasta semidura, elástica, tendente à macia de untura manteigosa; textura com olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados.

COR: Amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade ligeiramente rósea.

ODOR: Característico.

SABOR: Suave, não picante.

11 – QUEIJO PARMESÃO

ASPECTO: Crosta firme, lisa, não pegajosa. Untada com óleo secativo ou verniz próprio, ou com substância adesiva de preferência de cor preta; consistência dura, maciça, de untura seca; textura compacta, com poucos olhos mecânicos pequenos, de fratura granulosa.

COR: Amarelo-palha, homogênea, podendo tender ao esverdeado no de prolongada maturação.

ODOR: Característico, picante e forte.

SABOR: Picante e forte.

12 – QUEIJO PROVOLONE

ASPECTO: Crosta firme, lisa, resistente, destacável, parafinada, encerada ou oleada, com as características de ranhuras do barbante; consistência semidura, pouco elástica, quebradiça, de untura às vezes meio seca e outras tendentes manteigosa; textura compacta ou com poucos olhos; defumada ou não defumada (deve constar no

rótulo).

COR: Marfim ou creme, homogênea.

ODOR: Característico.

SABOR: Picante, suave, tolerando-se o picante forte.

13 – LEITE

ASPECTO: Líquido homogêneo.

COR: Branco leitoso

ODOR: Característico.

SABOR: Suave, entre salgado e adocicado.

14 – VERDURAS

Frescas, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Grau de evolução completo do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade. Turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Livres de enfermidades e insetos ou larvas. Não danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, sem ressecamentos ou queimaduras. Livres de folhas externas sujas de terra. Isentas de umidade externa anormal (gosmenta). Isentas de odor pútrido ou fermentado. Livres de resíduos de fertilizantes.

15 – LEGUMES

Grau de evolução completo do tamanho. Aroma e cor próprios de cada espécie e variedade. Livres de enfermidades, insetos ou larvas. Não danificados por qualquer lesão de ordem física ou mecânica que afete sua aparência, sem rachaduras, perfurações ou cortes. Não estar sujos de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres de odor pútrido ou fermentado. Livres da presença de bolor ou mucosidade (gosmento).

16 – CEREAIS

Isentos de matéria terrosa. Livres de umidade, Isentos de parasitas ou fungos. Coloração característica de cada espécie. Livres de fragmentos estranhos.

17 – FRUTAS

Frescas, íntegras e firmes. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada espécie. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes. Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à casca. Isentas de umidade externa anormal. Isentas de aroma e sabor estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres da presença de bolores ou mucosidade (gosmenta) e manchas.

18 – CONGELADOS

Centro geométrico do produto em temperatura igual ou inferior a 18°C. Preparados com matéria-prima sadia, livre de matéria terrosa, bolores, parasitas ou detritos animais e vegetais. Embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade. Não devem apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.

19 – FARINHAS

Aspecto pó fino ou granuloso, dependendo da espécie. Isentas de matéria terrosa. Livres de umidade e não devem estar empedradas. Isentas de parasitas ou fungos. Coloração característica de cada espécie. Não deve estar fermentada ou rançosa. Livres de fragmentos estranhos.

20 – RAÍZES E TUBÉRCULOS

Grau normal de evolução de tamanho, aroma, sabor e cor próprios de cada espécie e variedade. Livres de enfermidades. Não danificados por qualquer lesão de ordem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livres de maior parte possível de terra aderente à casca. Isentos de umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes. Livres de odor e sabor estranhos. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa.

21 – LATARIAS

Não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas. Data de validade estampada na lata.

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 12- DND/PROD.	
	Recebimento e Armazenamento de sucos industrializados	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: dez/2006	
Revisado por:Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: dez/2006	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Recebimento em quantidade e qualidade especificadas Armazenamento dentro dos padrões e de fácil manuseio			
Setor: Despensa		Agente(s): Armazenista e Auxiliar de Armazenista	
Quando: Mensal			
Condições necessárias: AF (Autorização de Fornecimento), NF (Nota Fiscal), caneta.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- conferir a NF com a AF;
- verificar as condições da embalagem- íntegra e limpa;
- conferir a data de validade;
- conferir a quantidade entregue;
- depositar o produto em local provisório (estrados) para posterior armazenagem;
- assinar a NF;
- retirar a embalagem externa;
- armazenar na câmara de laticínios, a temperatura, de, no máximo, 6° C, em prateleira própria.

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 13- DND/PROD.	
	Armazenagem de sobremesas preparadas	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Armazenagem dentro dos padrões estabelecidos			
Setor: Despensa – Câmara de laticínios.		Agente(s): Auxiliar de Armazenista	
Quando: Diário			
Condições necessárias: plástico para cobertura, faca, etiquetas, caneta.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- receber as sobremesas prontas, do setor de sobremesas;
- cobrir com plástico próprio;
- etiquetar com a data de produção;
- armazenar nas prateleiras específicas, da câmara de laticínios, a temperatura de, no máximo, 6° C;
- verificar, diariamente, a validade das sobremesas armazenadas;
- providenciar o descarte, se necessário, de sobremesas armazenadas acima de 72h.

OBS: Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO I: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 14- DND/PROD.	
	Descongelamento de carnes, aves e peixes.	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Descongelamento em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Despensa		Agente(s): Auxiliar de armazenista	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: Balança de plataforma, planilha de carnes, plástico, caixas de polietileno de 25 Kg, caneta, etiqueta.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- verificar, diariamente, a planilha semanal de carnes, (anexo VIII);
- retirar, do freezer, a quantidade a ser descongelada, em lotes de 25 Kg;
- retirar a embalagem plástica;
- colocar em caixas de polietileno de 25 Kg;
- pesar;
- cobrir com plástico;
- etiquetar, identificando o destino e data para uso;
- armazenar em câmara refrigerada de carnes, em prateleira própria;
- repetir o processo, até retirar a quantidade necessária;
- anotar na planilha semanal de carnes, o trabalho realizado.

OBS: O descongelamento deve ser de, no máximo, 3 (três) dias.

Diariamente, anotar a temperatura da câmara em planilha específica. (Anexo I)

ANEXO VIII

CARDÁPIO CARNES - I

SEGUNDA 00/00			TERÇA 00/00	QUARTA 00/00	QUINTA 00/00	SEXTA 00/00	SÁBADO 00/00	DOMINGO 00/00
A L M O Ç O	D I E T	COM OSSO 23 kg sobrecoxa (90 unidades) (assado) 3 Kg sobrec s/osso	14 kg filé de peixe (90 filés) 2 kg moída 1 kg carne picada	105 bifes (15 kg coxão) 2 kg moída 2 Kg sobrec s/osso	12 kg tatu (recheado) 3 Kg sobrec s/osso 1 kg carne picada	SEM OSSO 14 kg sobrecoxa (90 panquecas)	105 bifes (15 kg coxão) 1 kg carne picada 3 Kg sobrec s/osso	12 kg coxão / posta (de panela) 3 Kg sobrec s/osso
	G E R A L	62 kg tatu (de panela c/ ervilhas)	35 kg de carne moída (370 panquecas)	COM OSSO 92 kg sobrecoxa (370 unidades) (assado)	45 kg empanado de peixe (vem pronto)	53 Kg lombo (360 unidades) (assado)	390 bifes (62 kg) (à milanesa)	COM OSSO 92 kg sobrecoxa (370 unidades) (assado)
J A N T A R	D I E T	10 kg iscas (estrogonofe) 1 kg carne picada 2 kg moída	6 kg moída (ensopada) 3 Kg sobrec s/osso	10 kg peito fran (90 espetinhos) 1 kg carne picada 1 kg sobrec s/osso	12 kg alcatra (assada) 2 Kg sobrec s/ osso 2 kg moída	14 kg filé peixe (90 filés) (assado) 1 kg carne picada 2 kg moída	6 kg moída (rocambole) 2 Kg sobrec s/ osso	COM OSSO 23 kg sobrecoxa (90 unidades) (assado) 1 kg carne picada 1 kg de moída
	G E R A L	18 kg empanado de peixe (vem pronto) 2 kg carne picada	18 kg iscas (estrogonofe) 2 Kg sobrec s/osso	18 Kg quibe (vem pronto) 2 kg carne picada	18 kg coxão (de panela) 2 kg carne picada	12 kg moída (lasanha) 2 Kg sobrec s/osso * 5 Kg queijo	18 kg picadinho (ao sugo)	18 kg bisteca suína (130 unidades /frita) 2 kg carne picada
	C E I A	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	20 kg alcatra (inteira) (assada) 2 Kg sobrec s/osso
C R E C H E	1	70 bifes 5 kg carne moída 1 Kg carne picada (sopa berçário)	7 Kg peito frango (risoto) 8 Kg coxão mole ou 1 Kg carne picada (sopa) 1 Kg peito (berçário)	8 kg iscas 5 Kg carne moída 1 Kg carne picada (berçário)	7 Kg peito frango (xadrez) 4 Kg peito frango (torta legumes) 1 Kg peito frango (sopa berçário)	10 Kg frango empanado 10 Kg peixe empanado 1 Kg carne picada (berçário)	SÁBADO	DOMINGO

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>		POP nº 015- DND/PROD.	
	Higienização de banho-maria		Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino			Data da criação: fev/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino			Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:			Data de aprovação: fev/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção				
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino				
Objetivo: Banho-maria devidamente higienizado e pronto para uso.				
Setor: Cozinha e refeitório			Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, após o uso.				
Condições necessárias: água, balde, pano de limpeza, esponja, detergente neutro, desencrostante, álcool 70%, luva de borracha.				

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- desligar o equipamento;
- abrir o cano de esgotamento;
- retirar a água;
- retirar o excesso de alimento com auxílio de esponja;
- lavar a área interna e externa com esponja, água e detergente neutro;
- enxaguar com água limpa, com auxílio de balde;
- secar com pano limpo;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- religar o equipamento.

OBS: Semanalmente, substituir o detergente neutro por desencrostante.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 016-DND/PROD.	
	Higienização de câmaras frigorífica de carnes	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Câmara refrigerada de carnes devidamente higienizada.			
Setor: Despensa		Agente(s): Auxiliar de serviços gerais	
Quando: Semanalmente, todas as 4ª feiras.			
Condições necessárias: água, balde, pano de limpeza, pano de chão, esponja, detergente neutro, luva de borracha, álcool 70%, rodo, lava – jato.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar os alimentos e passar para a câmara de laticínios;
- lavar as prateleiras com esponja, detergente neutro e água;
- enxaguar com lava-jato;
- secar com pano;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- lavar as paredes, o teto e o chão com esponja, detergente, vassoura, lava-jato e água em abundância;
- enxaguar com lava-jato;
- retirar o excesso de água com rodo;
- secar com pano de chão e rodo;
- passar pano de chão embebido em álcool 70%

OBS: Proceder à limpeza diária das prateleiras e do chão com passagem de pano com álcool 70%.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 017-DND/PROD.	
	Higienização de câmara frigorífica de verduras	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Câmara refrigerada de verduras devidamente higienizada.			
Setor: Despensa		Agente(s): Auxiliar de serviços gerais	
Quando: Semanalmente, todas as 2ª e 5ª feiras.			
Condições necessárias: água, balde, pano de limpeza, pano de chão, esponja, detergente neutro, luva de borracha, álcool 70%, rodo, lava – jato.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar os alimentos e passar para estrados, na área da despensa em temperatura ambiente;
- lavar as prateleiras com esponja, detergente neutro e água;
- enxaguar com lava-jato;
- secar com pano;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- lavar as paredes, o teto e o chão com esponja, detergente, vassoura, lava-jato e água em abundância;
- enxaguar com lava-jato;
- retirar o excesso de água com rodo;
- secar com pano de chão e rodo;
- passar pano de chão embebido em álcool 70%

OBS: Proceder à limpeza diária das prateleiras e do chão com passagem de pano com álcool 70%.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 18- DND/PROD.	
	Higienização de câmaras frigorífica de laticínios	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Câmara refrigerada de laticínios devidamente higienizada.			
Setor: Despensa		Agente(s): Auxiliar de serviços gerais	
Quando: Semanalmente, todas as 3ª feiras.			
Condições necessárias: água, balde, pano de limpeza, pano de chão, esponja, detergente neutro, luva de borracha, álcool 70%, rodo, lava – jato.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar os alimentos e passar para a câmara de carnes;
- lavar as prateleiras com esponja, detergente neutro e água;
- enxaguar com lava-jato;
- secar com pano;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- lavar as paredes, o teto e o chão com esponja, detergente, vassoura, lava-jato e água em abundância;
- enxaguar com lava-jato;
- retirar o excesso de água com rodo;
- secar com pano de chão e rodo;
- passar pano de chão embebido em álcool 70%

OBS: Proceder à limpeza diária das prateleiras e do chão com passagem de pano com álcool 70%.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 019-DND/PROD.	
	Higienização de equipamentos – Descascador de legumes Processador de alimentos Picador de legumes Liquidificador industrial	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Equipamento devidamente higienizado e pronto para uso.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinha	
Quando: Diariamente, após o uso.			
Condições necessárias: água, detergente neutro, esponja, pano de louça, álcool 70%.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar o equipamento da tomada;
- retirar as peças móveis;
- retirar o excesso de alimento das peças e corpo do equipamento;
- lavar com esponja, detergente e água as peças e corpo do equipamento;
- enxaguar com água;
- passar um pano embebido em álcool nas peças e corpo do equipamento;
- deixar secar naturalmente;
- passar um pano embebido em álcool nos fios e tomada;
- montar o equipamento.

OBS: Cuidar para não molhar o motor dos equipamentos elétricos.

Antes do uso do liquidificador, colocar água limpa, ligar na função pulsar e desprezar a água.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 020- DND/PROD.	
	Higienização de equipamentos – balança digital	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Balança devidamente higienizada e pronta para uso.			
Setor: Sala de carne		Agente(s): Açougueiro	
Quando: Diariamente, após o uso.			
Condições necessárias: balde, pano de limpeza, esponja, detergente neutro, álcool 70%.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar da tomada;
- lavar o corpo da balança com água, detergente e esponja;
- secar com pano;
- passar pano embebido em álcool 70%.

OBS: Não usar água em abundância para lavar o corpo da balança para não danificar o equipamento.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 021-DND/PROD.	
	Higienização de fogão industrial	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Fogão industrial devidamente higienizado e pronto para uso.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, após o uso.			
Condições necessárias: água corrente, esponja, detergente neutro, desencrostante, luva de borracha.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- aguardar o fogão esfriar;
- retirar o excesso de alimento;
- retirar as peças móveis (grelhas, cachimbos e placas de coleta);
- passar desencrostante com auxílio de esponja, no corpo do fogão e peças móveis;
- deixar agir por 15 minutos;
- lavar as peças móveis com esponja e desencrostante, na bancada com pia;
- enxaguar em água corrente;
- escorrer sobre a bancada;
- lavar o corpo do fogão com esponja e desencrostante;
- enxaguar com água em abundancia;
- secar com pano de louça;
- recolocar as partes móveis.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 022-DND/PROD.	
	Higienização de forno combinado	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Forno combinado devidamente higienizado e pronto para uso.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, após o uso.			
Condições necessárias: água, desincrostante, pano de limpeza, esponja, borrifador, luva de borracha.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar o excesso de resíduos com auxílio de esponja e pano;
- passar desincrostante nas laterais da parte interna do forno, com auxílio de esponja ou borrifador;
- passar desincrostante na parte de cima e fundo da parte interna do forno e da parte interna da porta, com auxílio de esponja ou borrifador;
- fechar o forno;
- deixar agir por 15 minutos;
- ligar na função banho-maria para autolimpeza;
- retirar as peças móveis;
- lavar as peças móveis com esponja e desincrostante, na bancada com pia, se necessário;
- enxaguar em água corrente;
- borrifar a parte interna com água limpa, com auxílio da mangueira do forno;
- recolocar as partes móveis no forno;
- fechar o forno;
- lavar a parte externa com auxílio de esponja e desincrostante;
- enxaguar com água em abundância;
- secar com pano de louça;
- ligar o forno na função assar a seco para proceder a sua secagem interna;
- limpar a mesa de inox do forno com esponja e desincrostante;
- borrifar água limpa com auxílio da mangueira do forno;
- secar com pano.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 023-DND/PROD.	
	Higienização de freezer	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Freezer devidamente higienizado pronto para uso.			
Setor: Despensa, área de desembarque.		Agente(s): Auxiliar de serviços gerais	
Quando: Mensalmente e/ou sempre que necessário.			
Condições necessárias: água, balde, pano de limpeza, esponja, detergente neutro, álcool 70%, luva de borracha.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- desligar o equipamento da tomada;
- retirar os alimentos e passar para outro freezer;
- levar o freezer para a área de desembarque;
- retirar a tampa de esgotamento do freezer;
- lavar a área interna e externa com esponja, água e detergente neutro;
- enxaguar com água limpa, com auxílio de balde;
- secar com pano limpo;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- recolocar o freezer no local próprio;
- religar;
- recolocar os alimentos.

OBS: Quando houver necessidade, descongelar o freezer antes de proceder à limpeza, mantendo as portas do mesmo abertas.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 024-DND/PROD.	
	Higienização de geladeiras	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Geladeira devidamente higienizada e pronta para uso.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente			
Condições necessárias: água, balde, pano de limpeza, esponja, detergente neutro, álcool 70%, luva de borracha.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- desligar o equipamento toda tomada;
- retirar os alimentos e passar para outra geladeira;
- lavar a área interna e externa com esponja, água e detergente neutro;
- enxaguar com água limpa, com auxílio de balde;
- secar com pano limpo;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- religar;
- recolocar os alimentos.

OBS: Quando houver necessidade, descongelar a geladeira antes de proceder a limpeza, mantendo as portas da mesma abertas.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 025-DND/PROD.	
	Higienização de máquina de lavar-louças	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Máquina de lavar-louça devidamente higienizada e pronta para uso.			
Setor: Lavação de louças		Agente(s): Cozinha	
Quando: Diariamente, após o uso.			
Condições necessárias: água, balde, pano de limpeza, esponja, detergente neutro, desincrostante, álcool 70%, luva de borracha.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- desligar a máquina no botão liga/desliga;
- abrir a tampa da máquina;
- retirar a tampa do ralo da máquina;
- retirar a água do depósito de água (esgotar);
- retirar as partes móveis (cesta de retenção de sujidades e bandejas plásticas);
- lavar as partes móveis com esponja, detergente neutro e água, na pia;
- lavar a área interna e externa da máquina, com esponja, detergente neutro e água;
- secar com pano;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- recolocar as peças móveis;
- encher a máquina, acionando o botão opera;
- desligar, no botão liga/desliga, após estar cheia.

OBS: Semanalmente, substituir o detergente neutro por desincrostante.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 026-DND/PROD.	
	Higienização de utensílios – placas de corte	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Placas de corte devidamente higienizadas e prontas para uso.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, após o uso.			
Condições necessárias: água, detergente neutro, esponja, luva de látex, solução de hipoclorito a 2,0 – 2,5%.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar o excesso de alimento;
- lavar com esponja e detergente neutro;
- enxaguar em água corrente;
- colocar de molho em solução de hipoclorito (10 ml em 1 litro de água) por 15 minutos;
- retirar da solução;
- secar ao ar sempre que possível;
- guardar em local próprio.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 027-DND/PROD.	
	Higienização de utensílios do refeitório-bandejas, talheres, taças e louças de porcelana.	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Utensílios devidamente higienizados e prontos para uso.			
Setor: Área de lavagem do refeitório		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, durante e após a distribuição das refeições.			
Condições necessárias: esponja, pano de louça, detergente neutro, álcool 70%, máquina de lavar-louças.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar os restos de alimento com auxílio de esponja;
- pre-lavar com água corrente;
- colocar no suporte da máquina de lavar-louças;
- ligar a máquina de lavar-louças;
- retirar da máquina de lavar-louças;
- guardar os utensílios em prateleira própria;
- passar um pano embebido em álcool 70% nos talheres;
- guardar em embalagem plástica própria, com tampa.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 028-DND/PROD.	
	Higienização de utensílios – cozinha (talheres de servir, facas e abridores).	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Utensílios devidamente higienizados e prontos para uso.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, após o uso.			
Condições necessárias: água, detergente neutro, esponja, pano de louça, luva de látex, solução de álcool 70%.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar o excesso de alimento;
- lavar com esponja e detergente neutro;
- enxaguar em água corrente;
- secar com pano;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- deixar secar ao ar;
- guardar em local próprio.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 029-DND/PROD.	
	Limpeza e desinfecção da câmara de resíduos	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Câmara de lixo limpa, sem chorume e sem odores desagradáveis.			
Setor: Área de limpeza		Agente(s): Auxiliar de Serviços Gerais	
Quando: Diariamente, no final do plantão.			
Condições necessárias: Vassoura, água, detergente neutro, pano de limpeza, rodo, mangueira ou lava-jato, luva de borracha.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- abrir a porta da câmara de lixo;
- retirar os galões de lixo e papelão;
- lavar o teto, paredes, chão e porta, interna e externamente, com água, detergente, vassoura e mangueira ou lava-jato;
- enxaguar com água em abundância;
- drenar a água com rodo;
- retirar o excesso de água com pano e rodo;
- fechar a porta.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 030-DND/PROD.	
	Limpeza de instalações – cozinha (pias, tampos, mesas e carros de transporte de alimentos).	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Instalações devidamente higienizadas e prontas para uso.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, após o uso.			
Condições necessárias: água, esponja, pano de louça, detergente neutro, álcool 70%, luva de látex.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar os resíduos de alimentos com auxílio de esponja;
- lavar com água, esponja e detergente neutro;
- secar com pano;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- deixar secar.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 031-DND/PROD.	
	Limpeza de instalações – ralos do piso.	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Ralos limpos e sem odores desagradáveis.			
Setor: Cozinha, Setor de lavação.		Agente(s): Auxiliar de Serviços Gerais	
Quando: Diariamente, no final do plantão.			
Condições necessárias: vassoura, pá, esponja, balde, detergente neutro, água, luva de borracha.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar as tampas dos ralos;
- levar para a área de lavação da limpeza;
- lavar em pia própria com auxílio de esponja ou vassoura e detergente;
- enxaguar com água em abundância;
- deixar escorrer;
- retirar os resíduos sólidos dos ralos com auxílio de pá;
- lavar os ralos com vassoura e detergente;
- enxaguar com água;
- recolocar as tampas.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 032-DND/PROD.	
	Limpeza de instalações – portas e janelas internas.	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Instalações sem acúmulo de sujidades.			
Setor: DND		Agente(s): Auxiliar de Serviços Gerais	
Quando: Semanalmente			
Condições necessárias: água, detergente neutro, pano de limpeza, esponja, vassoura, balde.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- esfregar com água, detergente e vassoura ou esponja;
- enxaguar com água limpa;
- secar com pano de limpeza.

OBS: Separar os utensílios a serem usados nas áreas da cozinha, secretarias e sanitários, identificados por cor.

Trocar a água em cada etapa do procedimento.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 033-DND/PROD.	
	Limpeza de instalações – janelas externas e telas.	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Instalações sem acúmulo de sujidades.			
Setor: DND		Agente(s): Auxiliar de Serviços Gerais	
Quando: Mensalmente			
Condições necessárias: água, detergente neutro, pano de limpeza, esponja, vassoura, balde.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar as telas das janelas;
- esfregar as telas com água, detergente e esponja, no tanque do setor de limpeza;
- enxaguar com água limpa;
- secar com pano de limpeza;
- retirar sujidades das canaletas das janelas com auxílio de esponja seca;
- esfregar as janelas com água, detergente e esponja;
- enxaguar com água limpa;
- secar com pano de limpeza.

OBS: Separar os utensílios a serem usados nas áreas da cozinha, secretarias e sanitários, identificados por cor.
Trocar a água em cada etapa do procedimento.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>		POP nº 034-DND/PROD.	
	Limpeza de armários		Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino			Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino			Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:			Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção				
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino				
Objetivo: Armários isentos de sujidades.				
Setor: Cozinha e área de montagem de carros			Agente(s): Cozinheiras e copeiras	
Quando: Semanalmente				
Condições necessárias: balde, pano de limpeza, esponja, detergente neutro, álcool 70%.				

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- esvaziar os armários;
- limpar com água, detergente e esponja, a área interna, externa e portas;
- secar com pano limpo;
- passar pano embebido em álcool 70%;
- repor o material retirado dos mesmos.

OBS: Não usar água em abundância durante a limpeza para não danificar os armários, caso sejam de madeira.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 035-DND/PROD.	
	Limpeza de Paredes	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: paredes isentas de sujidades.			
Setor: Cozinha, área de lavação, refeitório.		Agente(s): Auxiliar de Serviços Gerais	
Quando: Semanalmente, as 4ª feiras.			
Condições necessárias: balde, esfregão, escova, rodo, pano de limpeza, esponja, detergente neutro, álcool 70%.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- passar pano de limpeza com detergente nas partes altas, com auxílio do rodo;
- passar pano de limpeza com água limpa;
- nas partes baixas, esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- enxaguar com água limpa;
- secar com pano limpo;
- passar pano embebido em álcool 70%.

OBS: As partes baixas, próximas aos tampos, pias e balcões devem ser limpas diariamente.
 Proceder à limpeza geral das paredes sempre que necessário.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>		POP nº 036-DND/PROD.	
	Limpeza de pisos- cozinha		Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino			Data da criação: fev./2007	
Revisado por: Andrea Marcolino			Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:			Data de aprovação: fev./2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção				
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino				
Objetivo: Piso isento de sujidades.				
Setor: Cozinha			Agente(s): Auxiliar de Serviços Gerais	
Quando: Diariamente, após cada plantão.				
Condições necessárias: mangueira, balde, vassoura, rodo, detergente neutro, pá, pano de limpeza, lava jato.				

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar as sujidades com auxílio de pá e rodo;
- jogar no lixo;
- encher o balde com água e detergente neutro;
- jogar a água do balde no piso;
- escovar o piso;
- limpar os cantos, pés e bases dos equipamentos;
- drenar a água com auxílio do rodo;
- enxaguar com água limpa em abundância;
- drenar o excesso de água com auxílio de vassoura e rodo;
- retirar o excesso de água dos rejuntas;
- secar com pano de limpeza e rodo.

OBS: Lavar somente um trecho da cozinha por vez.
Semanalmente, lavar o piso com auxílio de lava jato.
Lavar os ralos conjuntamente com o piso. (POP 31)

Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 037-DND/PROD.	
	Colação - Preparo e porcionamento de frutas in natura	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: maio/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: maio/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Frutas em quantidade e qualidade adequadas.			
Setor: Sala de Colação		Agente(s): Cozinheira ou copeira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: planilha semanal da colação, faca, copo descartável, saco plástico para frutas, frutas.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/09

- verificar, diariamente, a planilha semanal da colação, anexo (IX);
- verificar, nos tickets das bandejas, a quantidade de frutas in natura necessária;
- descascar as frutas;
- cortar e/ou picar as frutas, conforme necessidade;
- porcionar em taças de sobremesa ou saco plástico para frutas, por paciente;
- colocar as taças ou sacos porcionados nas bandejas, com o ticket correspondente, por clínica;
- descartar as cascar em lixeiro próprio.

OBS: As frutas que **não** forem utilizadas na colação deverão ser desprezadas.

No final do plantão, higienizar as frutas para o dia seguinte. (anexo X)

Anotar, diariamente, a temperatura da geladeira, em planilha específica. (anexo XVIII)

ANEXO IX

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Líquida Restrita	Suco de laranja c/ cenoura: diluído c/ maltodextrina	Suco de abacaxi c/ canela: diluído c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: diluído c/ maltodextrina	Suco de beterraba c/ limão: diluído c/ maltodextrina	Suco de abacaxi c/ hortelã: diluído c/ maltodextrina	Suco de mamão c/ laranja: diluído c/ maltodextrina	Suco de couve c/ maçã: diluído c/ maltodextrina
Líquida completa (DM ou normal)	Suco de laranja c/ cenoura: c/ açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ canela: c/ açúcar ou adoçante	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar ou adoçante	Suco de beterraba c/ limão: c/ açúcar ou adoçante	Suco abacaxi c/ hortelã: c/ açúcar ou adoçante	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar ou adoçante	Suco de couve c/ maçã: c/ açúcar ou adoçante
Rica em fibras (Hipercel)	Coquetel laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo
HiperPTN	Suco de laranja c/ cenoura: c/ Sustagen	Suco de maçã com limão: c/Sustagen	Suco de banana c/ mamão: c/ Sustagen e açúcar	Suco de beterraba c/ limão: c/ Sustagen	Suco de abacaxi c/ hortelã: c/ Sustagen	Suco de mamão c/ laranja: c/ Sustagen	Suco de couve c/ maçã: c/ Sustagen
HipoPTN	Suco de laranja c/ cenoura: c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ canela: c/ açúcar	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Suco de beterraba c/ limão: c/ açúcar	Suco abacaxi c/ hortelã: c/ açúcar	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar	Suco de couve c/ maçã: c/ açúcar
Diabetes	Suco de laranja c/ cenoura: c/ adoçante	Suco de abacaxi c/ canela: c/ adoçante	Suco de banana c/ mamão: c/ adoçante	Suco de beterraba c/ limão: c/ adoçante	Suco de abacaxi c/ hortelã:c/ adoçante	Suco de mamão c/ laranja: c/ adoçante	Suco de couve c/ maçã: c/ adoçante
Pobre em Resíduos (Diarreia)	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Limonada c/ maltodextrina e adoçante	Banana assada c/ maltodextrina	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
S/ irritantes	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Banana assada c/ maltodextrina	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
S/ irritantes líquida completa	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Suco de mamão c/ gotas de limão, canela e açúcar	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
Pobre em Potássio (K)	Suco de maracujá industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ canela, coado, c/ açúcar ou adoçante	Suco de uva industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de tangerina industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ hortelã, coado, c/ açúcar ou adoçante	Suco de caju industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de couve c/ maçã, coado, c/ açúcar ou adoçante
Pediatria e Normal	Suco de laranja c/ cenoura, coado, c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ canela, coado, c/ açúcar	Suco de laranja c/ mamão: c/ açúcar	Suco de laranja c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ hortelã, coado, c/ açúcar	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar	Suco de maçã: c/ açúcar
Branda e Pastosa	Suco de laranja c/ cenoura coado	Suco de abacaxi c/ canela coado	Suco de banana c/ mamão coado	Suco de beterraba c/ limão coado	Suco de abacaxi c/ hortelã coado	Suco de mamão c/ laranja coado	Suco de couve c/ maçã coado

OBSERVAÇÕES DA COLAÇÃO

MODIFICAÇÕES E QUANTIDADES

Pastosa e branda rica em fibras (hipercelulósica) - dieta para úlcera + 1 med. Pró Fibra

Hiperproteica e rica em fibras (hipercelulósica) - dieta hiperproteica + 1 med. Pró Fibra

DM pastosa ou DM branda - dieta para úlcera sem açúcar ou suco de frutas natural

Sem açúcar

DM líquida completa - dieta líquida completa sem açúcar

Dietas Rica em Cálcio + Rica em fibras (hipercelulósica) = vitamina + 1 med Pró Fibra

ATENÇÃO PARA AS QUANTIDADES DAS DIETAS PARA DM

DM 1000cal à 1600cal - 1 porção de fruta do dia ou suco natural s/ açúcar (150ml)

DM 1800cal à 2800cal - 2 porções de fruta do dia ou suco natural sem açúcar (200ml)

DM 3000cal - 2 porções de fruta do dia + 1 copo de leite (150ml)

Revisada em 24/07/2008

ANEXO X

USO DO HIPOCLORITO DE SÓDIO 2%

I - INFORMAÇÕES GERAIS:

- + Utilizar Luvas
- + Antes de utilizar o Hipoclorito, os recipientes devem ser lavados com água em abundância e detergente;
- + Devem ser tiradas todas as sujidades e partes estragadas das verduras, legumes e frutas;
- + Evite entrar em contato direto e prolongado da pele com o Hipoclorito. Caso isto ocorra, lavar a área afetada com água em abundância;
- + Não reutilizar a água clorada para qualquer outra desinfecção;
- + O procedimento à seguir deverá ser executado em todos os horários de refeição.

II - PROCEDIMENTO:

1. VERDURAS:

- + Escolher as folhas uma a uma, retirando as estragadas;
- + Lavar com jato de água corrente em grande quantidade, folha por folha, removendo terra e sujidade;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- + Colocar de molho as folhas limpas, tomando-se o cuidado para que fiquem totalmente imersas. Aguardar no mínimo 15 minutos e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- + Colocar as verduras limpas e deixar por 5 minutos;
- + Deixar escorrer bem a água.

2.LEGUMES:

- +Escolher um a um, separando as estragadas;
- +Lavar em jato de água corrente, removendo terra e sujidade;
- +Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- +Imergir os legumes durante 15 minutos, ainda com casca e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- +Colocar os legumes limpos e deixar por 5 minutos;
- +Deixar escorrer bem a água.

3. FRUTAS:

- + Escolher as frutas uma a uma, retirando as estragadas;
- +Lavar com jato de água corrente em grande quantidade, removendo terra e sujidade;
- +Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- +Colocar de molho as frutas limpas, tomando o cuidado para que fiquem totalmente imersas;
- +Aguardar 15 minutos e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- +Colocar as frutas limpas e deixar por 5 minutos;
- +Deixar escorrer bem a água;

OBS.: Colocar de molho maçã, laranja, uva, tangerina, pêra e caqui.

HIPOCLORITO DE SÓDIO E/OU ÁGUA SANITÁRIA + IMERSÃO DE TÁBUAS DE ALTILENO (CARNE E VERDURA)

PROCEDIMENTO:

- + após o uso das tábuas, lavar com água, sabão e escova;
- + colocar as tábuas na solução de hipoclorito e/ou água sanitária;
- + trocar a solução de água todo final de plantão;
- + antes do uso das tábuas, lavar com água corrente para tirar o excesso de água sanitária.

DILUIÇÃO:

100 ml ----- 10 litros de água

200 ml ----- 20 litros de água

250 ml ----- 25 litros de água

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 038-DND/PROD.	
	Colação- Preparo e porcionamento de mousse	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: maio/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: maio/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Mousse em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos			
Setor: Sala de Colação		Agente(s): Cozinheira ou copeira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: extrator de suco, planilha semanal da colação, faca, copo descartável, frutas.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/04

- verificar, diariamente, a planilha semanal da colação, anexo (IX);
- preparar a mousse no dia anterior ao consumo, de acordo com a receita;
- porcionar em taças de sobremesa;
- armazenar, na câmara de laticínios, para distribuição no dia seguinte;
- verificar, nos tickets das bandejas, a quantidade de mousse necessária;
- retirar as taças de mousse prontas, da câmara de laticínios, no dia do consumo;
- colocar as taças porcionadas nas bandejas, com o ticket correspondente, por clínica;

OBS: A mousse que **não** for utilizada na colação deverá ser desprezada.

Anotar, diariamente, a temperatura da geladeira, em planilha específica. (anexo XVIII)

ANEXO IX

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Líquida Restrita	Suco de laranja c/ cenoura: diluído c/ maltodextrina	Suco de abacaxi c/ canela: diluído c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: diluído c/ maltodextrina	Suco de beterraba c/ limão: diluído c/ maltodextrina	Suco de abacaxi c/ hortelã: diluído c/ maltodextrina	Suco de mamão c/ laranja: diluído c/ maltodextrina	Suco de couve c/ maçã: diluído c/ maltodextrina
Líquida completa (DM ou normal)	Suco de laranja c/ cenoura: c/ açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ canela: c/ açúcar ou adoçante	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar ou adoçante	Suco de beterraba c/ limão: c/ açúcar ou adoçante	Suco abacaxi c/ hortelã: c/ açúcar ou adoçante	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar ou adoçante	Suco de couve c/ maçã: c/ açúcar ou adoçante
Rica em fibras (HiperCel)	Coquetel laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo
HiperPTN	Suco de laranja c/ cenoura: c/ Sustagen	Suco de maçã com limão: c/ Sustagen	Suco de banana c/ mamão: c/ Sustagen e açúcar	Suco de beterraba c/ limão: c/ Sustagen	Suco de abacaxi c/ hortelã: c/ Sustagen	Suco de mamão c/ laranja: c/ Sustagen	Suco de couve c/ maçã: c/ Sustagen
HipoPTN	Suco de laranja c/ cenoura: c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ canela: c/ açúcar	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Suco de beterraba c/ limão: c/ açúcar	Suco abacaxi c/ hortelã: c/ açúcar	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar	Suco de couve c/ maçã: c/ açúcar
Diabetes	Suco de laranja c/ cenoura: c/ adoçante	Suco de abacaxi c/ canela: c/ adoçante	Suco de banana c/ mamão: c/ adoçante	Suco de beterraba c/ limão: c/ adoçante	Suco de abacaxi c/ hortelã: c/ adoçante	Suco de mamão c/ laranja: c/ adoçante	Suco de couve c/ maçã: c/ adoçante
Pobre em Resíduos (Diarreia)	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Limonada c/ maltodextrina e adoçante	Banana assada c/ maltodextrina	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
S/ irritantes	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Banana assada c/ maltodextrina	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
S/ irritantes líquida completa	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Suco de mamão c/ gotas de limão, canela e açúcar	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
Pobre em Potássio (K)	Suco de maracujá industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ canela, coado, c/ açúcar ou adoçante	Suco de uva industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de tangerina industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ hortelã, coado, c/ açúcar ou adoçante	Suco de caju industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de couve c/ maçã, coado, c/ açúcar ou adoçante
Pediatria e Normal	Suco de laranja c/ cenoura, coado, c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ canela, coado, c/ açúcar	Suco de laranja c/ mamão: c/ açúcar	Suco de laranja c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ hortelã, coado, c/ açúcar	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar	Suco de maçã: c/ açúcar
Branda e Pastosa	Suco de laranja c/ cenoura coado	Suco de abacaxi c/ canela coado	Suco de banana c/ mamão coado	Suco de beterraba c/ limão coado	Suco de abacaxi c/ hortelã coado	Suco de mamão c/ laranja coado	Suco de couve c/ maçã coado

OBSERVAÇÕES DA COLAÇÃO

MODIFICAÇÕES E QUANTIDADES

Pastosa e branda rica em fibras (hipercelulósica) - dieta para úlcera + 1 med. Pró Fibra
Hiperproteica e rica em fibras (hipercelulósica) - dieta hiperproteica + 1 med. Pró Fibra
DM pastosa ou DM branda - dieta para úlcera sem açúcar ou suco de frutas natural
Sem açúcar
DM líquida completa - dieta líquida completa sem açúcar
Dietas Rica em Cálcio + Rica em fibras (hipercelulósica) = vitamina + 1 med Pró Fibra

ATENÇÃO PARA AS QUANTIDADES DAS DIETAS PARA DM

DM 1000cal à 1600cal - 1 porção de fruta do dia ou suco natural s/ açúcar (150ml)
DM 1800cal à 2800cal - 2 porções de fruta do dia ou suco natural sem açúcar (200ml)
DM 3000cal - 2 porções de fruta do dia + 1 copo de leite (150ml)

Revisada em 24/07/2008

ANEXO XVIII: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 039-DND/PROD.	
	Colação - Preparo e porcionamento de suco natural	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: maio/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: maio/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Suco natural em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Sala de Colação		Agente(s): Cozinheira ou copeira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: Extrator de suco, planilha semanal da colação, faca, copo descartável, frutas.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/09

- verificar, diariamente, a planilha semanal da colação, anexo (IX);
- verificar, nos tickets das bandejas, a quantidade de suco necessária;
- descascar as frutas, quando necessário;
- fazer o suco no extrator;
- colocar em jarra plástica própria;
- adoçar, conforme dieta especificada no ticket;
- armazenar, na geladeira do setor, para posterior distribuição individual;
- porcionar em copos descartáveis, em porções individuais, por paciente;
- colocar os copos porcionados nas bandejas, com o ticket correspondente, por clínica;
- descartar as cascas em lixo próprio.

OBS: O suco que **não** for utilizado na colação deverá ser desprezado.

No final do plantão, higienizar as frutas para o dia seguinte. (anexo X)

Anotar, diariamente, a temperatura da geladeira, em planilha específica. (anexo XVIII)

ANEXO IX

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Líquida Restrita	Suco de laranja c/ cenoura: diluído c/ maltodextrina	Suco de abacaxi c/ canela: diluído c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: diluído c/ maltodextrina	Suco de beterraba c/ limão: diluído c/ maltodextrina	Suco de abacaxi c/ hortelã: diluído c/ maltodextrina	Suco de mamão c/ laranja: diluído c/ maltodextrina	Suco de couve c/ maçã: diluído c/ maltodextrina
Líquida completa (DM ou normal)	Suco de laranja c/ cenoura: c/ açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ canela: c/ açúcar ou adoçante	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar ou adoçante	Suco de beterraba c/ limão: c/ açúcar ou adoçante	Suco abacaxi c/ hortelã: c/ açúcar ou adoçante	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar ou adoçante	Suco de couve c/ maçã: c/ açúcar ou adoçante
Rica em fibras (Hipercel)	Coquetel laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo
HiperPTN	Suco de laranja c/ cenoura: c/ Sustagen	Suco de maçã com limão: c/Sustagen	Suco de banana c/ mamão: c/ Sustagen e açúcar	Suco de beterraba c/ limão: c/ Sustagen	Suco de abacaxi c/ hortelã: c/ Sustagen	Suco de mamão c/ laranja: c/ Sustagen	Suco de couve c/ maçã: c/ Sustagen
HipoPTN	Suco de laranja c/ cenoura: c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ canela: c/ açúcar	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Suco de beterraba c/ limão: c/ açúcar	Suco abacaxi c/ hortelã: c/ açúcar	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar	Suco de couve c/ maçã: c/ açúcar
Diabetes	Suco de laranja c/ cenoura: c/ adoçante	Suco de abacaxi c/ canela: c/ adoçante	Suco de banana c/ mamão: c/ adoçante	Suco de beterraba c/ limão: c/ adoçante	Suco de abacaxi c/ hortelã:c/ adoçante	Suco de mamão c/ laranja: c/ adoçante	Suco de couve c/ maçã: c/ adoçante
Pobre em Resíduos (Diarreia)	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Limonada c/ maltodextrina e adoçante	Banana assada c/ maltodextrina	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
S/ irritantes	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Banana assada c/ maltodextrina	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
S/ irritantes líquida completa	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Suco de mamão c/ gotas de limão, canela e açúcar	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
Pobre em Potássio (K)	Suco de maracujá industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ canela, coado, c/ açúcar ou adoçante	Suco de uva industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de tangerina industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ hortelã, coado, c/ açúcar ou adoçante	Suco de caju industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de couve c/ maçã, coado, c/ açúcar ou adoçante
Pediatria e Normal	Suco de laranja c/ cenoura, coado, c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ canela, coado, c/ açúcar	Suco de laranja c/ mamão: c/ açúcar	Suco de laranja c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ hortelã, coado, c/ açúcar	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar	Suco de maçã: c/ açúcar
Branda e Pastosa	Suco de laranja c/ cenoura coado	Suco de abacaxi c/ canela coado	Suco de banana c/ mamão coado	Suco de beterraba c/ limão coado	Suco de abacaxi c/ hortelã coado	Suco de mamão c/ laranja coado	Suco de couve c/ maçã coado

OBSERVAÇÕES DA COLAÇÃO

MODIFICAÇÕES E QUANTIDADES

Pastosa e branda rica em fibras (hipercelulósica) - dieta para úlcera + 1 med. Pró Fibra
Hiperproteica e rica em fibras (hipercelulósica) - dieta hiperproteica + 1 med. Pró Fibra
DM pastosa ou DM branda - dieta para úlcera sem açúcar ou suco de frutas natural
Sem açúcar
DM líquida completa - dieta líquida completa sem açúcar
Dietas Rica em Cálcio + Rica em fibras (hipercelulósica) = vitamina + 1 med Pró Fibra

ATENÇÃO PARA AS QUANTIDADES DAS DIETAS PARA DM

DM 1000cal à 1600cal - 1 porção de fruta do dia ou suco natural s/ açúcar (150ml)
DM 1800cal à 2800cal - 2 porções de fruta do dia ou suco natural sem açúcar (200ml)
DM 3000cal - 2 porções de fruta do dia + 1 copo de leite (150ml)

Revisada em 24/07/2008

ANEXO X

USO DO HIPOCLORITO DE SÓDIO 2%

I - INFORMAÇÕES GERAIS:

- + Utilizar Luvas
- + Antes de utilizar o Hipoclorito, os recipientes devem ser lavados com água em abundância e detergente;
- + Devem ser tiradas todas as sujidades e partes estragadas das verduras, legumes e frutas;
- + Evite entrar em contato direto e prolongado da pele com o Hipoclorito. Caso isto ocorra, lavar a área afetada com água em abundância;
- + Não reutilizar a água clorada para qualquer outra desinfecção;
- + O procedimento à seguir deverá ser executado em todos os horários de refeição.

II - PROCEDIMENTO:

1. VERDURAS:

- + Escolher as folhas uma a uma, retirando as estragadas;
- + Lavar com jato de água corrente em grande quantidade, folha por folha, removendo terra e sujidade;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- + Colocar de molho as folhas limpas, tomando-se o cuidado para que fiquem totalmente imersas. Aguardar no mínimo 15 minutos e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- + Colocar as verduras limpas e deixar por 5 minutos;
- + Deixar escorrer bem a água.

2.LEGUMES:

- +Escolher um a um, separando as estragadas;
- +Lavar em jato de água corrente, removendo terra e sujidade;
- +Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- +Imergir os legumes durante 15 minutos, ainda com casca e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- +Colocar os legumes limpos e deixar por 5 minutos;
- +Deixar escorrer bem a água.

3. FRUTAS:

- + Escolher as frutas uma a uma, retirando as estragadas;
- +Lavar com jato de água corrente em grande quantidade, removendo terra e sujidade;
- +Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- +Colocar de molho as frutas limpas, tomando o cuidado para que fiquem totalmente imersas;
- +Aguardar 15 minutos e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- +Colocar as frutas limpas e deixar por 5 minutos;
- +Deixar escorrer bem a água;

OBS.: Colocar de molho maçã, laranja, uva, tangerina, pêra e caqui.

HIPOCLORITO DE SÓDIO E/OU ÁGUA SANITÁRIA + IMERSÃO DE TÁBUAS DE ALTILENO (CARNE E VERDURA)

PROCEDIMENTO:

- + após o uso das tábuas, lavar com água, sabão e escova;
- + colocar as tábuas na solução de hipoclorito e/ou água sanitária;
- + trocar a solução de água todo final de plantão;
- + antes do uso das tábuas, lavar com água corrente para tirar o excesso de água sanitária.

DILUIÇÃO:

100 ml ----- 10 litros de água

200 ml ----- 20 litros de água

250 ml ----- 25 litros de água

ANEXO XVIII: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 040-DND/PROD.	
	Colação - Preparo e porcionamento de vitamina de frutas	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: maio/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: maio/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Vitamina de frutas em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Sala de Colação		Agente(s): Cozinheira ou copeira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: liquidificador industrial, planilha semanal da colação, faca, copo descartável, frutas.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/09

- verificar, diariamente, a planilha semanal da colação, anexo (IX);
- verificar, nos tickets das bandejas, a quantidade de vitamina necessária;
- descascar as frutas;
- acrescentar leite integral ou desnatado, conforme dieta especificada;
- acrescentar suplementos em pó, conforme dieta especificada;
- acrescentar açúcar ou adoçante, conforme dieta especificada;
- liquidificar;
- colocar em jarra plástica própria;
- armazenar, na geladeira do setor, para posterior distribuição individual;
- porcionar em copos individuais, por paciente;
- colocar os copos porcionados nas bandejas, com o ticket correspondente, por clínica;
- descartar as cascas em lixo próprio.

OBS: A vitamina que **não** for utilizada na colação deverá ser desprezada

No final do plantão, higienizar as frutas para o dia seguinte. (anexo X)

Anotar, diariamente, a temperatura da geladeira, em planilha específica. (anexo XVIII)

ANEXO IX

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Líquida Restrita	Suco de laranja c/ cenoura: diluído c/ maltodextrina	Suco de abacaxi c/ canela: diluído c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: diluído c/ maltodextrina	Suco de beterraba c/ limão: diluído c/ maltodextrina	Suco de abacaxi c/ hortelã: diluído c/ maltodextrina	Suco de mamão c/ laranja: diluído c/ maltodextrina	Suco de couve c/ maçã: diluído c/ maltodextrina
Líquida completa (DM ou normal)	Suco de laranja c/ cenoura: c/ açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ canela: c/ açúcar ou adoçante	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar ou adoçante	Suco de beterraba c/ limão: c/ açúcar ou adoçante	Suco abacaxi c/ hortelã: c/ açúcar ou adoçante	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar ou adoçante	Suco de couve c/ maçã: c/ açúcar ou adoçante
Rica em fibras (Hipercel)	Coquetel laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo	Coquetel Laxativo
HiperPTN	Suco de laranja c/ cenoura: c/ Sustagen	Suco de maçã com limão: c/Sustagen	Suco de banana c/ mamão: c/ Sustagen e açúcar	Suco de beterraba c/ limão: c/ Sustagen	Suco de abacaxi c/ hortelã: c/ Sustagen	Suco de mamão c/ laranja: c/ Sustagen	Suco de couve c/ maçã: c/ Sustagen
HipoPTN	Suco de laranja c/ cenoura: c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ canela: c/ açúcar	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Suco de beterraba c/ limão: c/ açúcar	Suco abacaxi c/ hortelã: c/ açúcar	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar	Suco de couve c/ maçã: c/ açúcar
Diabetes	Suco de laranja c/ cenoura: c/ adoçante	Suco de abacaxi c/ canela: c/ adoçante	Suco de banana c/ mamão: c/ adoçante	Suco de beterraba c/ limão: c/ adoçante	Suco de abacaxi c/ hortelã:c/ adoçante	Suco de mamão c/ laranja: c/ adoçante	Suco de couve c/ maçã: c/ adoçante
Pobre em Resíduos (Diarreia)	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Limonada c/ maltodextrina e adoçante	Banana assada c/ maltodextrina	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
S/ irritantes	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Banana assada c/ maltodextrina	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
S/ irritantes líquida completa	Mousse de maçã diet	Suco de maçã cozida c/ limão, coado, diluído, c/ maltodextrina	Suco de banana c/ mamão: c/ açúcar	Suco de mamão c/ gotas de limão, canela e açúcar	Creme de banana	Creme de maçã	Mousse de pera diet
Pobre em Potássio (K)	Suco de maracujá industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ canela, coado, c/ açúcar ou adoçante	Suco de uva industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de tangerina industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de abacaxi c/ hortelã, coado, c/ açúcar ou adoçante	Suco de caju industrializado com açúcar ou adoçante	Suco de couve c/ maçã, coado, c/ açúcar ou adoçante
Pediatria e Normal	Suco de laranja c/ cenoura, coado, c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ canela, coado, c/ açúcar	Suco de laranja c/ mamão: c/ açúcar	Suco de laranja c/ açúcar	Suco de abacaxi c/ hortelã, coado, c/ açúcar	Suco de mamão c/ laranja: c/ açúcar	Suco de maçã: c/ açúcar
Branda e Pastosa	Suco de laranja c/ cenoura coado	Suco de abacaxi c/ canela coado	Suco de banana c/ mamão coado	Suco de beterraba c/ limão coado	Suco de abacaxi c/ hortelã coado	Suco de mamão c/ laranja coado	Suco de couve c/ maçã coado

OBSERVAÇÕES DA COLAÇÃO

MODIFICAÇÕES E QUANTIDADES

Pastosa e branda rica em fibras (hipercelulósica) - dieta para úlcera + 1 med. Pró Fibras
Hiperproteica e rica em fibras (hipercelulósica) - dieta hiperproteica + 1 med. Pró Fibras
DM pastosa ou DM branda - dieta para úlcera sem açúcar ou suco de frutas natural
Sem açúcar
DM líquida completa - dieta líquida completa sem açúcar
Dietas Rica em Cálcio + Rica em fibras (hipercelulósica) = vitamina + 1 med Pró Fibras

ATENÇÃO PARA AS QUANTIDADES DAS DIETAS PARA DM

DM 1000cal à 1600cal - 1 porção de fruta do dia ou suco natural s/ açúcar (150ml)
DM 1800cal à 2800cal - 2 porções de fruta do dia ou suco natural sem açúcar (200ml)
DM 3000cal - 2 porções de fruta do dia + 1 copo de leite (150ml)

Revisada em 24/07/2008

ANEXO X

USO DO HIPOCLORITO DE SÓDIO 2%

I - INFORMAÇÕES GERAIS:

- + Utilizar Luvas
- + Antes de utilizar o Hipoclorito, os recipientes devem ser lavados com água em abundância e detergente;
- + Devem ser tiradas todas as sujidades e partes estragadas das verduras, legumes e frutas;
- + Evite entrar em contato direto e prolongado da pele com o Hipoclorito. Caso isto ocorra, lavar a área afetada com água em abundância;
- + Não reutilizar a água clorada para qualquer outra desinfecção;
- + O procedimento à seguir deverá ser executado em todos os horários de refeição.

II - PROCEDIMENTO:

1. VERDURAS:

- + Escolher as folhas uma a uma, retirando as estragadas;
- + Lavar com jato de água corrente em grande quantidade, folha por folha, removendo terra e sujidade;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- + Colocar de molho as folhas limpas, tomando-se o cuidado para que fiquem totalmente imersas. Aguardar no mínimo 15 minutos e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- + Colocar as verduras limpas e deixar por 5 minutos;
- + Deixar escorrer bem a água.

2.LEGUMES:

- +Escolher um a um, separando as estragadas;
- +Lavar em jato de água corrente, removendo terra e sujidade;
- +Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- +Imergir os legumes durante 15 minutos, ainda com casca e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- +Colocar os legumes limpos e deixar por 5 minutos;
- +Deixar escorrer bem a água.

3. FRUTAS:

- + Escolher as frutas uma a uma, retirando as estragadas;
- +Lavar com jato de água corrente em grande quantidade, removendo terra e sujidade;
- +Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- +Colocar de molho as frutas limpas, tomando o cuidado para que fiquem totalmente imersas;
- +Aguardar 15 minutos e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- +Colocar as frutas limpas e deixar por 5 minutos;
- +Deixar escorrer bem a água;

OBS.: Colocar de molho maçã, laranja, uva, tangerina, pêra e caqui.

HIPOCLORITO DE SÓDIO E/OU ÁGUA SANITÁRIA + IMERSÃO DE TÁBUAS DE ALTILENO (CARNE E VERDURA)

PROCEDIMENTO:

- + após o uso das tábuas, lavar com água, sabão e escova;
- + colocar as tábuas na solução de hipoclorito e/ou água sanitária;
- + trocar a solução de água todo final de plantão;
- + antes do uso das tábuas, lavar com água corrente para tirar o excesso de água sanitária.

DILUIÇÃO:

100 ml ----- 10 litros de água

200 ml ----- 20 litros de água

250 ml ----- 25 litros de água

ANEXO XVIII: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 041-DND/PROD.	
	Pré-preparo de carnes – bife bovino	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: maio/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: maio/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Bifes em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos			
Setor: Sala refrigerada de carne		Agente(s): Açougueiro	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: balança, caixas de polietileno, plástico, caneta, planilha semanal.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/04

- ligar o ar condicionado
- verificar a temperatura ambiente;
- anotar em planilha específica, (anexo XI);
- verificar, diariamente, a planilha semanal de carnes, (anexo VIII);
- retirar, da câmara refrigerada de carnes, pequeno lote de produto para manuseio;
- retirar a embalagem plástica da carne;
- retirar o excesso de gordura e aparas (resíduos);
- reservar os resíduos, para posterior descarte;
- cortar os bifes;
- depositar em caixa de polietileno de 25 Kg, em pilhas de 10 unidades;
- pesar;
- cobrir com plástico;
- etiquetar, identificando destino e data de uso;
- armazenar na câmara refrigerada de carnes, em prateleira específica;
- pesar os resíduos;
- anotar em planilha específica, (anexo XII);
- repetir o processo até completar a quantidade de bifes necessária;

OBS: Cada processo não deve ultrapassar 30 minutos.

O pré-preparo dos bifes deve ser programado a fim de garantir o armazenamento pelo período máximo de 3 (três) dias.

- descartar os resíduos.

ANEXO VIII

CARDÁPIO CARNES - I

SEGUNDA 00/00			TERÇA 00/00	QUARTA 00/00	QUINTA 00/00	SEXTA 00/00	SÁBADO 00/00	DOMINGO 00/00
ALMOÇO	DIET	COM OSSO 23 kg sobrecoxa (90 unidades) (assado) 3 Kg sobrec s/osso	14 kg filé de peixe (90 filés) 2 kg moída 2 kg carne picada	105 bifes (15 kg coxão) 2 kg moída 2 Kg sobrec s/osso	12 kg tatu (recheado) 3 Kg sobrec s/osso 1 kg carne picada	SEM OSSO 14 kg sobrecoxa (90 panquecas)	105 bifes (15 kg coxão) 1 kg carne picada 3 Kg sobrec s/osso	12 kg coxão / posta (de panela) 3 Kg sobrec s/osso
	GERAL	62 kg tatu (de panela c/ ervilhas)	35 kg de carne moída (370 panquecas)	COM OSSO 92 kg sobrecoxa (370 unidades) (assado)	45 kg empanado de peixe (vem pronto)	53 Kg lombo (360 unidades) (assado)	390 bifes (62 kg) (à milanesa)	COM OSSO 92 kg sobrecoxa (370 unidades) (assado)
JANTAR	DIET	10 kg iscas (estrogonofe) 1 kg carne picada 2 kg moída	6 kg moída (ensopada) 3 Kg sobrec s/osso	10 kg peito fran (90 espetinhos) 1 kg carne picada 1 kg sobrec s/osso	12 kg alcatra (assada) 2 Kg sobrec s/osso 2 kg moída	14 kg filé peixe (90 filés) (assado) 1 kg carne picada 2 kg moída	6 kg moída (rocambole) 2 Kg sobrec s/osso	COM OSSO 23 kg sobrecoxa (90 unidades) (assado) 1 kg carne picada 1 kg de moída
	GERAL	18 kg empanado de peixe (vem pronto) 2 kg carne picada	18 kg iscas (estrogonofe) 2 Kg sobrec s/osso	18 Kg quibe (vem pronto) 2 kg carne picada	18 kg coxão (de panela) 2 kg carne picada	12 kg moída (lasanha) 2 Kg sobrec s/osso * 5 Kg queijo	18 kg picadinho (ao sugo)	18 kg bisteca suína (130 unidades /frita) 2 kg carne picada
	CEIA	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	20 kg alcatra (inteira) (assada) 2 Kg sobrec s/osso
CRACHE	1	70 bifes 5 kg carne moída 1 Kg carne picada (sopa berçário)	7 Kg peito frango (risoto) 8 Kg coxão mole ou 1 Kg carne picada (sopa) 1 Kg peito (berçário)	8 kg iscas 5 Kg carne moída 1 Kg carne picada (berçário)	7 Kg peito frango (xadrez) 4 Kg peito frango (torta legumes) 1 Kg peito frango (sopa berçário)	10 Kg frango empanado 10 Kg peixe empanado 1 Kg carne picada (berçário)	SÁBADO	DOMINGO

ANEXO XII

TABELA DE RESÍDUOS

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 042-DND/PROD.	
	Pré-preparo de carnes – carne em posta, picadinho, aves.	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: maio/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: maio/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Cortes de carne em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Sala refrigerada de carne		Agente(s): Açougueiro	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: balança, caixas de polietileno, plástico, caneta, planilha semanal.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/04

- ligar o ar condicionado
- verificar a temperatura ambiente;
- anotar em planilha específica, (anexo XI);
- verificar, diariamente, a planilha semanal de carnes, (anexo VIII);
- retirar, da câmara refrigerada de carnes, pequeno lote de produto para manuseio;
- retirar a embalagem plástica da carne;
- retirar o excesso de gordura e aparas (resíduos);
- reservar os resíduos, para posterior descarte;
- cortar conforme programação da planilha de carnes;
- depositar em caixa de polietileno de 25 Kg;
- pesar;
- cobrir com plástico;
- etiquetar, identificando destino e data de uso;
- armazenar na câmara refrigerada de carnes, em prateleira específica;
- pesar os resíduos;
- anotar em planilha específica, (anexo XII);
- repetir o processo até completar a quantidade necessária;

OBS: Cada processo não deve ultrapassar 30 minutos.

O pré-preparo das carnes deve ser programado a fim de garantir o armazenamento pelo período máximo de 3 (três) dias.

- descartar os resíduos.

ANEXO VIII

CARDÁPIO CARNES - I

SEGUNDA 00/00			TERÇA 00/00	QUARTA 00/00	QUINTA 00/00	SEXTA 00/00	SÁBADO 00/00	DOMINGO 00/00
ALMOÇO	DIET	COM OSSO 23 kg sobrecoxa (90 unidades) (assado) 3 Kg sobrec s/osso	14 kg filé de peixe (90 filés) 2 kg moída 1 kg carne picada	105 bifes (15 kg coxão) 2 kg moída 2 Kg sobrec s/osso	12 kg tatu (recheado) 3 Kg sobrec s/osso 1 kg carne picada	SEM OSSO 14 kg sobrecoxa (90 panquecas)	105 bifes (15 kg coxão) 1 kg carne picada 3 Kg sobrec s/osso	12 kg coxão / posta (de panela) 3 Kg sobrec s/osso
	GERAL	62 kg tatu (de panela c/ ervilhas)	35 kg de carne moída (370 panquecas)	COM OSSO 92 kg sobrecoxa (370 unidades) (assado)	45 kg empanado de peixe (vem pronto)	53 Kg lombo (360 unidades) (assado)	390 bifes (62 kg) (à milanesa)	COM OSSO 92 kg sobrecoxa (370 unidades) (assado)
JANTAR	DIET	10 kg iscas (estrogonofe) 1 kg carne picada 2 kg moída	6 kg moída (ensopada) 3 Kg sobrec s/osso	10 kg peito fran (90 espetinhos) 1 kg carne picada 1 kg sobrec s/osso	12 kg alcatra (assada) 2 Kg sobrec s/ osso 2 kg moída	14 kg filé peixe (90 filés) (assado) 1 kg carne picada 2 kg moída	6 kg moída (rocambole) 2 Kg sobrec s/ osso	COM OSSO 23 kg sobrecoxa (90 unidades) (assado) 1 kg carne picada
	GERAL	18 kg empanado de peixe (vem pronto) 2 kg carne picada	18 kg iscas (estrogonofe) 2 Kg sobrec s/osso	18 Kg quibe (vem pronto) 2 kg carne picada	18 kg coxão (de panela) 2 kg carne picada	12 kg moída (lasanha) 2 Kg sobrec s/osso * 5 Kg queijo	18 kg picadinho (ao sugo)	18 kg bisteca suína (130 unidades /frita) 2 kg carne picada
	CEIA	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	20 kg peito frango (Picado/ risoto) 2 kg carne picada	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	21 kg bifes (130 unidades) (de panela) 2 Kg calabresa	20 kg alcatra (inteira) (assada) 2 Kg sobrec s/osso
CRÉCHE	1	70 bifes 5 kg carne moída 1 Kg carne picada (sopa berçário)	7 Kg peito frango (risoto) 8 Kg coxão mole ou 1 Kg carne picada (sopa) 1 Kg peito (berçário)	8 kg iscas 5 Kg carne moída 1 Kg carne picada (berçário)	7 Kg peito frango (xadrez) 4 Kg peito frango (torta legumes) 1 Kg peito frango (sopa berçário)	10 Kg frango empanado 10 Kg peixe empanado 1 Kg carne picada (berçário)	SÁBADO	DOMINGO

ANEXO XII

TABELA DE RESÍDUOS

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 043-DND/PROD.	
	Preparo de bife acebolado	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: maio/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: maio/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Bife acebolado em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: assadeiras, garfos para fritura, Gastronormes (GNs).			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/02

- receber os bifes da câmara de carnes;
- armazenar em geladeira industrial da cozinha;
- colocar as assadeiras no fogão industrial;
- acender o fogo do fogão industrial;
- acrescentar o óleo para fritura;
- retirar, da geladeira industrial, uma caixa de bifes por vez;
- receber as cebolas cortadas em rodela;
- fritar os bifes, a temperatura acima de 75° C;
- colocar em GN, após cada fritada;
- fritar as cebolas;
- colocar sobre os bifes fritos;
- tampar o GN, após cada fritada;
- armazenar os GNs, em pass-trough, a temperatura acima de 60° C, até o porcionamento;
- repetir o processo até completar a capacidade de cada GN.

OBS: O bife cru pode permanecer a temperatura ambiente por, no máximo, 30 minutos.

Fritar e armazenar uma caixa de bife por vez.

Diariamente, anotar a temperatura da geladeira, em planilha específica. (anexo XVIII)

ANEXO XVIII: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 044-DND/PROD.	
	Preparo de bife ensopado	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: maio/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: maio/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Bife ensopado em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: caldeirão industrial, pá de altileno, Gastronormes (GNs), canecos.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- ligar o caldeirão a vapor;
- acrescentar o óleo para refogar;
- receber os bifos da câmara de carnes;
- receber os temperos cortados;
- colocar os bifos no caldeirão;
- refogar;
- acrescentar os temperos;
- refogar;
- acrescentar água, se necessário;
- acrescentar extrato de tomate, se necessário;
- mexer, com o auxílio da pá, sempre que necessário;
- cozinhar, a temperatura de, no mínimo, 75° C;
- colocar em GNs com o auxílio de canecos;
- tampar os GNs;
- armazenar os GNs em pass-trough até o porcionamento, a temperatura acima de 60° C.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>		POP nº 045-DND/PROD.	
	Preparo de arroz cozido		Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino			Data da criação: junho/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino			Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:			Data de aprovação: junho/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção				
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino				
Objetivo: Arroz cozido em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos.				
Setor: Cozinha			Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, sempre que necessário.				
Condições necessárias: Caldeirão à vapor, panela, fogão industrial, escorredor, tesoura, talher próprio, caneco, gastronormes (GNs).				

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- cortar os sacos de arroz;
- colocar o arroz no escorredor;
- lavar em água corrente;
- ligar o caldeirão à vapor ou aquecer a panela no fogão industrial, de acordo com a necessidade;
- acrescentar óleo;
- acrescentar alho e cebola;
- fritar;
- acrescentar o arroz lavado;
- refogar;
- acrescentar água;
- acrescentar sal;
- cozinhar a temperatura de, no mínimo, 75° C.
- colocar em GNs, com auxílio de caneco;
- tampar os GNs;
- armazenar em pass-trough, a temperatura acima de 60° C, até o porcionamento.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>		POP nº 046-DND/PROD.	
	Preparo de vinagrete		Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino			Data da criação: junho/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino			Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:			Data de aprovação: junho/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção				
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino				
Objetivo: Vinagrete em quantidade e qualidade dentro dos padrões estabelecidos.				
Setor: Setor de salada			Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente				
Condições necessárias: Cubas de inox, tabua de altileno, bacia de polietileno, faca.				

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- cortar os legumes previamente higienizados;
- colocar na bacia de polietileno;
- colocar os legumes cortados em duas cubas de inox;
- acrescentar o vinagre;
- completar com água;
- reservar uma das cubas sobre o tampo de inox, em temperatura ambiente, para porcionamento das saladeiras dos pacientes;
- depositar uma das cubas no balcão refrigerado do refeitório.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 047-DND/PROD.	
	Salada- Pré preparo de vegetais crus	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: junho/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: junho/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Pre preparo de vegetais em qualidade e quantidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Área de descasque		Agente(s): Cozinha	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: caixas de polietileno para vegetais, placas de corte, talheres.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/07

- verificar, diariamente, a planilha semanal de saladas (anexo XIII);
- retirar os vegetais das caixas de vegetais, por tipo;
- proceder à lavagem e/ou descasque manual ou com auxílio de descascador industrial, conforme necessidade;
- proceder à desinfecção dos vegetais (anexo X);
- colocar os vegetais higienizados em caixas de polietileno próprias;
- cobrir com plástico;
- armazenar em geladeira industrial da cozinha, a temperatura de, no máximo, 10° C.

OBS: O pré preparo de vegetais para saladas cruas ocorre sempre no plantão anterior.

S A L A D A S - C A R D Á P I O I

	DIETAS	SEGUNDA 29/09	TERÇA 30/09	QUARTA 01/10	QUINTA 02/10	SEXTA 03/10	SÁBADO 04/10	DOMINGO 05/10
A L M O Ç O	BRANDA	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	BETERRABA COZIDA (EM CUBOS)	CENOURA COZIDA (DIAGONAL)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	CHUCHU COZIDO (CUBOS)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	BETERRABA COZIDA (MEIA LUA)
	DIABETES	PEPINO (RODELAS FINAS)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	TOMATE (CUBOS) E CEBOLA	REPOLHO ROXO (RALADO)	TOMATE (CUBOS) ALFACE	CHICÓRIA (RASGADA)
	UTD / POBRE EM POTÁSSIO	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	REPOLHO ROXO (RALADO)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	CHICÓRIA (RASGADA)
	HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA	PEPINO (RODELAS FINAS)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	TOMATE (CUBOS) E CEBOLA	REPOLHO ROXO (RALADO)	TOMATE (CUBOS) ALFACE	CHICÓRIA (RASGADA)
	ALOJAMENTO CONJUNTO	TOMATE CHICÓRIA	TOMATE CENOURA (RALADA)	BETERRABA ALFACE RÚCULA	CHICÓRIA C/ MANGA TOMATE	TOMATE BETERRABA	ALFACE CENOURA COZIDA	BETERRABA CENOURA (RALADA)
	SEM IRRITANTES GÁSTRICOS	CHICÓRIA TOMATE	BETERRABA COZIDA CENOURA	ALFACE CENOURA COZIDA	CHICÓRIA TOMATE	CHUCHU BETERRABA COZIDA	ALFACE CENOURA COZIDA	CHICÓRIA BETERRABA COZIDA
	NORMAL	VAGEM (CORTE DIAGONAL) TOMATE (CUBOS) CHICÓRIA (RASGADA)	REPOLHO CRU (RALADO) TOMATE (RODELAS) CENOURA (RALADA) PEPINO CONSERVA	RÚCULA BETERRABA COZIDA (MEIA LUA) ALFACE (PICADA)	CHICÓRIA (RASGADA) C/ MANGA COUVE FLOR TOMATE (CUBOS)	PEPINO (RODELAS) TOMATE (MEIA LUA) BETERRABA COZIDA (CUBOS)	ALFACE (RASGADA) REPOLHO (RALADO) C/ ABACAXI GRÃO DE BICO COM TEMPEROS	BETERRABA COZIDA (MEIA LUA) CEBOLA ESCALDADA CENOURA (RALADA)
J A N T A R	DIABETES	TOMATE (CUBOS) CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	CHUCHU (CUBOS) ALFACE (PICADA)	PEPINO (RODELAS) BETERRABA COZIDA (CUBOS)	TOMATE (MEIA LUA) CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	ALFACE (PICADA) VAGEM (CORTE DIAGONAL)
	UTD / POBRE EM POTÁSSIO	CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	ALFACE (PICADA)	PEPINO (RODELAS)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)
	HIPOPROTEICA							

Cardápio I

ANEXO X

USO DO HIPOCLORITO DE SÓDIO 2%

I - INFORMAÇÕES GERAIS:

- + Utilizar Luvas
- + Antes de utilizar o Hipoclorito, os recipientes devem ser lavados com água em abundância e detergente;
- + Devem ser tiradas todas as sujidades e partes estragadas das verduras, legumes e frutas;
- + Evite entrar em contato direto e prolongado da pele com o Hipoclorito. Caso isto ocorra, lavar a área afetada com água em abundância;
- + Não reutilizar a água clorada para qualquer outra desinfecção;
- + O procedimento à seguir deverá ser executado em todos os horários de refeição.

II - PROCEDIMENTO:

1. VERDURAS:

- + Escolher as folhas uma a uma, retirando as estragadas;
- + Lavar com jato de água corrente em grande quantidade, folha por folha, removendo terra e sujidade;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- + Colocar de molho as folhas limpas, tomando-se o cuidado para que fiquem totalmente imersas. Aguardar no mínimo 15 minutos e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- + Colocar as verduras limpas e deixar por 5 minutos;
- + Deixar escorrer bem a água.

2.LEGUMES:

- +Escolher um a um, separando as estragadas;
- +Lavar em jato de água corrente, removendo terra e sujidade;
- +Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- +Imergir os legumes durante 15 minutos, ainda com casca e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- +Colocar os legumes limpos e deixar por 5 minutos;
- +Deixar escorrer bem a água.

3. FRUTAS:

- + Escolher as frutas uma a uma, retirando as estragadas;
- +Lavar com jato de água corrente em grande quantidade, removendo terra e sujidade;
- +Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 250 ml de Hipoclorito (5 copos de cafezinho) e misturar;
OBS.: No almoço utilizar duas vasilhas para melhor desinfecção.
- +Colocar de molho as frutas limpas, tomando o cuidado para que fiquem totalmente imersas;
- +Aguardar 15 minutos e enxaguar em água corrente;
- + Numa vasilha de plástico branca, colocar 25 litros de água com 500 ml de vinagre (10 copos cafezinho) e misturar;
- +Colocar as frutas limpas e deixar por 5 minutos;
- +Deixar escorrer bem a água;

OBS.: Colocar de molho maçã, laranja, uva, tangerina, pêra e caqui.

HIPOCLORITO DE SÓDIO E/OU ÁGUA SANITÁRIA + IMERSÃO DE TÁBUAS DE ALILENO (CARNE E VERDURA)

PROCEDIMENTO:

- + após o uso das tábuas, lavar com água, sabão e escova;
- + colocar as tábuas na solução de hipoclorito e/ou água sanitária;
- + trocar a solução de água todo final de plantão;
- + antes do uso das tábuas, lavar com água corrente para tirar o excesso de água sanitária.

DILUIÇÃO:

100 ml ----- 10 litros de água

200 ml ----- 20 litros de água

250 ml ----- 25 litros de água

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>		POP nº 048-DND/PROD.	
	Salada- pré preparo de vegetais cozidos		Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino			Data da criação: junho/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino			Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:			Data de aprovação: junho/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção				
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino				
Objetivo: Pre preparo de vegetais em qualidade e quantidade dentro dos padrões estabelecidos.				
Setor: Área de descasque			Agente(s): Cozinha	
Quando: Diariamente, quando necessário.				
Condições necessárias: Descascador de legumes industrial, caixas de polietileno para vegetais, placas de corte, talheres.				

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/02

- verificar, diariamente, a planilha semanal de saladas (anexo XIII);
- retirar os vegetais das caixas de vegetais, por tipo;
- proceder à lavagem e/ou descasque manual ou com auxílio de descascador industrial, conforme necessidade;
- colocar os vegetais higienizados em caixas de polietileno próprias;
- cobrir com plástico;
- armazenar em geladeira industrial da cozinha, a temperatura de, no máximo, 10° C.

OBS: O pré preparo de vegetais para salada cozida ocorre sempre no plantão anterior.

ANEXO XIII
S A L A D A S - C A R D Á P I O I

	DIETAS	SEGUNDA 29/09	TERÇA 30/09	QUARTA 01/10	QUINTA 02/10	SEXTA 03/10	SÁBADO 04/10	DOMINGO 05/10
A L M O Ç O	BRANDA	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	BETERRABA COZIDA (EM CUBOS)	CENOURA COZIDA (DIAGONAL)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	CHUCHU COZIDO (CUBOS)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	BETERRABA COZIDA (MEIA LUA)
	DIABETES	PEPINO (RODELAS FINAS)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	TOMATE (CUBOS) E CEBOLA	REPOLHO ROXO (RALADO)	TOMATE (CUBOS) ALFACE	CHICÓRIA (RASGADA)
	UTD / POBRE EM POTÁSSIO	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	REPOLHO ROXO (RALADO)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	CHICÓRIA (RASGADA)
	HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA	PEPINO (RODELAS FINAS)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	TOMATE (CUBOS) E CEBOLA	REPOLHO ROXO (RALADO)	TOMATE (CUBOS) ALFACE	CHICÓRIA (RASGADA)
	ALOJAMENTO CONJUNTO	TOMATE CHICÓRIA	TOMATE CENOURA (RALADA)	BETERRABA ALFACE RÚCULA	CHICÓRIA C/ MANGA TOMATE	TOMATE BETERRABA	ALFACE CENOURA COZIDA	BETERRABA CENOURA (RALADA)
	SEM IRRITANTES GÁSTRICOS	CHICÓRIA TOMATE	BETERRABA COZIDA CENOURA	ALFACE CENOURA COZIDA	CHICÓRIA TOMATE	CHUCHU BETERRABA COZIDA	ALFACE CENOURA COZIDA	CHICÓRIA BETERRABA COZIDA
	NORMAL	VAGEM (CORTE DIAGONAL) TOMATE (CUBOS) CHICÓRIA (RASGADA)	REPOLHO CRU (RALADO) TOMATE (RODELAS) CENOURA (RALADA) PEPINO CONSERVA	RÚCULA BETERRABA COZIDA (MEIA LUA) ALFACE (PICADA)	CHICÓRIA (RASGADA) C/ MANGA COUVE FLOR TOMATE (CUBOS)	PEPINO (RODELAS) TOMATE (MEIA LUA) BETERRABA COZIDA (CUBOS)	ALFACE (RASGADA) REPOLHO (RALADO) C/ ABACAXI GRÃO DE BICO COM TEMPEROS	BETERRABA COZIDA (MEIA LUA) CEBOLA ESCALDADA CENOURA (RALADA)
J A N T A R	DIABETES RICA EM FIBRAS	TOMATE (CUBOS) CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	CHUCHU (CUBOS) ALFACE (PICADA)	PEPINO (RODELAS) BETERRABA COZIDA (CUBOS)	TOMATE (MEIA LUA) CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	ALFACE (PICADA) VAGEM (CORTE DIAGONAL)
	UTD / POBRE EM POTÁSSIO HIPOPROTEICA	CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	ALFACE (PICADA)	PEPINO (RODELAS)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 049-DND/PROD.	
	Saladas- Preparo, montagem e porcionamento de saladas cruas	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: junho/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: junho/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Preparo, montagem e porcionamento de saladas cruas em qualidade e quantidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Setor de saladas		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: Processador de alimentos, Gastronormes (GNs) para salada, talheres.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/03

- verificar, diariamente, a planilha semanal de saladas (anexo XIII);
- retirar os vegetais higienizados da geladeira industrial da cozinha;
- proceder ao corte dos vegetais, conforme planilha semanal de saladas (anexo XIII);
- colocar os vegetais em caixas de altileno próprias;
- verificar a quantidade e o tipo de salada a ser porcionada, por clínica;
- montar as saladeiras de inox individuais dos pacientes, por clínica, de acordo com a dieta, com auxílio de colher própria;
- temperar as saladas, individualmente, de acordo com a dieta;
- colocar as saladeiras de inox em bandejas de inox;
- identificar as bandejas de inox, constando a clínica, com ticket específico;
- armazenar as bandejas em geladeira expositora, do setor, a temperatura de, no máximo, 10° C, por clínica;
- montar os GNs para o refeitório, conforme planilha semanal de saladas (anexo XIII), com auxílio de colher própria;
- armazenar os GNs montados em geladeira expositora, do setor, a temperatura de, no máximo, 10° C;
- colocar os GNs montados no balcão refrigerado do refeitório, não antes de 30 minutos da abertura do mesmo.

OBS: A montagem e o porcionamento de saladas cruas devem ser feito com uso de luvas descartáveis e talher próprio.

Diariamente, anotar a temperatura da geladeira, em planilha específica. (anexo XVIII)

S A L A D A S - C A R D Á P I O I

	DIETAS	SEGUNDA 29/09	TERÇA 30/09	QUARTA 01/10	QUINTA 02/10	SEXTA 03/10	SÁBADO 04/10	DOMINGO 05/10
A L M O Ç O	BRANDA	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	BETERRABA COZIDA (EM CUBOS)	CENOURA COZIDA (DIAGONAL)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	CHUCHU COZIDO (CUBOS)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	BETERRABA COZIDA (MEIA LUA)
	DIABETES	PEPINO (RODELAS FINAS)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	TOMATE (CUBOS) E CEBOLA	REPOLHO ROXO (RALADO)	TOMATE (CUBOS) ALFACE	CHICÓRIA (RASGADA)
	UTD / POBRE EM POTÁSSIO	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	REPOLHO ROXO (RALADO)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	CHICÓRIA (RASGADA)
	HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA	PEPINO (RODELAS FINAS)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	TOMATE (CUBOS) E CEBOLA	REPOLHO ROXO (RALADO)	TOMATE (CUBOS) ALFACE	CHICÓRIA (RASGADA)
	ALOJAMENTO CONJUNTO	TOMATE CHICÓRIA	TOMATE CENOURA (RALADA)	BETERRABA ALFACE RÚCULA	CHICÓRIA C/ MANGA TOMATE	TOMATE BETERRABA	ALFACE CENOURA COZIDA	BETERRABA CENOURA (RALADA)
	SEM IRRITANTES GÁSTRICOS	CHICÓRIA TOMATE	BETERRABA COZIDA CENOURA	ALFACE CENOURA COZIDA	CHICÓRIA TOMATE	CHUCHU BETERRABA COZIDA	ALFACE CENOURA COZIDA	CHICÓRIA BETERRABA COZIDA
	NORMAL	VAGEM (CORTE DIAGONAL) TOMATE (CUBOS) CHICÓRIA (RASGADA)	REPOLHO CRU (RALADO) TOMATE (RODELAS) CENOURA (RALADA) PEPINO CONSERVA	RÚCULA BETERRABA COZIDA (MEIA LUA) ALFACE (PICADA)	CHICÓRIA (RASGADA) C/ MANGA COUVE FLOR TOMATE (CUBOS)	PEPINO (RODELAS) TOMATE (MEIA LUA) BETERRABA COZIDA (CUBOS)	ALFACE (RASGADA) REPOLHO (RALADO) C/ ABACAXI GRÃO DE BICO COM TEMPEROS	BETERRABA COZIDA (MEIA LUA) CEBOLA ESCALDADA CENOURA (RALADA)
J A N T A R	DIABETES RICA EM FIBRAS	TOMATE (CUBOS) CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	CHUCHU (CUBOS) ALFACE (PICADA)	PEPINO (RODELAS) BETERRABA COZIDA (CUBOS)	TOMATE (MEIA LUA) CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	ALFACE (PICADA) VAGEM (CORTE DIAGONAL)
	UTD / POBRE EM POTÁSSIO HIPOPROTEICA	CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	ALFACE (PICADA)	PEPINO (RODELAS)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)

ANEXO XVIII: LEITURA DA TEMPERATURA

[illegible]

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 050-DND/PROD.	
	Saladas- Montagem e porcionamento de saladas cozidas	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: junho/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: junho/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Montagem e porcionamento de saladas cozidas em qualidade e quantidade dentro dos padrões estabelecidos.			
Setor: Setor de saladas		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: Gastronormes (GNs) para salada, caixas de altileno brancas para salada, talheres.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/03

- verificar, diariamente, a planilha semanal de saladas (anexo XIII);
- retirar os legumes do refrigerador expositor;
- proceder ao corte dos legumes, se necessário, conforme planilha semanal de saladas (anexo XIII);
- colocar os legumes cortados em caixas de altileno próprias;
- verificar a quantidade e o tipo de salada a ser porcionada, por clínica;
- montar as saladeiras de inox individuais dos pacientes, por clínica, de acordo com a dieta, com auxílio de colher própria;
- temperar as saladas, individualmente, de acordo com a dieta;
- colocar as saladeiras de inox em bandejas de inox;
- identificar as bandejas de inox, constando a clínica, com ticket específico;
- armazenar as bandejas em geladeira expositora, do setor, a temperatura de, no máximo, 10° C, por clínica;
- montar os GNs para o refeitório, conforme planilha semanal de saladas (anexo XIII), com auxílio de colher própria;
- armazenar os GNs montados em geladeira expositora, do setor, a temperatura de, no máximo, 10° C;
- colocar os GNs montados no balcão refrigerado do refeitório, não antes de 30 minutos da abertura do mesmo.

OBS: A montagem e o porcionamento de saladas cozidas devem ser feito com uso de luvas descartáveis e talher próprio.

Diariamente, anotar a temperatura da geladeira, em planilha específica. (anexo XVIII)

SALADAS - CARDÁPIO I

	DIETAS	SEGUNDA 29/09	TERÇA 30/09	QUARTA 01/10	QUINTA 02/10	SEXTA 03/10	SÁBADO 04/10	DOMINGO 05/10
A L M O Ç O	BRANDA	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	BETERRABA COZIDA (EM CUBOS)	CENOURA COZIDA (DIAGONAL)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	CHUCHU COZIDO (CUBOS)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	BETERRABA COZIDA (MEIA LUA)
	DIABETES	PEPINO (RODELAS FINAS)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	TOMATE (CUBOS) E CEBOLA	REPOLHO ROXO (RALADO)	TOMATE (CUBOS) ALFACE	CHICÓRIA (RASGADA)
	UTD / POBRE EM POTÁSSIO	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)	REPOLHO ROXO (RALADO)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	CHICÓRIA (RASGADA)
	HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA	PEPINO (RODELAS FINAS)	REPOLHO CRU (RALADO)	CENOURA (RALADA)	TOMATE (CUBOS) E CEBOLA	REPOLHO ROXO (RALADO)	TOMATE (CUBOS) ALFACE	CHICÓRIA (RASGADA)
	ALOJAMENTO CONJUNTO	TOMATE CHICÓRIA	TOMATE CENOURA (RALADA)	BETERRABA ALFACE RÚCULA	CHICÓRIA C/ MANGA TOMATE	TOMATE BETERRABA	ALFACE CENOURA COZIDA	BETERRABA CENOURA (RALADA)
	SEM IRRITANTES GÁSTRICOS	CHICÓRIA TOMATE	BETERRABA COZIDA CENOURA	ALFACE CENOURA COZIDA	CHICÓRIA TOMATE	CHUCHU BETERRABA COZIDA	ALFACE CENOURA COZIDA	CHICÓRIA BETERRABA COZIDA
	NORMAL	VAGEM (CORTE DIAGONAL) TOMATE (CUBOS) CHICÓRIA (RASGADA)	REPOLHO CRU (RALADO) TOMATE (RODELAS) CENOURA (RALADA) PEPINO CONSERVA	RÚCULA BETERRABA COZIDA (MEIA LUA) ALFACE (PICADA)	CHICÓRIA (RASGADA) C/ MANGA COUVE FLOR TOMATE (CUBOS)	PEPINO (RODELAS) TOMATE (MEIA LUA) BETERRABA COZIDA (CUBOS)	ALFACE (RASGADA) REPOLHO (RALADO) C/ ABACAXI GRÃO DE BICO COM TEMPEROS	BETERRABA COZIDA (MEIA LUA) CEBOLA ESCALDADA CENOURA (RALADA)
J A N T A R	DIABETES	TOMATE (CUBOS) CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	CHUCHU (CUBOS) ALFACE (PICADA)	PEPINO (RODELAS) BETERRABA COZIDA (CUBOS)	TOMATE (MEIA LUA) CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	ALFACE (PICADA) VAGEM (CORTE DIAGONAL)
	UTD / POBRE EM POTÁSSIO	CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	ALFACE (PICADA)	PEPINO (RODELAS)	CENOURA COZIDA (RODELAS)	COUVE-FLOR (RAMOS PEQUENOS)	VAGEM (CORTE DIAGONAL)
	HIPOPROTEICA							

ANEXO XVIII: LEITURA DA TEMPERATURA

MÊS/ANO	GELAD. N° 02 SOBREMESA C/EXPOSIT ATÉ 04°			GEL N° 04 SALADA C/EXPOSITOR ATÉ 04°						GEL. N° 05 DIETÉTICA ATÉ 04°						GEL. N° 06 COLAÇÃO ATÉ 04°						GEL. N° 07 AMOSTRAS ATÉ 04°		
ALARME	04°			04°						04°						04°						04°		
hor/data	07h	13h	19h	07h	13h	19h				07h	13h	19h				07h	13h	19h				07h	13h	19h
01																								
02																								
03																								
04																								
05																								
06																								
07																								
08																								
09																								
10																								
11																								
12																								
13																								
14																								
15																								
16																								
17																								
18																								
19																								
20																								
21																								
22																								
23																								
24																								
25																								
26																								
27																								
28																								
29																								
30																								
31																								

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 052-DND/PROD.	
	Coleta de amostras	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: agosto/2008	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: agosto/2008	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Armazenar amostras para verificação, se necessário.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinha	
Quando: Diariamente			
Condições necessárias: térmica descartável de 400 ml, copo descartável com tampa, caneta, talher de servir e álcool 70%, luvas e máscara descartável.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/06

- colocar as luvas e máscara descartável;
- passar álcool nos talheres;
- recolher uma amostra de cada preparação de, no mínimo, 200 gr.;
- colocar na embalagem descartável;
- tampar a embalagem descartável;
- anotar, na tampa, a data, o horário e a preparação;
- armazenar as amostras sólidas no freezer próprio para este fim à temperatura de, no mínimo, -18°C;
- armazenar as amostras líquidas na geladeira própria para este fim à temperatura de, no mínimo, +4°C;
- preencher a planilha de controle. (Anexo XV)

OBS: A coleta de todas as preparações deve ocorrer no almoço, jantar e ceia.

As amostras devem ficar 72h armazenadas.

Usar a embalagem descartável de 400 ml para alimentos sólidos, crus e cozidos.

Usar o copo descartável com tampa para caldos e sobremesas preparadas.

ANEXO XV

PLANILHA DE CONTROLE DE COLETA DE AMOSTRAS – COZ. GERAL

MÊS:	ALMOÇO		JANTAR	
DIA:	HORA	NOME	HORA	NOME
Dia 1				
Dia 2				
Dia 3				
Dia 4				
Dia 5				
Dia 6				
Dia 7				
Dia 8				
Dia 9				
Dia 10				
Dia 11				
Dia 12				
Dia 13				
Dia 14				
Dia 15				
Dia 16				
Dia 17				
Dia 18				
Dia 19				
Dia 20				
Dia 21				
Dia 22				
Dia 23				
Dia 24				
Dia 25				
Dia 26				
Dia 27				
Dia 28				
Dia 29				
Dia 30				
Dia 31				

ANEXO XV

PLANILHA DE CONTROLE DE COLETA DE AMOSTRAS DA CEIA

MÊS:	C E I A	
DIA:	HORA	NOME
Dia 1		
Dia 2		
Dia 3		
Dia 4		
Dia 5		
Dia 6		
Dia 7		
Dia 8		
Dia 9		
Dia 10		
Dia 11		
Dia 12		
Dia 13		
Dia 14		
Dia 15		
Dia 16		
Dia 17		
Dia 18		
Dia 19		
Dia 20		
Dia 21		
Dia 22		
Dia 23		
Dia 24		
Dia 25		
Dia 26		
Dia 27		
Dia 28		
Dia 29		
Dia 30		
Dia 31		

ANEXO XV

PLANILHA DE CONTR. DE COLETA DE AMOSTRAS DAS SOBREMESAS

MÊS:	ALMOÇO		JANTAR	
DIA:	HORA	NOME	HORA	NOME
Dia 1				
Dia 2				
Dia 3				
Dia 4				
Dia 5				
Dia 6				
Dia 7				
Dia 8				
Dia 9				
Dia 10				
Dia 11				
Dia 12				
Dia 13				
Dia 14				
Dia 15				
Dia 16				
Dia 17				
Dia 18				
Dia 19				
Dia 20				
Dia 21				
Dia 22				
Dia 23				
Dia 24				
Dia 25				
Dia 26				
Dia 27				
Dia 28				
Dia 29				
Dia 30				
Dia 31				

ANEXO XV

PLANILHA DE CONTROLE DE COLETA DE AMOSTRAS DAS SALADAS

MÊS:	ALMOÇO		JANTAR	
DIA:	HORA	NOME	HORA	NOME
Dia 1				
Dia 2				
Dia 3				
Dia 4				
Dia 5				
Dia 6				
Dia 7				
Dia 8				
Dia 9				
Dia 10				
Dia 11				
Dia 12				
Dia 13				
Dia 14				
Dia 15				
Dia 16				
Dia 17				
Dia 18				
Dia 19				
Dia 20				
Dia 21				
Dia 22				
Dia 23				
Dia 24				
Dia 25				
Dia 26				
Dia 27				
Dia 28				
Dia 29				
Dia 30				
Dia 31				

ANEXO XV

PLANILHA DE CONTROLE DE COLETA DE AMOSTRAS – COZ. DIET

MÊS:	ALMOÇO		JANTAR	
DIA:	HORA	NOME	HORA	NOME
Dia 1				
Dia 2				
Dia 3				
Dia 4				
Dia 5				
Dia 6				
Dia 7				
Dia 8				
Dia 9				
Dia 10				
Dia 11				
Dia 12				
Dia 13				
Dia 14				
Dia 15				
Dia 16				
Dia 17				
Dia 18				
Dia 19				
Dia 20				
Dia 21				
Dia 22				
Dia 23				
Dia 24				
Dia 25				
Dia 26				
Dia 27				
Dia 28				
Dia 29				
Dia 30				
Dia 31				

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 053-DND/PROD.	
	Preparo de massas	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: junho/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: junho/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Massa em quantidade e qualidade.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, conforme cardápio.			
Condições necessárias: caldeirão industrial, escorredor, caixas de polietileno, gastronormes (GNs), talheres.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- abrir as embalagens plásticas;
- colocar a massa na caixa de polietileno;
- encher o caldeirão com água suficiente;
- abrir o vapor do caldeirão;
- colocar a massa;
- colocar o sal;
- cozinhar a temperatura superior a 75°C;
- desligar o caldeirão;
- abrir a válvula de saída de água do caldeirão;
- escorrer o excesso de água;
- retirar a massa e terminar de escorrer no escorredor de macarrão;
- colocar nos GNs;
- colocar o molho;
- tampar os GNs;
- armazenar no pass-trough.

OBS: As massas **não** devem ser acrescidas de água fria após o cozimento.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 054-DND/PROD.	
	Preparo de legumes - complemento	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: agosto/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: agosto/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Preparo de leguminosas em quantidade e qualidade.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: caldeirão industrial, gastronormes (GNs), colher de altileno, prato plástico.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- colocar os legumes no caldeirão;
- encher o caldeirão com água suficiente para cobrir;
- abrir a válvula do vapor do caldeirão;
- colocar o sal;
- cozinhar a temperatura superior a 75°C;
- desligar o caldeirão;
- abrir a válvula de saída de água do caldeirão;
- escorrer o excesso de água;
- colocar óleo e temperos para refogar;
- refogar com auxílio de colher de altileno;
- retirar os legumes com auxílio de prato plástico;
- colocar nos GNs;
- tampar os GNs;
- armazenar no pass-trough.

OBS: Se for acrescentado molho com leite, a preparação deverá ser reaquescida a temperatura de 75° C por, no mínimo, 5 minutos.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 055 - DND/PROD.	
	Preparo de leguminosas	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: agosto/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: agosto/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Preparo de legumes em quantidade e qualidade.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: panela de alumínio, gastronormes (GNs), colher de altileno, caneco.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar a água do remolho;
- colocar a leguminosa na panela;
- encher a panela com água suficiente para cobrir;
- cozinhar a temperatura superior a 75°C;
- retirar a porção da cozinha dietética;
- colocar os temperos refogados;
- colocar o sal;
- terminar o cozimento;
- retirar com auxílio de caneco;
- colocar nos GNs;
- tampar os GNs;
- armazenar no pass-trough.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 056-DND/PROD.	
	Preparo de carne de panela	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: agosto/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: agosto/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: preparo de carne em quantidade e qualidade.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: caldeirão industrial, pá de altileno, caneco, placa de corte, faca de carne.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- abrir a válvula do vapor do caldeirão;
- colocar óleo e temperos para refogar;
- colocar a carne no caldeirão;
- abrir a válvula de entrada de água do caldeirão;
- colocar água em quantidade suficiente;
- cozinhar a temperatura superior a 75°C;
- refogar com auxílio de colher de altileno;
- retirar em porções;
- cortar sobre placa de corte;
- recolocar no caldeirão;
- proceder assim até o término da carne inteira;
- cozinhar a 75° C por, no mínimo, 5 minutos;
- desligar o caldeirão;
- retirar a carne com auxílio de caneco próprio;
- colocar nos GNs;
- tampar os GNs;
- armazenar no pass-trough.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº -057-DND/PROD.	
	Preparo de carne assada	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: agosto/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: agosto/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Preparo de carne assada em quantidade e qualidade.			
Setor: Cozinha		Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: forno industrial, gastronormes (GNs), placas de corte, faca de carne, luva térmica.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- colocar a carne temperada nos GNs;
- abrir a porta do forno industrial;
- colocar os GNs com a carne;
- fechar a porta do forno industrial;
- programar para assar;
- retirar a carne em porções, na metade do tempo de assar;
- cortar em pedaços sobre a placa de corte com auxílio de faca de carne;
- recolocar no forno;
- proceder ao corte até o último pedaço de carne;
- religar o forno industrial;
- terminar o processo de assar;
- abrir a porta do forno;
- retirar os GNs;
- colocar os GNs em pass-trough.

OBS: A abertura do forno deve ser sempre com auxílio de luva térmica.

A carne crua deve esperar em geladeira industrial até o momento de assar.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>		POP nº 058-DND/PROD.	
	Distribuição de pratos quentes-cozinha		Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino			Data da criação: setembro/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino			Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:			Data de aprovação: setembro/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção				
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino				
Objetivo: Distribuição adequada.				
Setor: Cozinha			Agente(s): Cozinheira	
Quando: Diariamente, quando necessário.				
Condições necessárias: banho- maria, talheres de servir, térmicas.				

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar os GNs com as preparações, do pass-trough;
- colocar sobre o carro de transporte;
- levar o carro de transporte até o banho-maria da cozinha, a temperatura de aproximadamente 80° C;
- colocar os GNs no banho-maria da cozinha;
- retirar as tampas dos GNs;
- colocar os talheres de servir nos GNs;
- colocar as térmicas vazias sobre o banho-maria, por ordem de clínica;
- retirar a tampa da térmica a ser porcionada;
- porcionar as térmicas conforme dieta;
- colocar a tampa na térmica porcionada;
- colocar as térmicas porcionadas em mesa auxiliar, para verificação;
- proceder assim até o término do porcionamento das térmicas.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 059-DND/PROD.	
	Distribuição de pratos quentes- refeitório	Versão: 01	Próxima revisão: maio/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: setembro/2007	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: maio/2015	
Aprovado por:		Data de aprovação: setembro/2007	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Distribuição adequada.			
Setor: Refeitório		Agente(s): Cozinha	
Quando: Diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: banho- maria, talheres de servir, carro de transporte.			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/01

- retirar os GNs com as preparações, do pass-trough da cozinha;
- colocar sobre o carro de transporte;
- levar o carro de transporte até o refeitório;
- colocar um GN de cada preparação no banho-maria, a temperatura aproximada de 80°C;
- colocar os demais GNs no pass-trough do refeitório;
- retirar as tampas dos GNs do banho-maria;
- colocar os talheres de servir nos GNs;
- proceder à troca dos GNs do banho-maria sempre que necessário.

OBS: A cozinha serve apenas a porção de carne.

 Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u> <u>Seção de Produção de Refeições</u>	POP nº 60-DND/PROD.	
	Avaliação dos fornecedores de alimentos	Versão: 01	Próxima revisão: Agosto/2016
Elaborado por: Andrea Marcolino		Data da criação: agosto/2015	
Revisado por: Andrea Marcolino		Data da revisão: agosto/2015	
Aprovado por: Andrea Marcolino		Data de aprovação: Agosto/2015	
Local de guarda do documento: Secretaria da Produção			
Responsável pelo POP e pela atualização: Andrea Marcolino			
Objetivo: Avaliar o fornecimento de alimentos			
		Agente(s): Nutricionista	
Quando: Mensalmente, semanalmente e diariamente, quando necessário.			
Condições necessárias: impressos, caneta			

ETAPAS DO PROCEDIMENTO: Pagina 01/04

- Os critérios avaliados são baseados no descritivo de cada produto, publicados em edital nos períodos de licitação;
- A autorização de fornecimento (AF) dos produtos e demais planilhas específicas, (anexos III, V e VII), são recebidos na despesa;
da Divisão de Nutrição e Dietética (DND) e arquivadas em pastas específicas para posterior conferência;
- O armazenista recebe os produtos e faz a conferência da nota fiscal (NF) com a AF e demais planilhas, correspondente à cada empresa;
- Observam-se: o prazo de entrega dos produtos, a data de validade, a quantidade pedida e entregue e as condições das embalagens (íntegras, sem violações);
- Os produtos que estiverem em desacordo são devolvidos no ato da entrega;
- A empresa sofrerá notificação quando não cumprir o contrato

FRANGOS E OUTROS

QUINTA / /2014 P/ CHEGAR SEGUNDA (CRECHE)

[illegible]

ANEXO V

UFSC - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO – DND - FONE – 3721-9031/3721-9112

NOME DA EMPRESAFONE

DATA DA ENTREGA. HORÁRIO DE CHEGADA.....

PRODUTO	UNID.	PEDIDO	FORNEC.	PROBLEMA APRES.
ABÓBORA	Kg			
ABÓBRINHA	Kg			
AGRIÃO	Kg			
AIPIM	Kg			
ALFACE	Kg			
ALHO	Kg			
BATATA DOCE	Kg			
BATATA INGLESA	Kg			
BATATA SALSA	Kg			
BERINJELA	Kg			
BETERRABA	Kg			
BRÓCOLIS	Kg			
CEBOLA DE CABEÇA	Kg			
CEBOLINHA VERDE	Kg			
CENOURA	Kg			
CHICÓRIA	Kg			
CHUCHU	Kg			
COUVE-FLOR	Kg			
COUVE MINEIRA	Kg			
ESPINAFRE	Kg			
PEPINO	Kg			
PIMENTÃO VERDE	Kg			
PIMENTÃO VERMELHO	kG			
PIMENTÃO AMARELO	Kg			
REPOLHO VERDE	Kg			
REPOLHO ROXO	Kg			
RUCULA	Kg			
SALSA	Kg			
TOMATE	Kg			
VAGEM	Kg			
AMEIXA FRESCA	Kg			
ABACAXI	Kg			
BANANA	Kg			
CAQUI	Un			
LARANJA	Un			
LIMÃO	Un			
MAÇÃ	Un			
MAMÃO	Kg			
MANGA	Kg			
MELANCIA	Kg			
MELÃO	Kg			
MORGOTE	Un			
PERA	Un			
PÊSSEGO	kg			
PONCÃ	Un			
TANGERINA	Un			
UVA	Kg			
ALECRIM FRESCA	Kg			
MANJERICÃO	Kg			
ORÉGANO	Kg			

FPOLIS...../...../..... RECEBIDO EM...../...../..... ASS: DO SERVIDOR

ASSINATURA DO ENTREGADOR.....

ANEXO VII

UFSC - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO		DATA: _____ REQUISIÇÃO DE PÃO _____ Fone padaria _____ Email - <u>padaria</u>													
DIV. NUTR. E DIET.		DE: SND _____ PARA: _____ PANIFICADORA _____ UNIÃO _____													
DATAS:		SEG		TER		QUAR		QUIN		SEX		SAB		DOM	
N	TIPO DE PÃO	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
1	TORRADA COM SAL		2		2		2		2		2		2		2
0 2	TORRADA SEM SAL		2		2		2		2		2		2		2
0 3	BOLO HMT					3									
0 4	CUCA								35						35
0 5	FARINHA DE ROSCA														
0 8	PÃO DE CACH. QUENTE														
0 9	PÃO DE SANDUÍCHE	15+	15	18	15	45 +	15	15	15	15	15	15	42	15	15
1 0	PÃO FATIADO S/ SAL	7	5	7	5	7	5	7	5	7	5	7	5	7	5
11	PÃO CASEIRO			40 +						<u>5</u>	40				
1	PÃO DE TRIGO	30	30	30	350 + <u>50</u>	30	30	30 +	30	400	30	30	30	300	30
1	PÃO DOCE S/ FAROFA	30	20	30	20	30		30	20	30	20 + <u>50</u>		20	30	20
1 4	PÃO DOCE C/ FAROFA	10 hmt		10 hmt + <u>50</u> <u>Creche</u>		10 hmt		10 hmt		10 hmt					
1 5	PÃO FRANCÊS	400 + <u>50</u>				<u>50</u> <u>creche</u>	<u>50</u> <u>creche</u>	400	<u>20</u> <u>Creche</u>	40 hmt					
1 6	PÃO INTEGRAL COM SAL (FATIADO)	5 + 1 hmt	40	5 + 1 hmt	2		2	5 + 1 hmt	2	5 + 1 hmt		3	2	3	
1 6	PÃO DE TRIGO INTEGRAL C/ SAL		<u>50</u> <u>Creche</u>			50 + 10 hmt		<u>50</u> <u>Creche</u>			50				50
1 7	PÃO INTEGRAL SEM SAL (FATIADO)	2	2	2		2	2	2		2	2	2		2	2
1 7	PÃO DE TRIGO INTEGRAL S/ SAL				30				30				30		