

<p>h⁺u UFSC Hospital Universitário Prof. Polydoro Ernani de São Thiago da Universidade Federal de Santa Catarina</p>	Procedimento Operacional Padrão (POP) <u>Divisão de Nutrição e Dietética</u>		POP nº 01 - DND/HU	
	Supervisão das dietas servidas aos pacientes		Versão 01	Próxima revisão:
Elaborado por: Gisele Maria Backes Gomes			Data da criação: 2005	
Revisado por: Gisele M. B. Gomes e Leila A.S.G. Perez			Data da revisão: junho/2014	
Aprovado por: Gisele Maria Backes Gomes			Data da aprovação: junho/2014	
Local de guarda do documento:				
Responsável pelo POP e pela atualização: Nutricionista chefe da seção de dietoterapia				
Objetivo: Garantir a qualidade da distribuição das dietas				
Setor: Cozinhas geral e dietética/DND			Agente: Auxiliares de Nutrição	
Campo de aplicação: DND			População atendida: Pacientes internados	
ETAPAS DO PROCEDIMENTO: página 01/01				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisionar a distribuição das legumeiras térmicas devidamente etiquetadas com os dados dos pacientes 2. Observar se as dietas servidas correspondem aos dados das etiquetas dos pacientes 3. Verificar se em cada carrinho de distribuição de refeições as saladeiras, as sobremesas e quando for o caso, o material descartável, estão corretamente distribuídos nas bandejas 4. Solicitar a correção de dietas quando necessário 5. Orientar os horários de distribuição das dietas aos andares de internação 				