



FUNDAÇÃO
HOSPITAL MUNICIPAL
GETÚLIO VARGAS

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

ATIVIDADE: Resto e Ingesta

Data da Emissão:
17/10/2019

**Data da próxima
Revisão:**
17/10/2021

Responsável:

- ✓ Técnico de Nutrição e Aux. De Serviços Gerais

Edição
002

Ordem de Serviço
018

Objetivo:

- ✓ Calcular a quantidade de desperdício dos pratos dos comensais e fazer uma relação com o produzido e com isso ver também a aceitação do cardápio oferecido.

Principais atividades

- 1) Colocar as luvas de borracha;
- 2) Retirar o saco de lixo da lixeira no início de cada turno;
- 3) Fechar o saco de lixo;
- 4) Levar até a balança e verificar o peso;
- 5) Informar a quantidade à Técnico de nutrição;
- 6) Anotar em planilha específica.

MATERIAL NECESSÁRIO:

- Planilha de Controle Resto e Ingesta;
- Caneta;
- Balança;
- Luvas de borracha;
- Saco de lixo;
- Restos dos alimentos dos pratos dos comensais.

✓ **Freqüência:** Diária, em cada turno.

Resultado Esperado:

- ✓ Mostrar ao funcionário a quantidade de comida desperdiçada e conscientizar para que sirva o que realmente vai comer.

Elaborado por:

Ana Claudia Spolavori

Nutricionista Coordenadora

Revisado por:

Nut. Ana Claudia Spolavori
Responsável Técnico

Aprovado por:

Enfª Loredi Becker
Diretora Assistencial