



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