



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

ALIMENTAÇÃO COLETIVA - UAN

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

DATA DA VISITA | _____/_____/_____ |

Nº DA VISITA | _____ |

VISITA AGENDADA | Sim [] Não [] |

ANEXO 1

Solicitações das Atribuições Obrigatórias do Nutricionista

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

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

Observações:

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

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

Observações:

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

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

Observações:

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

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

Observações:

PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)

NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)

Nome | _____ |

Cargo | _____ |

Assinatura | _____ |

Carimbo e
Assinatura