



ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

NUTRIÇÃO CLÍNICA  
ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM  
INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS

DATA DA VISITA

Nº DA VISITA

VISITA  
AGENDADA

[ ] Sim [ ] Não

1. IDENTIFICAÇÃO DO(A) NUTRICIONISTA

1.1.

Nome do(a) Nutricionista entrevistado(a) |

CRN-\_\_|

1.2.

Vínculo de Trabalho

[ ] Celetista [ ] Concursado Celetista [ ] Contratado [ ] Estatutário  
[ ] Outro:

1.3.

Recursos Humanos na Área de Nutrição - Equipe Técnica

Nome	CRN-__	RT / QT	Carga Horária			Data de Admissão PJ
			Diária	Semanal	Horário de trabalho	

1.4. Há supervisão técnica?

[ ] Sim [ ] Não

Em caso afirmativo:

Nome:

Nutricionista? [ ] Sim [ ] Não

1.5. Nutricionista entrevistado(a) possui outros vínculos de trabalho?

[ ] Sim [ ] Não

Local |

2. IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA JURÍDICA VISITADA

2.1. Razão Social:

2.2. CNPJ:

PJ Nº: \_\_\_\_\_

2.3. Razão social da unidade/cliente:

2.4. CNPJ da unidade/cliente:

**3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO ESTABELECIMENTO VISITADO****3.1. Natureza Jurídica:**

Pública: ( ) municipal ( ) estadual ( ) federal  
 Filantrópica  Privada  Mista

**3.2. Dimensionamento:****3.2.1. Número de idosos atendidos****4. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - UND****4.1. Tipo de gestão:**  Autogestão  ConcessãoHá interlocutor do contrato de concessão?  Sim  Não  Não se aplicaEm caso afirmativo: É Nutricionista?  Sim  Não  Não se aplica

Nome do nutricionista:

CRN-\_\_

**5. ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS DO(A) NUTRICIONISTA EM ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA**

INDICADORES QUALITATIVOS		*	PM	MP	NÃO
5.1.	Estabelece e executa protocolos técnicos do serviço por níveis de assistência nutricional.				
5.2.	Elabora o diagnóstico de nutrição.				
5.3.	Elabora a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição.				
5.4.	Registra em prontuário do idoso a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos pela UND.				

\* PM – Padrão Mínimo MP – Meta Padrão Não – não atinge padrão mínimo

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
5.5.	Realiza triagem de risco nutricional quando da admissão do idoso.				
5.6.	Orienta e supervisiona a distribuição e administração de dietas.				
5.7.	Promove, por meio da alimentação, os princípios da tecnologia assistiva para favorecer a autonomia e a independência do idoso.				
5.8.	Promove ações de educação alimentar e nutricional para os idosos.				

\*NA – não se aplica

<b>6.</b>	<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES / OUTRAS DO(A) NUTRICIONISTA EM ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA</b>
-----------	--

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NAO	ÀS VEZES	*NA
<b>6.1.</b>	Solicita exames laboratoriais necessários a avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos idosos.				
<b>6.2.</b>	Prescreve, quando necessário:				
	Suplementos nutricionais				
	Alimentos para fins especiais				
	Fitoterápicos				
<b>6.3.</b>	Realiza e divulga estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.				
<b>6.4.</b>	Participa do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e/ou de curso técnico em nutrição e dietética.				

\*NA – não se aplica

<b>7. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UAN</b>
--

<b>7.1.</b>	Tipo de gestão: <input type="checkbox"/> Autogestão <input type="checkbox"/> Concessão	
	Há interlocutor do contrato de concessão? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não se aplica	
	Em caso afirmativo: É Nutricionista? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não se aplica	
	Nome do nutricionista:	CRN-__
<b>7.2.</b>	Horário de funcionamento da UAN: 2ª a 6ª feira:	Sábado: _____ Domingo: _____

<b>7.3.</b>	Dimensionamento da produção de refeições /dia:
-------------	--

7.3.1. PEQUENAS REFEIÇÕES		TOTAL	7.3.2. GRANDES REFEIÇÕES		TOTAL	TOTAL GERAL	
	DESJEJUM			ALMOÇO			
	LANCHE			JANTAR			
	CEIA			CEIA			
	<b>TOTAL</b>			<b>TOTAL</b>			

<b>8.</b>	<b>ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS DO(A) NUTRICIONISTA EM UAN</b>
-----------	---

INDICADORES QUALITATIVOS		*	PM	MP	NÃO
<b>8.1.</b>	Elabora os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais da clientela.				
<b>8.2.</b>	Elabora e implanta fichas técnicas das preparações.				
<b>8.3.</b>	Promove periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários.				

\* PM – Padrão Mínimo MP – Meta Padrão Não – não atinge padrão mínimo

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
8.4.	Elabora cardápio específico aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais.				
8.5.	Implanta e supervisiona as atividades de:				
	Pré-preparo;				
	Preparo;				
	Distribuição;				
	Transporte de refeições.				
8.6.	Elabora relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana.				
8.7.	Monitora as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.				

\*NA – NÃO SE APLICA

## 9. ATIVIDADES COMPLEMENTARES / OUTRAS DO(A) NUTRICIONISTA EM UAN

INDICADORES QUANTITATIVOS		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
9.1.	Participa do planejamento e da supervisão da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da UAN.				
9.2.	Promove ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.				
9.3.	Realiza análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.				
9.4.	Realiza e divulga estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.				
9.5.	Participa do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.				

\*NA – NÃO SE APLICA

10. TITULAÇÃO / ATUALIZAÇÃO TÉCNICA/TEMPO DE EXERCÍCIO PROFISSIONAL	
10.1. Titulação	10.2. Atualização Técnica – Últimos 5 anos
[ ] Especialização	[ ] Textos / livros / artigos
[ ] Alimentação Coletiva	[ ] Cursos / congressos
[ ] Nutrição Clínica	[ ] Grupos de estudos
[ ] Saúde Coletiva	[ ] Pesquisa na Internet
[ ] Nutrição em esportes	[ ] Outros (especificar)
[ ] Fitoterapia	
[ ] Outras. Especificar.	
[ ] Mestrado	
[ ] Doutorado	
10.3. Tempo de exercício profissional:	

11. ATRIBUIÇÕES DO(S) TÉCNICO(S) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, SE HOUVER	

12.	RECURSOS E INSTRUMENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
12.1.	Programas de Informática			[ ] Específico [ ] Outros
12.2.	Equipamentos para avaliação do estado nutricional			[ ] Bioimpedância [ ] Estadiômetro [ ] Balança [ ] Fita Métrica [ ] Adipômetro [ ] Outros: _____
12.3.	Manual de boas práticas implantado e atualizado			[ ] Padrão [ ] Específico
12.4.	Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) implantados e atualizados:	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
12.4.1	POP 1 – Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios			[ ] Padrão [ ] Específico
12.4.2	POP 2 – Controle de pragas			[ ] Padrão [ ] Específico
12.4.3	POP 3 – Limpeza e desinfecção da caixa d'água			[ ] Padrão [ ] Específico
12.4.4	POP 4 – Higiene e saúde dos manipuladores			[ ] Padrão [ ] Específico
12.5	Outros			

13.	PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DE QUALIDADE	SIM	NÃO	PERIODICIDADE
13.1.	Controle de temperatura:			
13.1.1.	Preparações			
13.1.2.	Equipamentos			
13.2.	Coleta de amostra das preparações			
13.3.	Avaliação qualitativa junto aos clientes			
13.4.	Laudo de potabilidade da água			
13.5.	Higienização da caixa d'água			
13.6.	Controle integrado de pragas			
13.7.	Solicitação de exames periódicos dos funcionários			
13.8.	Funcionários uniformizados			
13.9.	Desinfecção de gêneros alimentícios			
13.10.	Observações:			

14.	CONDIÇÕES DA ÁREA FÍSICA	SIM	NÃO
14.1.	Layout apropriado		
14.2.	Pisos, paredes e tetos adequados, conservados e higienizados		
14.3.	Portas e janelas adequadas, conservadas e higienizadas		
14.4.	Equipamentos conservados e higienizados		
14.5.	Utensílios adequados, conservados e higienizados		
14.6.	Instalações sanitárias adequadas, conservadas e higienizadas		
14.7.	Lavatórios exclusivos para higiene das mãos e produtos de assepsia na área de manipulação		
14.8.	Ventilação e exaustão adequadas e conservadas		
14.9.	Sistema de esgotamento adequado e conservado		
14.10.	Sistema de iluminação adequado e conservado		
14.11.	Sistema de coleta de resíduos adequado		
14.12.	Observações:		

**15. DOCUMENTOS VERIFICADOS NO ATO DA VISITA**

- Protocolos técnicos de serviço (5.1)
- Registro do diagnóstico de nutrição (5.2)
- Registro da prescrição dietética (5.3)
- Registro no prontuário da prescrição dietética e evolução nutricional (5.4)
- Triagem de risco nutricional (5.5)
- Ações de educação alimentar e nutricional (5.8)
- Cardápios (8.1)
- Fichas técnicas das preparações (8.2)
- Registro periódico de aperfeiçoamento e atualização de funcionários (8.3)
- Cardápios específicos para clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais (8.4)
- Relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas (8.6)
- Manual de boas práticas (12.3)
- POP (12.4)
  - POP 1 - Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios (12.4.1)
  - POP 2 - Controle de pragas (12.4.2)
  - POP 3 - Limpeza e desinfecção da caixa d'água (12.4.3)
  - POP 4 - Higiene e saúde dos manipuladores (12.4.4)
- Registro de controle de temperatura (13.1)
  - Preparações (13.1.1.)
  - Equipamentos (13.1.2.)
- Avaliação qualitativa junto aos clientes (13.3)
- Laudo de potabilidade da água (13.4)
- Certificado de higienização da caixa d'água (13.5)
- Certificado de controle de pragas (13.6)
- Exames periódicos dos funcionários (13.7)

**16. ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) NUTRICIONISTA**Atividades Obrigatórias 

- Estabelecer e executar protocolos técnicos do serviço (5.1)
- Elaborar o diagnóstico de nutrição (5.2)
- Elaborar a prescrição dietética (5.3)
- Registrar em prontuário do diagnóstico de nutrição, prescrição dietética e evolução nutricional (5.4)
- Realizar triagem de risco nutricional (5.5)
- Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas. (5.6)
- Promover, por meio da alimentação, os princípios da tecnologia assistiva para favorecer a autonomia e a independência do idoso (5.7)
- Promover ações de educação alimentar e nutricional (5.8)
- Elaborar cardápios (8.1)
- Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações (8.2)
- Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários (8.3)
- Elaborar cardápios específicos para clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais (8.4)
- Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações. (8.5)
- Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas (8.6)
- Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos. (8.7)

