



NORMAS E ROTINAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA





FICHA TÉCNICA

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM

Edmilson Brito Rodrigues
Edilson Moura Da Silva

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Pedro Ribeiro Anaisse

COORDENAÇÃO

Eduardo Padilha Barros
(Diretor Geral do Hospital Geral de Mosqueiro)

ELABORAÇÃO

Jose Cândido Silva Neto
(Coordenação do Serviço de Nutrição e Dietética)
Mariana Gonzaga Pereira
(Nutricionista do serviço)

REVISÃO

Kariny Veiga dos Santos
(Coordenação do Serviço de Enfermagem)
Iza Luana Paixão Freitas
(Assistente Administrativo da equipe de Estatística)

EDIÇÃO

Raimunda Silvia Gatti Norte
José Jorge da Silva Galvão
Charles Victor Gomes de Souza
Juliane Larissa Barbosa Santos
(Núcleo de Educação Permanente/SESMA)

SUMÁRIO

1	ENTREGA DE REFEIÇÕES DOS PACIENTES	4
2	PRESCRIÇÃO DIETÉTICA	4
3	AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA	5
4	AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL	6
5	HIGIENIZAÇÃO DO CARRINHO DE TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES	6
6	HIGIENIZAÇÃO DO BEBEDOURO	7
7	HIGIENIZAÇÃO DA GELADEIRA	8
8	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	9
9	HIGIENIZAÇÃO DO PISO E PAREDE	10
10	RECOLHIMENTO DO LIXO	11
11	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DA CENTRAL DE AR	11
12	FLUXO DE PEDIDO DE REPOSIÇÃO DE PROTEÍNAS E GÊNEROS SECOS	12

1. ENTREGA DE REFEIÇÕES DOS PACIENTES

FINALIDADE:

Fornecer de forma adequada as refeições dos pacientes em observação, como também minimizar os riscos de contaminação de alimentos.

EXECUTANTES:

Nutricionista e copeira.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Carrinho com rodas para a entrega, marmitex descartáveis, copos descartáveis, talheres descartáveis.

DESCRIÇÃO:

- Lavar as mãos adequadamente;
- Manusear e fechar corretamente todas as marmitex;
- Etiquetar todas as marmitex com os nomes e tipos de dieta de cada paciente;
- Fornecer a dieta específica de acordo com a necessidade de cada paciente conforme a avaliação do nutricionista.

2. PRESCRIÇÃO DIETÉTICA:

FINALIDADE:

Prescrição dietética dos pacientes das enfermarias.

EXECUTANTES:

Nutricionista.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Prancheta, lápis, borracha, prontuário do paciente.

DESCRIÇÃO:

- Lavar as mãos adequadamente;
- Analisar as informações contidas no prontuário dos pacientes (histórico, queixas, exames, medicações, prescrição médica e de enfermagem);
- Determinar a dieta que melhor satisfaça as necessidades do paciente;
- Anotar no Mapa de Dieta;

OBSERVAÇÕES:

Pedir informação à equipe de enfermagem sobre a permanência dos pacientes.

3. AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA:

FINALIDADE:

Determinar o estado nutricional do indivíduo do paciente nas enfermarias e UTI.

EXECUTANTES:

Nutricionista.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Adipômetro, balança portátil, fita métrica inelástica, calculadora, lápis, caneta, borracha, tabelas de referência para avaliação antropométrica.

DESCRIÇÃO:

- Lavar as mãos adequadamente;
- Usar luvas caso julgue necessário;
- Munido das devidas técnicas, aferir o peso do paciente com o uso da balança;
- Aferir as pregas cutâneas do paciente com o uso do Adipômetro;
- Estimar a altura do paciente com o uso da fita métrica.

OBSERVAÇÕES:

Quando o indivíduo estiver acamado e sem condições de deambular, proceder com as devidas técnicas de estimativa de peso e altura.

4. AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL

FINALIDADE:

Determinar o estado e prognóstico nutricional do indivíduo paciente nas enfermarias.

EXECUTANTE:

Nutricionista.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Ficha de avaliação subjetiva global.

DESCRIÇÃO:

- Em conjunto com o paciente e/ou acompanhante, preencher a ficha de avaliação subjetiva global elaborada pela equipe de Nutrição e Dietética;
- Proceder com o diagnóstico e prognóstico nutricional com a devida anotação no BE do paciente e anexação da ficha de avaliação subjetiva global ao prontuário do mesmo.

5. HIGIENIZAÇÃO DO CARRINHO DE TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

FINALIDADE:

Realizar a higienização do carrinho de transporte das refeições dos pacientes.

EXECUTANTE:

Copeira.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Álcool a 70%, água, detergente neutro; esponja ou escova.

DESCRIÇÃO:

- Reunir todo material de limpeza necessário;
- Retirar resíduos e incrustações;
- Lavar com detergente neutro, esfregar com esponja ou escova;

- Enxaguar com água;
- Secar com papel toalha;
- Aspergir solução de álcool a 70%;
- Recolher todo material usado para higienização, lavar e guardar em local apropriado.

OBSERVAÇÕES:

Realizar os procedimentos diariamente e com cuidado para evitar contaminação cruzada com as refeições distribuídas nas enfermarias.

6. HIGIENIZAÇÃO DO BEBEDOURO

FINALIZADE:

Realizar a higienização do bebedouro.

EXECUTANTE:

Equipe dos serviços gerais.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Detergente neutro, esponja ou escova, hipoclorito a 3% de cloro ativo.

DESCRIÇÃO:

- Reunir todo material de limpeza necessário;
- Retirar resíduos;
- Retirar partes móveis;
- Esfregar com detergente e esponja de fibra;
- Enxaguar com pano úmido para retirar o excesso do detergente;
- Desinfetar com solução de hipoclorito a 3% de cloro ativo;
- Secar naturalmente;
- Recolher todo material usado para higienização, lavar e guardar em local apropriado.

OBSERVAÇÕES:

Realizar todos os procedimentos com cuidado para evitar contaminação.

7 HIGIENIZAÇÃO DA GELADEIRA

FINALIDADE:

Realizar a higienização da geladeira da sala de nutrição.

EXECUTANTE:

Copeira.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Detergente neutro, água, escovas, pano de pia, solução de hipoclorito a 3% de cloroativo, pano seco, esponja de fibra sintética.

DESCRIÇÃO:

- Reunir todo material de limpeza necessário;
- Desligar a geladeira da corrente elétrica;
- Transferir os gêneros alimentícios para outra geladeira;
- Retirar os resíduos e outras incrustações;
- Retirar as partes móveis;
- Deixar secar naturalmente as partes móveis;
- Esfregar as partes fixas internas e externas com água e detergente neutro;
- Utilizar as escovas para limpar as borrachas de vedação das portas;
- Enxaguar com pano úmido;
- Secar com pano seco as partes fixas;
- Passar pano com solução de hipoclorito a 3% de cloro ativo;
- Recolher todo o material usado para higienização, lavar e guardar em local apropriado.

OBSERVAÇÕES:

Realizar o procedimento de higienização semanalmente.

8 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

FINALIDADE:

Remoção de sujidade, suor, oleosidade, pelos, células descamativas e microbiota da pele, interrompendo a transmissão de infecções veiculadas ao contato.

EXECUTANTE:

Nutricionista e copeira.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Água, sabão líquido neutro, papel toalha, dispensadores de sabão antissépticos, portapapel toalha e lixeira com pedal para descarte do papel toalha.

DESCRIÇÃO:

- Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se na pia;
- Aplicar na palma das mãos quantidade suficiente de sabão líquido para cobrir todas as superfícies;
- Ensaboar as mãos, friccionando-as entre si;
- Esfregar a palma da mão direita contra dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa;
- Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais;
- Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa;
- Esfregar o polegar direito, com auxílio da palma da mão esquerda, utilizando-se de movimento circular e vice-versa;
- Friccionar as digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa;
- Esfregar o punho esquerdo, com auxílio da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;
- Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabão, no sentido dos dedos para os punhos. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a

torneira;

- Secar as mãos com papel toalha e descartá-lo na lixeira para resíduos comuns.

OBSERVAÇÕES:

- Antes de iniciar qualquer técnica, é necessário retirar joias (anéis, pulseiras, relógio), pois sob tais objetos podem acumular microrganismos;
- No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilizar papeltoalha;
- O uso coletivo de toalhas de tecido é contra indicado, pois estas permanecem úmidas, favorecendo a proliferação bacteriana.

9 HIGIENIZAÇÃO DO PISO E PAREDE

FINALIDADE:

Realizar lavagem e a remoção de sujidade da parede e do piso.

EXECUTANTE:

Empresa terceirizada: LIMPCAR

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Água, hipoclorito de sódio, detergente, desinfetante, vassoura de náilon com pano, enceradeira industrial com escova, rodo e mop esfregão com estopa.

DESCRIÇÃO:

O procedimento é realizado pela empresa terceirizada.

OBSERVAÇÕES:

- A limpeza do piso é realizada duas vezes ao dia;
- A lavagem do piso e parede é realizada a cada quinze dias.

10 RECOLHIMENTO DO LIXO

EXECUTANTE:

Empresa terceirizada LIMPCAR.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- Lixeira com tampa e pedal, saco plástico de lixo de 200l.

DESCRIÇÃO:

- O procedimento é realizado pela empresa terceirizada.

OBSERVAÇÕES:

- O recolhimento do lixo contido dentro do saco plástico é realizado duas vezes aodia ou de acordo com a necessidade;
- A lixeira com tampa e pedal deverá ser lavada com água e sabão pela referidaempresa duas vezes ao dia.

11 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DA CENTRAL DE AR

FINALIDADE:

Realizar a remoção da sujidade e lavagem da central de ar.

EXECUTANTE:

- Funcionários da equipe de manutenção do Hospital Geral de Mosqueiro.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Materiais fornecidos pelo Hospital.

DESCRIÇÃO:

- O procedimento é realizado pela equipe de manutenção de seis em seis meses ouquando houver necessidade.

12 FLUXO DE PEDIDO DE REPOSIÇÃO DE PROTEÍNAS E GÊNEROS SECOS

FINALIDADE:

Manter o abastecimento de proteínas e gêneros secos sempre em dia e com quantidade suficiente para atender a demanda dos pacientes.

EXECUTANTE:

Coordenador do setor de nutrição e dietética

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- Computador;
- Planilha de controle e estoque;
- Censo hospitalar.

DESCRIÇÃO:

O pedido de proteínas e gêneros secos será feito no início de cada mês observando as necessidades da demanda do hospital.

OBSERVAÇÕES:

Caso houver necessidade de itens específicos, poderá ser feito o pedido fora do período estabelecido.

SESMA
Secretaria de
Saúde



Belém

Prefeitura da *noossa genti*