



---

# 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

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

## **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 *nossa gente*