

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

Este processo define as actividades do Serviço de Alimentação e suas interações com outros processos. É da responsabilidade do gestor do processo e de todos os colaboradores do serviço, sem prejuízo das hierarquias definidas no Regulamento Interno, assegurar a eficácia do processo bem como promover a sua cada vez maior eficiência.

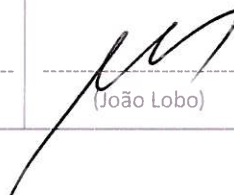
GESTOR DO PROCESSO: ANA MIRANDA

ELABORADO POR:
Alimentação



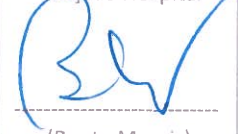
(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica



(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital



(Bento Morais)

- 1 Gestão das Ementas**

O Serviço de Alimentação (DA) elabora mensalmente os planos de ementas para o prato de dieta geral e alternativa, sendo estas sujeitas a posterior validação pelo Serviço de Aproveitamento. Todas as restantes ementas (dieta ligeira, dieta hipossalina, hipoglucídica, pastosa e mole), são elaboradas partindo da ementa definida para a dieta geral. O prato alternativo está apenas disponível para os Serviços de Cirurgia, UCCI ULDM, UCCI UMDR e refeitório dos colaboradores.
As ementas são geradas/submetidas em programa informático para posterior requisição de refeições pelos serviços.
- 2 Recepção dos pedidos/reservas**

O DA planeia a confecção das refeições estipuladas em plano de ementas, baseado na requisição semanal de refeições efetuada por cada um dos serviços. Nos Serviços de Cirurgia, UCCI ULDM e UCCI UMDR, as dietas são prescritas pelo médico ou em colaboração com o nutricionista. Mediante a dieta instituída de acordo com o Manual de Dietas, ou não, o serviço após requisição de refeição formaliza a reserva de refeição/dieta através do preenchimento do cartão de dietas (SCMVV.162). Neste cartão constam todas as informações consideradas pertinentes para o adequado fornecimento da refeição, nomeadamente alergias e intolerâncias, gostos e preferências, prato selecionado em caso de escolha do utente, sendo que apenas utentes sem qualquer contraindicação clínica podem optar entre o prato geral ou alternativo.

Os colaboradores/serviços devem comunicar as reservas de refeição ao DA através de requisição informática nas 24h anteriores, ou por telefone, no próprio dia até às 11h.
- 3 Preparação**

Durante a preparação dos alimentos para a confecção, as manipuladoras procedem em conformidade com as práticas e procedimentos da instituição, definidos no cap. 6 do Manual de Segurança Alimentar e com base no planeamento efectuado a partir das requisições dos serviços.
- 4 Confecção**

Baseada no planeamento efectuado, (com base na requisição dos serviços) e com recurso às matérias-primas recepcionadas do aprovisionamento, a cozinha procede à confecção das refeições, em conformidade com as práticas e procedimentos da instituição (cap. 6 do Manual de Segurança Alimentar).
- 5 Distribuição**

A distribuição das refeições decorre mediante o definido no cap. 7 do Manual de Segurança Alimentar. Quando a refeição é entregue o processo conclui-se.
- 6 Matérias-primas**

As matérias-primas, e restantes produtos necessários, são rececionados diariamente na cozinha, mediante a ementa e o número de refeições requisitadas pelos serviços e de acordo com o definido no cap. 4 do Manual de Segurança Alimentar. Os produtos aquando da sua recepção na cozinha, são devidamente verificadas e rastreados (SCMVV221).
- 7 Armazenagem**

Os itens recebidos, após verificação, são devidamente acondicionados nos locais de armazenagem adequado tendo em conta o estabelecido no cap. 5 do Manual de Segurança Alimentar.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

Este processo define as actividades do Serviço de Alimentação e suas interações com outros processos. É da responsabilidade do gestor do processo e de todos os colaboradores do serviço, sem prejuízo das hierarquias definidas no Regulamento Interno, assegurar a eficácia do processo bem como promover a sua cada vez maior eficiência.

GESTOR DO PROCESSO: ANA MIRANDA

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)