



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO**  
**AMAZONAS**  
**Campus São Gabriel da Cachoeira**  
Setor de Alimentação e Nutrição



# **RELATÓRIO DO SAN- CAMPUS SÃO**

## **GABRIEL DA CACHOEIRA-AM**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**  
Setor de Alimentação e Nutrição

## **1 INTRODUÇÃO**

Segundo Teixeira et al (2007) “ os princípios gerais relacionados com a tarefa de administrar se aplicam a qualquer tipo ou tamanho de organização, em outras palavras, toda organização, seja ela industrial ou prestadora de qualquer tipo de serviço, precisa ser administrada adequadamente, para alcançar seus objetivos com a maior eficiência e economia de ação e de recursos. Assim, a coordenação do esforço humano dirigida ao cumprimento dos objetivos da Organização é um problema fundamentalmente administrativo.

## **2 CARACTERÍSTICAS DA UAN**

A UAN é uma unidade de alimentação escolar.

### **2.1 Identificação dos objetivos e características da UAN**

A respectiva unidade de alimentação e nutrição tem por objetivo, fornecer refeições a fim de prevenir, garantir a segurança alimentar e qualidade, bem como prover praticas alimentares saudáveis.

Segundo Teixeira et al (2007) as U.A.N. podem ser considerada um subsistema, desempenhando atividades-fins ou meios.

### **2.2 Tipo de clientela controle e horário**

O Tipo de clientela da U.A.N. é centralizado, é para alunos residente, integrados, subsequentes e Prolind. O controle das refeições é feito pela nutricionista do Campus São Gabriel da cachoeira, através de lista com os nomes dos mesmos fornecida pelo coordenação geral de assistência ao educando.

Segundo Teixeira et al (2007) o horário estipulado para as refeições é outro fator importante para dimensionar o **contigente de mão-de-obra**. Nas organizações com horário de distribuição mais elásticos e realizada concomitantemente, nos diversos refeitórios e unidades de internação e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO**  
**AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

refeitórios, há uma maior **necessidade de pessoal**. Quando o atendimento é sequencial, por horário e por tipo de clientela, é menor a demanda de pessoal para distribuição.

### 2.3 Quantidades de refeições servidas

São aproximadamente 4.500 refeições por semana, aproximadamente 96 mil refeições por mês e 22 milhões anualmente através do quantitativo de alunos regularmente matriculados na Instituição. Segundo Teixeira et al (2007) o levantamento diário do número de refeições oferecidas, por tipo de refeição e clientela atendida, é uma informação de que o nutricionista não deve prescindir, pois constitui um dado que, analisado em relação ao número de refeições planejada, fornecerá subsídios para assegurar o cumprimento da meta preestabelecida pela U.A.N., quanto ao número de alunos a atender

Quadro-1 Distribuição das Refeições de Acordo com os horários

Quadro de refeições de residentes

Refeições	Quantidade	Domingo	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado
Desjejum	27	27	27	27	27	27	27	27
Almoço	29	29	29	29	29	29	29	29
Jantar	29	29	29	29	29	29	29	29
Ceia	26							26
<b>Total semanal</b>								<b>621</b>
<b>Total mensal</b>								<b>18.630</b>
<b>Anual</b>								<b>6.799,950</b>

Refeições	Quantidade	Domingo	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Sábado
Lanche manhã				305	265	260		
Lanche tarde			330	248	268	251	330	
Lanche Noite			382	352	348	306	193	
<b>Total semanal</b>							<b>3.838</b>	
<b>total mensal</b>							<b>76.760</b>	
<b>Anual</b>							<b>15.352,000</b>	

## 4 TIPOS DE SERVIÇOS



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO**  
**AMAZONAS**  
**Campus São Gabriel da Cachoeira**  
Setor de Alimentação e Nutrição



Na respectiva U.A.N. o tipo de serviço é cafeteria parcial do tipo self-Service, apenas a proteína é porcionada para cada pessoa.

#### **4.1 Contrato de fornecimento das refeições**

A refeição é de autogestão.

#### **4.2 Tipo de cardápio oferecido**

O Tipo de cardápio oferecido na respectiva Unidade de Alimentação e Nutrição é o cardápio médio ou popular, são oferecidos 3 tipos de cardápio por mês as informações obtidas esses cardápios podem variar, se faltar algum gênero alimentício.

Segundo Teixeira et al (2007) conforme se trate de U.A.N. que oferece cardápio de luxo, cardápio médio ou cardápio popular, certamente haverá reflexos no pessoal necessário. Os cardápios de luxo são compostos, em geral, por varias opções de preparações, quer nas refeições principais ou nos lanches, e assim ocupam maior tempo dos empregados, pela sofisticação e complexidade dos procedimentos para sua execução. Os cardápios populares, ao contrario, são mais rápidos de serem executados e não exige uma mão-de-obra habilitada em pratos requintados, dispendendo menos tempo para o seu preparo.

#### **4.3 Sistema de distribuição**

O sistema de distribuição dos alunos é o centralizado.

Sistema de distribuição: Segundo Mezomo (2002) a distribuição de refeições depende da área física disponível, da planta física e do fluxograma do serviço de alimentação, bem como das instalações e do tipo de equipamento. No planejamento físico-funcional do serviço de alimentação, deve-se levar em consideração a distribuição de refeições aos diferentes tipos de usuários do serviço de alimentação.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

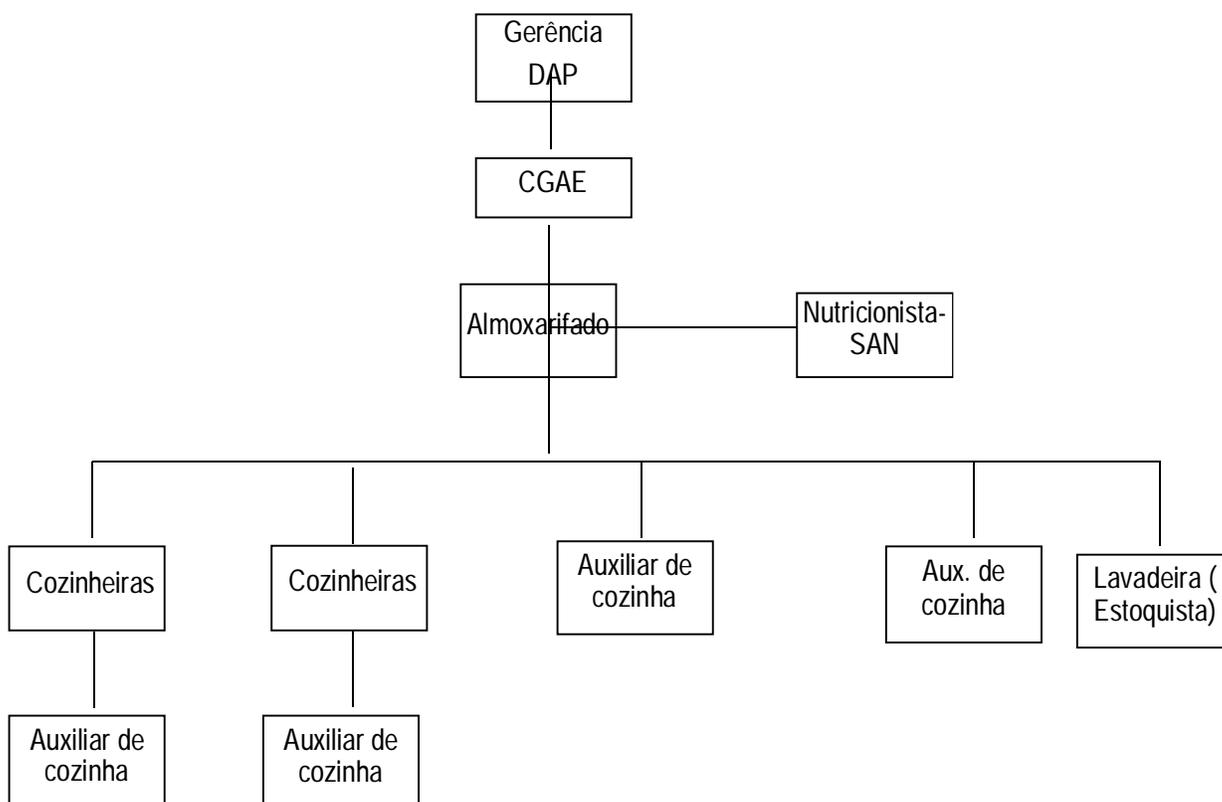
Sistema centralizado: é o sistema considerado mais prático, higiênico e funcional. Nele, a refeição é preparada, distribuída, porcionada e identificada na própria cozinha.

Apresenta-se vantagens como:

- a) Menor manipulação dos alimentos e, conseqüentemente, menor contaminação;
- b) Melhor conservação da temperatura dos alimentos, pela rapidez e racionalização do próprio sistema;
- c) Melhor supervisão e controle por parte do nutricionista etc.

## 5 CONHECIMENTOS DA ESTRUTURA DO SEVIÇO

### 5.1 Organograma do SAN





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO**  
**AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

De acordo com Abreu; Spinelli; Pinto (2009) o gráfico organizacional deve representar a interação do agrupamento das atividades desenvolvidas. Não é algo aleatório, ao contrario, trata-se da expressão real da organização, inclusive com possibilidades de desenvolvimentos futuros.

O organograma é a representação da organização, ou seja, um retrato fiel de determinado momento. Deve reproduzir:

- A estrutura hierárquica, definindo os diversos níveis;
- Os órgãos competentes da estrutura organizacional;
- Os canais de comunicação entre os setores ou órgãos.

O gráfico deve permitir a visualização clara da estrutura da organização de forma objetiva, permitindo compreender o todo organizacional.

## 5.2 Fluxograma da matéria prima.

Segundo Teixeira et al (2007) o fluxograma é a representação é a representação gráfica das rotinas são representados por símbolos.

O fluxograma tem como objetivos:

- Evidenciar a sequencia de um trabalho;
- Possibilitar boa utilização dos recursos materiais e humanos;
- Simplificar a hierarquização, a combinação e a sincronização de fases, de modo

Quadro da quantidade de funcionários, cargo, atribuições e funções.

Qtd	Cargo	Atribuições e funções
1	Gerente (DAP)	Gerenciar e monitorar o andamento da preparação das refeições, fazer pedidos de compras, verificar o estoque.
1	Nutricionista (supervisora)	Observar todo o andamento da UAN, supervisionar as etapas de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, organizar estoque, receber mercadorias, faz cardápio semanal refeições e controle das refeições fornecidas.
2	cozinheira	Preparar prato principal, faz merenda escolar , faz pré-preparo de alimentos para o dia seguinte, limpar as cubas após as preparações, auxilia na higienização.
3	Auxiliar de cozinha	Preparar as guarnições e complementos, auxiliar a cozinheira no que for necessário, preparar a salada e merenda escolar, bem como refeições,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira  
Setor de Alimentação e Nutrição**

1	Agentes de serviço gerais (ASG)	Preparar o suco, lavar pratos, talheres e panelas que foram utilizados na distribuição das refeições dos funcionários, ajudar a limpar o salão, limpar os equipamentos, armazenar os hortifrutis na refrigeração, recolher o lixo. Também faz merenda escolar
1	Estoquista	Arrumar e limpar o estoque; l, armazenar os hortifrutis na refrigeração.
<b>Total: 8 funcionários</b>		

## **6 Recursos Humanos**

De acordo com Abreu; Spinelli; Pinto (2009) a administração de recursos humanos é o conjunto harmônico de normas e procedimentos de trabalho, que tem como objetivo suprir as empresas de mão de obra indispensável para seu bom funcionamento. Visa extrair do empregado o melhor desempenho, dentro das limitações e tendências da capacidade individual, proporcionando uma remuneração justa, dentro das imposições do mercado e da legislação em vigor.

### **6.1 Número Total de funcionários**

Existem 8 funcionários na respectiva U.A.N. O número total de funcionários não está adequada de acordo com a demanda da Setor de alimentação e nutrição.

Segundo Teixeira et al (2007) para identificar o número total de funcionários, existe o cálculo para o pessoal de U.A.N. de unidades, verificando o numero de refeições diárias servidas.

### **6.2 Descrição dos cargos e atribuições**

Na respectiva U.A.N. os cargos e atribuições não são feito conforme atribuições, isto ocorre em decorrência do quantitativo ser inferior a quantidade de refeições servidas diariamente e serem em três turnos, eles afirmam que



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

fazem o trabalho do outro, às vezes por conta própria outras pela necessidade de serviço

De acordo com Abreu; Spinelli; Pinto (2009) a descrição dos cargos e funções supõe o recolhimento de certos dados relativos aos mesmos e aos seus ocupantes, sendo que esta poderá ser feita pela observação do funcionário que executa as tarefas, pela aplicação de um questionário ou através de uma entrevista com o trabalhador.

### **6.3 Uniformização e aparência pessoal**

Os funcionários efetivos não possuem uniformes, apenas os em contrato de CLT, onde a empresa, fornece a eles dois anualmente. A cor não é clara, tendo peça da cor azul escuro, assim não estar de acordo com as legislações vigentes. Aparentemente os uniformes de alguns funcionários não estão conservados e limpos, eles geralmente já chegam na U.A.N com os mesmos e muitas vezes circulam por áreas inapropriadas, podendo assim, trazer contaminação para unidade de alimentação. Em relação à aparência pessoal. Alguns manipuladores usam corretamente a touca, outros deixam parte dos cabelos aparecerem, usam maquiagem, adornos e possuem hábitos higiênicos inadequados, podendo assim trazer risco de contaminação aos alimentos.

De acordo com a RDC 216. os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

**6.4 Sistema de recrutamento e seleção**

A empresa seleciona os candidatos à vaga de emprego através de curriculum ou indicações de terceiros. Durante este período foi observado, um candidato à vaga de emprego, para o cargo de auxiliar de cozinha, sendo que o atual iria sair. Segundo Mezomo (2002) Dimensionado o quantitativo de pessoal, passa-se a quantificá-lo através da Descrição de Cargos e funções, que deve se feita de maneira concisa para facilitar a compreensão, e exata para evitar interpretação ambígua.

A descrição de cargos e funções define:

- Papel do cargo na unidade;
- Natureza hierárquica;
- Atribuições do ocupante;
- Delegação de poderes;
- Relações permanentes e eventuais;
- Qualificação específica;
- Atividades a realizar;
- Equipamento utilizado;
- Requisitos pessoais;
- Conhecimento do cargo;
- Possibilidade de promoção.

As descrição de cargos e funções será enviada ao departamento de recursos humanos da organização que se encarregará do recrutamento e seleção preliminar do pessoal. em seguida, encaminhará o funcionário ao encarregado do serviço de alimentação, para proceder a seleção específica e definitiva do serviço.

**6.5 Motivação, Treinamento e Benefícios**

Nunca foi realizado capacitação com os colaboradores até o momento pois no setor de alimentação e nutrição nunca houve um responsável técnico habilitado, bem como a instituição não proveu um. Recentemente foi realizado Nutricionista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas- Campus São Gabriel

**Adelaide Araujo CRN7: 5730**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

uma capacitação com as colaboradoras, porém das sete apenas quatro (terceirizadas) aceitaram participar, quanto que as do quadro permanente não.

De acordo com Abreu; Spinelli; Pinto (2009) O empregado satisfeito com seu trabalho eleva sua produtividade em quantidade e qualidade e, conseqüentemente, tendo sua produtividade melhorada, conseguirá maior satisfação.

De acordo com Abreu; Spinelli; Pinto (2009) a educação em serviço e treinamento em serviço, visam preparar o grupo para a execução de suas tarefas no menos espaço de tempo, com o mínimo de custo e esforço e o máximo de eficiência e segurança.

## **6.6 Controle de saúde**

Quando o funcionário é contratado pela empresa, não é feito nenhum tipo de exame admissional, apenas o demissional. Sendo que é de fundamental importância que tenha esse controle de saúde com todos os funcionários da U.A.N. tendo que ser feito periodicamente, para atestar as condições de saúde dos mesmos.

Segundo Teixeira et al (2007) o candidato que se submeteu e obteve aprovação nos testes, na entrevista, ou cuja experiência foi julgada satisfatória e que, além disso, foi considerado apto pelos atributos físicos e de intelecto, deve finalmente realizar exames de saúde. Os exames solicitados são: dermatológico, orofaringe clínico geral, hematológico, odontológico, parasitológico, sumário de urina. Se os exames não forem satisfatórios, o candidato deve dispor de um certo tempo para recuperar a saúde e se habilitar ao processo de admissão.

## **6.7 Equipamentos de proteção individual**

A empresa das terceirizada fornece o equipamento de proteção individual (EPI). Como: bota antiderrapante. Já os colaboradores de caráter efetivo recebem apenas avental, touca descartável e luvas descartáveis.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

De acordo com Abreu; Spinelli; Pinto (2009) para a redução dos acidentes de trabalho e prevenção de doenças profissionais, é recomendado o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPIs). O EPI é todo dispositivo de uso individual destinado a proteger a integridade física do trabalhador.

## **7 Condições de Funcionamento: Área Física Total**

### **7.1 Área para recebimento de mercadoria**

A área de recebimento de mercadoria não é adequada, não é de fácil acesso, foi improvisada sendo a entrada feita pela lateral onde não há calçadas, tem gramas e muitas vezes fezes de animais na entrada, existe o cruzamento de matérias primas com a saída do lixo, não tem plataforma de descarga e outros.

De acordo com Mazalli (2006) a unidade de alimentação e nutrição necessita de uma área própria para o recebimento de mercadorias, situada, de preferencia, em áreas externas ao prédio e próximo à estocagem. Deve ser de fácil acesso aos fornecedores e provida de plataforma de descarga, rampa e marquise para a proteção dos produtos na hora da entrega. Cabe salientar que não deve existir cruzamentos de matéria primas com a saída do lixo

### **7.2 Área para armazenamento á temperatura ambiente**

Nesta área, as condições de estocagem são ruins, pois é quente, a porta é simples sem proteção alguma, não é limpo e arrumado com frequência.

De acordo com Mazalli (2006) para esta área, são importantes as seguintes condições e características:

- Porta única, com mola, largas e altas, simples ou em seções;
- Borracha de vedação na parte inferior das portas (protetores contra insetos e roedores)
- Piso em material lavável e resistente e outros;
- Ausência de ralos para escoamento de água;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira  
Setor de Alimentação e Nutrição**

- Boa iluminação;
- Ventilação, cruzada ou mecânica;
- Janelas e aberturas teladas.

Nesta área não deve existir equipamento (refrigeradores, freezers, aquecedores, tubulações de água e vapor, etc).

### **7.3 Área para armazenamento á temperatura controlada**

A quantidade equipamentos não é suficiente, pois alguns os gêneros alimentícios são misturados, e falta espaço. Não há termômetros para a regulagem da temperatura.

De acordo com Mazalli (2006) esta área destina-se à estocagem de gêneros perecíveis ou rapidamente deterioráveis em temperatura ambiente. Recomenda-se a instalação de câmaras frigoríficas ou refrigeradores em numero suficiente para atender a conservação de:

- Carnes: até 4°C;
- Sobremesa, massas, produtos prontos: até 4°C;
- Frios e laticínios: até 8°C;
- Hortifrutigranjeiro até 10°C.

### **7.5 Área para cocção dos alunos**

Os equipamentos não são totalmente organizados, e não ficam apoiados sobre os balcões específicos, também falta mais higiene da parte dos manipuladores, quando manuseiam os alimentos.

De acordo com Mazalli (2006) a área destinada para cocções deve situar-se entre as áreas de preparo prévios e a expedição das preparações. Os equipamentos necessários a esta fase deve ser organizados segundo o fluxo racional e apoiados sobre balcões específico.

### **7.6 Área para higienização das mãos**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira  
Setor de Alimentação e Nutrição**

Na respectiva U.A.N. não existe área para a higienização das mãos, não estando de acordo a legislação vigente, falta todos os tipos de produtos adequados para a utilização correta de higiene das mãos.

De acordo com Mazalli (2006) Em todas as áreas de manipulação deve existir locais específicos para higienização das mãos (lavagem e antissepsia). Estes locais devem contar com:

- Lavatórios exclusivos para higiene das mãos;
- Água corrente, de preferência quente a 42°C, com misturador quente/frio;
- Torneiras acionadas por pedal ou outro meio não manual, sempre que possível.
- Saboneteiras específicas para sabão líquido e antisséptico alcoólico (álcool 70% ou similar) ou apenas uma para sabão antisséptico;
- Suporte para papel toalha ou outro equipamento adequado para secar as mãos (ar quente);
- Cestos com tampas acionadas sem o uso das mãos, para descarte de papeis usados.

### **7.7 Área de para higienização de utensílios usados no processamento**

Não tem sistema de drenagem adequada, as cubas são feitas em alvenaria, só é disponibilizada água fria, as prateleiras para armazenamento dos utensílios estão certas, porém não há proteção sendo acessível a pragas.

De acordo com Mazalli (2006) Deve ser separada e isolada da área de processamento, de preferência delimitada por parede completa, porém sem prejuízo de iluminação e ventilação.

É importante que essa área tenha:

- Suprimento de água quente ou fria;
- Sistema de drenagem bem dimensionado;
- Local para dispor os utensílios que aguardam higienização;
- Cubas profundas;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

- Local para guarda de material após a higienização.

O retorno de utensílios sujos não deve oferecer riscos de contaminação aos que já foram higienizados e guardados, isto é devem ter fluxo distinto.

### **7.8 Área de consumo /refeitório/ salão de refeições**

No respectivo refeitório da U.A.N . Tem espaço suficiente, para a circulação de mesas e cadeiras, porém o lavatório fica na parte externa o que dificulta o acesso e a higienização.

De acordo com Mazalli (2006) No refeitório deve haver espaço suficiente para mesas e cadeiras com perfeita circulação entre elas. É recomendável a instalação de lavatórios e cafeterias, sempre que possível.

### **7.9 Área para a higienização de bandejas e utensílios de mesa**

Essa área esta de acordo, os utensílios de mesa são lavados e distribuídos com eficiência.

De acordo com Mazalli (2006) Recomenda-se que esta área seja adjacente ao refeitório, comunicando-se com este através de guichê para recepção do material usado

### **7.10 Área para sala de Administração**

Nesta área existe o controle por parte do chefe do setor ou da nutricionista, porém não tem um visor, não da para visualizar a produção deixando a desejar em todos os aspectos.

De acordo com Mazalli (2006) É importante que esta área esteja situada em local estratégico, que facilite a supervisão das operações do processamento das refeições. A colocação de piso em nível mais elevado que o da área em que esta situada a produção, bem como um visor em toda a



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

extensão da sala, a partir de 1 metro de piso, facilitam a supervisão do ambiente e das operações de processamento.

### **7.11 Área para depósito de lixo**

Não há uma área, sendo que há que há esta inadequada, pois todo o lixo é posto em balde não selecionado aleatoriamente, ficando exposto a espera de um agricultor que recolhe e usa em seu benefício, pois não há coleta. E não existe nenhum controle contra o risco de contaminação em geral.

De acordo com Mazalli (2006) Esta área deve ser localizada em ponto que facilite a remoção diária do lixo e deve ser fechada e revestida em material lavável.

### **7.12 Área para guarda de botijões de gás (GLP)**

Está área fica na parte externa possui arejamento, no entanto as instalações encontram-se irregulares

De acordo com Mazalli (2006) Esta área de armazenagem, incluindo os recipientes de GLP e seus acessórios, deve ser delimitada para assegurar à exclusividade a área de proteção aos elementos da instalação. A delimitação deste local deve ter cerca de tela, grades vazadas ou outros processos construtivos que, além de evitar transposição de pessoas estranhas à instalação, permitam e assegurem a ventilação desta área.

### **7.13 Área para depósito de higienização do material de limpeza**

Os matérias e objetos de limpeza são acondicionados todos juntos em uma sala, próximos às salas de administração e estoque, e alguns materiais de limpeza como desinfetante, detergentes são guardados também em um balde na área de higienização de bandejas e utensílios de mesa.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

De acordo com Mazalli (2006) Os materiais e objetos de limpeza, tais como vassouras, rodos, esfregões, panos de chão, baldes e outros, devem ser guardados em área própria, de maneira que não provoquem a contaminação de alimentos, utensílios, equipamentos, etc. é importante que essa área disponha de um tanque específico para higienização destes materiais.

#### **7.14 Área para instalações sanitárias e vestuário**

Essa área é de uso exclusivo dos funcionários da U.A.N. não é dividido por sexo, durante a observação, apresentava-se sem papel higiênico e sem detergente apropriados para higienização adequada, bem como as louças e forros precisam de manutenção.

De acordo com Mazalli (2006) As instalações sanitárias, para uso exclusivo dos funcionários, devem ser privativas, adequadas, separadas para ambos os sexos, com vasos sanitários que possuam tampas, mictórios e lavatórios.

#### **7.15 Condições sanitárias**

As condições sanitárias da maioria dos equipamentos móveis e utensílios não estão totalmente de acordo com as legislações vigentes, deixando muito a desejar em vários quesitos, principalmente em higiene e manutenção adequada.

Segundo a RDC 216. Referentes as condições sanitárias existem às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**

**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

**8 Equipamentos Disponíveis, Estado de conservação , Manutenção e Adequação do Serviço**

**8.1 Equipamentos disponíveis**

Na respectiva U.A.N. os equipamentos disponíveis, a quantidade não é adequada conforme a necessidade deles falta alguns tipos necessários de equipamentos que seria de grande valia na unidade.

De acordo com a RDC 216 deve haver equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo. Todos os equipamentos devem ser dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada

**8.2 Estado de conservação**

Aparentemente as maiorias dos equipamentos estão enferrujados, e apresentando sujidades aparente, sendo que a maioria encontram-se avariados.

De acordo com a RDC 275. Todos os equipamentos devem estar em adequado estado de conservação e funcionamento

**8.3 Manutenção e adequação do serviço**

Não existe esses registros, e de todas outras operações realizadas.

De acordo com a RDC 275. Tem que haver a existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.

**9 Políticas de compras**

As compras são realizadas pelo setor de compras junto com o Departamento de Administração Pessoal a cada 07 dias conforme cardápio da SAN e números de alunos, os gêneros vêm de fornecedores do município,

Nutricionista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas- Campus São Gabriel

**Adelaide Araujo CRN7: 5730**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

sendo a política de compras de acordo com a licitação realizada para a merenda escolar.

Segundo Teixeira et al (2007) a previsão para compras, atividade obviamente anterior a solicitação de compras, está correlacionada com os cardápios planejados, o consumo “per capita” bruto dos alimentos, o número estimado de refeições que serão oferecidas e a frequência de utilização dos gêneros no período da previsão.

Segundo Mezomo (2002) somente após o estabelecimento da política de compras para o serviço de alimentação, é que poderá ser dimensionada a área de estocagem, tanto dos gêneros perecíveis quanto aos semi-perecíveis e não-perecíveis. A política de compras passa a ser adotado, de acordo com a área de estocagem disponível no serviço, o que termina por interferir inclusive no padrão e rotatividade dos cardápios, pois pelo município ser localizado a 853 km da capital nem sempre ha disponibilidade de gêneros, caracterizando a refeição escolar como monótona e insatisfatória, tanto no ponto de vista qualitativo, quanto quantitativo.

### **9.1 Capacidade e condições de estocagem**

A capacidade e as condições de estocagem são adequadas, porém, as prateleiras são fixas de alvenaria e o espaço físico é quente.

Segundo Teixeira et al (2007) gêneros mal estocados elevam as despesas, alterando as previsões e requerendo compras emergenciais, quase sempre por preços mais elevados.

### **9.2 Recebimento e controle de entrada de material**

O recebimento é feito pela nutricionista, estoquista e outros funcionários, Não há um controle correto, no recebimento da matéria-prima, pois o almoxarife não traz nota fiscal, bem como não espera a verificação, porém esta verificação é feita após sua saída e se houve itens não conforme,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

solicita-se a substituição, não há uma pré- higienização nos alimentos, pois a U.A.N. não possui área para recebimento.

Segundo Mezomo (2002) Deverá haver previsão de uma balança tipo plataforma (com capacidade de 25, 50, e 100 quilos) para pesagem de mercadorias, carrinhos, plataforma para o transporte dos gêneros até a área de estocagem e uma sala para o encarregado da recepção (desenvolvimento de atividades burocráticas e administrativas, controle de notas fiscais e contato com os fornecedores) que não deverão ter acesso a área do serviço.

### **9.3 Controle do estoque.**

O estoque é controlado por programa no Excel, porém como há uma demanda grande e às vezes não há gêneros alimentícios no município ocorre à falta de matérias.

Segundo Mezomo (2002) o controle constante e permanente dos estoques garante a continuidade do trabalho, evita problema de reposição e de elevação dos custos do serviço de alimentação e garante outras vantagens como:

- Possibilita a elaboração de estatística e quadro de consumo por item;
- Fornece informações para previsões de consumo, facilitando o planejamento;
- Elimina os problemas de excesso e de falta;
- Identifica os itens desnecessários ou de uso inexpressivo, e evita desperdícios.

### **9.4 Controle efetuado durante a produção de refeições**

Tem controle por parte da nutricionista, durante a produção de refeições, é avaliado como esta sendo feito, se tem o controle higiênico sanitário e outros.

Segundo Mezomo (2002) O sistema de controle do serviço de alimentação exige cuidados relativos como:

Nutricionista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas- Campus São Gabriel

**Adelaide Araujo CRN7: 5730**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

- Processo de pré preparo, para evitar o desperdício e mau uso;
- As quantidades utilizadas (de acordo com o numero de refeições servidas);
- Ao fluxo de trabalho (para evitar perda de tempo e repetição das operações).

Os controles administrativos aplicáveis nesta atividade visam à utilização racional, técnica e higiênica, dos gêneros alimentícios.

### **9.5 Controle na higienização dos alimentos**

Sim a um controle, principalmente na sanitização das hortaliças que vão ser usadas na salada, os manipuladores são orientados em emergir essas hortaliças em solução clorada. E também nas outras preparações dos alimentos tem certo controle na higienização.

Segundo Mezomo (2002) Os controles administrativos aplicáveis nesta atividade visam à utilização racional, técnica e higiênica, dos gêneros alimentícios. Precisam relacionar esses controles com fatores básicos que dizem respeito à qualidade dos gêneros alimentícios.

## **10 Controles na produção**

### **10.1 Fichas de receitas padronizadas para custo e para preparo.**

Existe, eles ficam acessível aos colaboradores da unidade.

De acordo com Abreu; Spinelli; Pinto (2009) receitas padrão, muitas vezes denominadas fichas técnicas, são formulas escritas para produzir um item alimentar em quantidade e qualidade especificadas para uso num determinado estabelecimento. Esse item deve apresentar as quantidades e qualidades exatas dos ingredientes juntamente com a sequência exata de preparação e serviços.

## **11 Controles na distribuição**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO**  
**AMAZONAS**  
**Campus São Gabriel da Cachoeira**  
Setor de Alimentação e Nutrição



### **11.1 Controles na distribuição**

É efetuado um controle durante a distribuição somente dos alunos residentes, onde é realizado por uma folha de presença onde estes assinam, porém dos alunos integrados e subsequente não é feito este controle, que gera desperdícios em determinadas preparações como o mingau de aveia. Os colaboradores apresentam-se com a vestimenta limpa, touca e luva. Apenas a proteína é porcionada quando se trata de residentes, quando é referente a merenda escolar, todas as preparações são porcionada. Em relação ao relacionamento do funcionário com os alunos é bom.

Segundo Teixeira et al (2007) durante a distribuição deverá haver também supervisão quanto ao porcionamento, apresentação das refeições, higiene do funcionário e seu relacionamento com a clientela, fatores estes que influenciarão diretamente na preservação da boa imagem da U.A.N.

### **12. Coleta de Amostras**

Não é coletado amostras na respectiva Unidade de Alimentação e Nutrição.

Segundo (manzalli) As amostras dos alimentos constantes nos cardápios da unidade de alimentação e nutrição devem ser colhidas diariamente, seguindo-se a conduta recomendada, as análises devem ser realizadas sempre que houver necessidade de:

- Esclarecimento de uma ocorrência;
- Verificação da técnica de manipulação e processamento;
- Avaliação de rotina nas auditorias técnicas.

### **13 Controle de custos**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS**



**Campus São Gabriel da Cachoeira**

Setor de Alimentação e Nutrição

Este controle de custo é feito pelo Departamento Administração de pessoal, e não pode disponibilizar os documentos do respectivo controle efetuado.

Segundo Teixeira et al (2007) consideram-se custo os elementos de despesas que entram na produção de bens ou serviços.

De acordo com Abreu; Spinelli; Pinto (2009) os custos devem ser planejados e controlados de acordo com o orçamento (*budget*) da unidade. Deve-se, diariamente, calcular os custos e compará-los ao orçamento de modo a não ultrapassar os gastos previstos e também não deixa-lo muito abaixo, para evitar perdas na qualidade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
AMAZONAS  
Campus São Gabriel da Cachoeira  
Setor de Alimentação e Nutrição



## REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A.M de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.**3.ed. São Paulo: Metha, 2009.

MEZOMO, I. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

MAZALLI, P.V. **Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde.** São Paulo: Metha, 2006.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2002.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** São Paulo:Varela, 1995.

RDC 216. **Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.** Agência nacional de vigilância sanitária, 2004.

RDC 275. **Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimento operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimento produtores/industrializadores de alimentos.** Ministério da Saúde: Agência nacional de vigilância sanitária, 2002.