



**ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA**

**TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND)**  
Área de Nutrição em Alimentação Coletiva  
Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN

**DATA DA VISITA**

**Nº DA VISITA**

**VISITA  
AGENDADA**

Sim [ ] Não [ ]

**1. IDENTIFICAÇÃO DO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA ENTREVISTADO(A)**

**1.1.** Nome

CRN-\_\_\_\_\_

**1.2.** Vínculo de trabalho

( ) celetista  
( ) estatutário

( ) concursado celetista  
( ) sócio proprietário

( ) contratado

**1.3.** Data de admissão

**Jornada de trabalho:**

**1.4.**

CH Semanal

CH Diária

Horário: 2ª a 6ª feira:

Sábado: \_\_\_\_\_

Domingo: \_\_\_\_\_

**1.5.**

TND possui outros vínculos de trabalho?

[ ] Sim [ ] Não

Local:

**2. IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA JURÍDICA VISITADA**

**2.1.** Razão Social:

**2.2.** CNPJ:

PJ N°: \_\_\_\_\_

**2.3.** Razão social da unidade/cliente:

**2.4.** Há Responsável Técnico?

[ ] Sim [ ] Não

Nome:

É Nutricionista? [ ] Sim [ ] Não

CRN-\_\_\_\_\_

### 3. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - UAN

#### Local de atuação:

- Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em:
  - ( ) empresas e instituições ( ) hotéis ( ) hotelaria marítima ( ) comissárias ( ) hospitais
  - ( ) clínicas ( ) bancos de sangue ( ) spas ( ) serviços de terapia renal substitutiva
  - ( ) Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares ( ) comunidades terapêuticas
- Alimentação escolar em rede privada de ensino
- Restaurantes comerciais e similares
- Bufê de eventos
- Serviço ambulante de alimentação

3.2. Tipo de gestão:  Autogestão  Concessão

3.3. Tipo de serviço:  Centralizado  Descentralizado  Misto

3.4. Horário de funcionamento: 2ª a 6ª feira:  
 Sábado: \_\_\_\_\_  
 Domingo: \_\_\_\_\_

3.5. Dimensionamento da produção de refeições/dia:

3.5.1. PEQUENAS REFEIÇÕES		TOTAL	3.5.2. GRANDES REFEIÇÕES		TOTAL	TOTAL GERAL
DESJEJUM			ALMOÇO			
LANCHE			JANTAR			
CEIA			CEIA			
<b>TOTAL</b>			<b>TOTAL</b>			

### 4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

#### INDICADORES QUANTITATIVOS

		SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.1.	Contribui na elaboração do cardápio e verifica o seu cumprimento.				
4.2.	Contribui na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanha sua implantação e execução.				
4.3.	Contribui na elaboração dos POP, acompanha sua implantação e execução.				
4.4.	Acompanha e orienta a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições.				
4.5.	Supervisiona as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal.				
4.6.	Orienta e monitora o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade.				
4.7.	Participa do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe.				
4.8.	Acompanha as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional.				
4.9.	Colabora no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações.				

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA					
INDICADORES QUANTITATIVOS			SIM	NÃO	ÀS VEZES
4.10.	Contribui com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.				

\*NA (Não se aplica)

5. OUTRAS ATIVIDADES DO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, SE HOUVER					

6.	RECURSOS E INSTRUMENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
6.1.	Programas de informática			[ ] Específico	[ ] Outros
6.2.	Manual de boas práticas implantado			[ ] Padrão	[ ] Específico
6.3.	Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) implantados:				
6.3.1.	POP 1 – Limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios			[ ] Padrão	[ ] Específico
6.3.2.	POP 2 – Controle de pragas			[ ] Padrão	[ ] Específico
6.3.3.	POP 3 – Limpeza e desinfecção da caixa d'água			[ ] Padrão	[ ] Específico
6.3.4.	POP 4 – Higiene e saúde dos manipuladores			[ ] Padrão	[ ] Específico
6.4.	Outros				

7.	PROCEDIMENTOS DE CONTROLE DE QUALIDADE	SIM	NÃO	PERIODICIDADE
7.1.	Controle de temperatura:			
7.1.1.	Preparações			
7.1.2.	Equipamentos			
7.2.	Coleta de amostra das preparações			
7.3.	Avaliação qualitativa junto aos clientes			
7.4.	Laudo de potabilidade da água			
7.5.	Higienização da caixa d'água			
7.6.	Controle integrado de pragas			
7.7.	Solicitação de exames periódicos dos funcionários			
7.8.	Funcionários uniformizados			
7.9.	Desinfecção de gêneros alimentícios			
7.10.	Observações:			

8.	CONDIÇÕES DA ÁREA FÍSICA	SIM	NÃO
8.1.	Layout apropriado		
8.2.	Pisos, paredes e tetos adequados, conservados e higienizados		

<b>8.3.</b>	Portas e janelas adequadas, conservadas e higienizadas		
<b>8.4.</b>	Equipamentos conservados e higienizados		
<b>8.5.</b>	Utensílios adequados, conservados e higienizados		
<b>8.6.</b>	Instalações sanitárias adequadas, conservadas e higienizadas		
<b>8.7.</b>	Lavatórios exclusivos para higiene das mãos e produtos de assepsia na área de manipulação		
<b>8.8.</b>	Ventilação e exaustão adequadas e conservadas		
<b>8.9.</b>	Sistema de esgotamento adequado e conservado		
<b>8.10.</b>	Sistema de iluminação adequado e conservado		
<b>8.11.</b>	Sistema de coleta de resíduos adequado		
<b>8.12.</b>	Observações:		

**9. ORIENTAÇÕES/SOLICITAÇÕES AO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND)**


**10. OBSERVAÇÕES**


PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)		NUTRICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)	
Nome			
Cargo		Carimbo e Assinatura	
Assinatura			