

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.005 – Página 1/2	
Título do Documento	RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS NOS LEITOS (RESTO INGESTÃO)	Emissão: 20/05/2025 Versão: 03	Próxima revisão: 20/05/2027

1. OBJETIVO

Rotinas do Serviço de Nutrição e Dietética quanto ao Recolhimento de Alimentos nos leitos pelas copeiras, pesagem do resto ingestão e destinação.

2. MATERIAL

- ✓ Luvas;
- ✓ Carrinho de transporte;
- ✓ Balança;
- ✓ Lixeiras de acionamento por pedal (metal, papel, plástico, orgânico e resíduo comum);
- ✓ Sacos plásticos.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Recolher as sobras nos quartos;
- II. Separar o resíduo orgânico do material descartável;
- III. Depositar o material descartável nas lixeiras (plástico, metal, papel);
- IV. Depositar todo resíduo orgânico em um saco plástico;
- V. Transportar à UAN;
- VI. Pesar o saco plástico com o material orgânico;
- VII. Registrar no caderno de pesos das dietas;
- VIII. Descartar o material orgânico na sua respectiva lixeira;
- IX. Higienizar a balança com álcool 70%.

Quadro 1 – Frequência e funcionário

Funcionário	Frequência
Copeira	2 vezes ao dia

Fonte: Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados, 2025.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.STHH.005 – Página 2/2	
Título do Documento	RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS NOS LEITOS (RESTO INGESTÃO)	Emissão: 20/05/2025 Versão: 03	Próxima revisão: 20/05/2027

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 6/99. **Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos,** Brasília-DF, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. **Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

Manual de Boa Práticas HU-UFMG - **Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética - SND.** Elaborado em 2010; revisado em 2023.

5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	09/07/2021	Elaboração do POP Recolhimento do resto ingestão nos quartos
02	15/03/2023	Revisão do POP Recolhimento do resto ingestão nos quartos
03	09/05/2025	Revisão do POP

Elaboração: Bruna Roberta Cavalcante dos Santos Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: 09/07/2021
Revisão: Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 2ª versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 3ª versão	Data: 15/03/2023 Data: 09/05/2025
Validação: Fuad Fayez Mahmoud - STGQ	Data: 19/05/2025
Aprovação: Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do STHH Danielly Vieira Capoano – Gerência Administrativa	Data: 13/05/2025 Data: 20/05/2025

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.011029/2021-04