

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.018 – Página 1/2	
Título do Documento	<b>IDENTIFICAÇÃO DE DIETAS</b>	Emissão: 20/05/2025	Próxima revisão: 20/05/2027
		Versão: 03	

## 1. OBJETIVO

Orientar a copeira quanto a correta identificação das refeições entregues aos pacientes: café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia e refeições extras.

## 2. MATERIAL

- ✓ Etiquetas impressas;
- ✓ Caneta;
- ✓ Etiqueta adesiva;
- ✓ Luva de latex.

## 3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Encarregadas fazem a impressão de etiquetas do AGHU e distribuem para as copas;  
*Na impossibilidade de ter etiquetas impressas seguir os passos:*
- II. Pegar o censo atualizado;
- III. Fazer as etiquetas escrevendo à caneta o nome do paciente, idade, quarto, leito e prescrição dietética;
- IV. Conferir as informações escritas com o censo;
- V. Calçar as luvas de latex;
- VI. Colar as etiquetas adesivas nas refeições que serão distribuídas checando a prescrição nutricional;

Tabela 1 – Funcionário e frequência da limpeza.

<b>funcionário</b>	<b>Frequência</b>
Encarregada e Copeira	6 vezes ao dia ou sempre que necessário

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



Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO / ROTINA</b>	POP.STHH.018 – Página 2/2	
Título do Documento	<b>IDENTIFICAÇÃO DE DIETAS</b>	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 Boas Práticas HU-UFGD - **Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética - SND.** Elaborado em 2010; revisado em 2023.

HU-UFGD. **Protocolo de identificação do paciente.** PRT.CP-NSP.001, 4ª versão. Disponível em: <https://www.gov.br/ebserh/pt-br/hospitais-universitarios/regiao-centro-oeste/hu-ufgd/acao-informacao/pops-protocolos-e-processos/gad/prt-nsp-001-identificacao-do-paciente.pdf>  
Acessado em: 13/05/2025.

#### 5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	09/07/2021	Elaboração do POP para Identificação das dietas
02	15/03/2023	Revisão do POP para Identificação das dietas
03	13/05/2025	Revisão do POP para Identificação das dietas. Inclusão das etiquetas impressas do sistema.

<b>Elaboração:</b> Bruna Roberta Cavalcante dos Santos Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: 09/07/2021
<b>Revisão:</b> Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 2ª Versão Bruna Roberta Cavalcante dos Santos – 3ª Versão	Data: 15/03/2023 Data: 13/05/2025
<b>Validação:</b> Fuad Fayed Mahmoud - STGQ	Data: 19/05/2025
<b>Aprovação:</b> 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