




	UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 1/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024	Próxima revisão: 06/06/2028
			Versão: 02	

SUMÁRIO

Capítulo I - Do Objetivo do Regulamento	2
Capítulo II - Das Definições e Localização.....	2
Capítulo III - Da Missão e Valores	3
Capítulo IV - Da Unidade de Alimentação e Nutrição	3
Capítulo V - Dos Grupos	4
Capítulo VI - Da Distribuição das Refeições Oraís e Enterais.....	4
Capítulo VII - Do Acesso e Uso do Refeitório	6
Capítulo VIII - Da Utilização da Copa.....	8
Capítulo IX - Da Higiene do Refeitório e Copa	10
Capítulo X - Do Fornecimento de Café	10
Capítulo XI - Das Disposições Gerais	11
Capítulo XII - Das Leis e Regulamentos Aplicáveis	11
Anexo I. Autorização de Entrada de Alimentos – Serviço de Nutrição Clínica.....	14
Anexo II. Mapa Diário das Refeições	15
Anexo III. Solicitação de Refeições Pacientes Ambulatoriais - Crianças.....	16
Anexo IV. Solicitação de Refeições Pacientes Ambulatoriais - Adulto	17

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 2/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Capítulo I

Do Objetivo do Regulamento

Art. 1º Regular as atividades do Serviço de Produção e Distribuição de Refeições Oraís e Enterais do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Tocantins, observadas as disposições preconizadas na Portaria-SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020 e demais legislações vigentes.

Parágrafo único. Este regulamento abrange as principais normas do Serviço de Produção e Distribuição de Refeições Oraís e Enterais (SPDROE) do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Tocantins (HDT-UFT).

Capítulo II

Das Definições e Localização





Art. 2º O Serviço de Produção e Distribuição de Refeições Oraís e Enterais (SPDROE) é uma área de trabalho dentro do Setor de Hotelaria Hospitalar que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, objetivando o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, com bom nível de sanidade e adequadas aos comensais (denominação dada tradicionalmente aos consumidores em alimentação coletiva).

Art. 3º Integra as áreas do Serviço de Produção e Distribuição de Refeições Oraís e Enterais do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Tocantins:

- I. Unidade de Alimentação e Nutrição;
- II. Lactário;
- III. Sondário;
- IV. Copa; e
- V. Refeitório.

Art. 4º A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) desempenha atividades técnico-administrativas necessárias para a manipulação, preparação, armazenamento e distribuição de alimentos e de refeições. Um dos fatores primordiais para a garantia da qualidade é a inocuidade do alimento, sendo essencial o controle das condições higiênico-sanitárias nos locais onde os alimentos são armazenados e manipulados para posterior consumo. Importante ressaltar que a comida preparada deve seguir estritamente as recomendações do Serviço de Nutrição Clínica, dentro de evidentes limites logísticos e financeiros de atendimento.

Art. 5º O lactário é uma unidade obrigatória em todos os hospitais que mantêm leitos para crianças e berços para recém-nascidos. Destina-se ao preparo de leite e seus substitutos, a partir de técnicas adequadas, de modo a oferecer à criança uma alimentação sem risco mínimo de contaminação.

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 3/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Art. 6º O sondário é destinado exclusivamente para manipulação e distribuição das dietas enterais. O hospital só trabalha com dietas enterais fechadas.

Art. 7º A copa é a área destinada para guarda dos alimentos/refeições (geladeira), para o aquecimento (micro-ondas) e para a lavagem dos utensílios e vasilhames (pia).

Art. 8º O refeitório é o local para os usuários fazerem suas refeições, mobiliado com mesas, cadeiras e ar-condicionado.

Art. 9º O cenário do Serviço de Produção e Distribuição de Refeições Oraís e Enterais do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Tocantins é totalmente integral I, com produção local, a Unidade de Alimentação e Nutrição, Lactário e Sondário são totalmente terceirizados, desde mão-de-obra, insumos em geral e itens como fórmulas infantis, suplementos e outras fórmulas nutricionais, com suas atividades sendo desenvolvidas dentro das dependências do HUF.

Capítulo III

Da Missão e Valores

Art. 10 A missão do SPDROE do HDT-UFT envolve a produção alimentar com qualidade, segurança e excelência, prestando atendimento de alta complexidade em níveis secundários e terciários, colaborando na recuperação e promovendo a saúde do paciente com vista a humanização e hospitalidade sustentada em evidências de ensino, pesquisa e extensão.

Art. 11 A visão do SPDROE do HDT-UFT é ampliar a disponibilização mencionada na missão em proporções de pleno atendimento ao bem-estar e conforto de todos os comensais com a finalidade de ser reconhecido como referência na atenção de alta complexidade, qualidade, produção de conhecimento, humanização e responsabilidade social.

Capítulo IV





Da Unidade de Alimentação e Nutrição

Art. 12 São normas de operacionalização geral da Unidade de Alimentação e Nutrição do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Tocantins:

- I. Funcionamento vinte e quatro horas por dia, todos os dias da semana; e
- II. Fornecimento de refeições para os seguintes grupos: pacientes, acompanhantes, residentes médicos, residentes multiprofissionais e em área profissional da saúde, alunos de graduação em regime de internato e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) oriundos dos cursos da Universidade Federal ao qual o Hospital está vinculado.

Art. 13 É proibida a entrada de visitantes (servidores/empregados, estudantes, residentes, internos, pacientes, acompanhantes) nas dependências da UAN, salvo os que possuem autorização.

Art. 14 Os cardápios para os pacientes, acompanhantes, residentes, internos e estagiários são elaborados pela nutricionista da empresa terceirizada, sendo apreciados e aprovados pela nutricionista do Setor de Hotelaria Hospitalar e pela equipe do Serviço de Nutrição Clínica.

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 4/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Art. 15 Necessidades excepcionais de refeições (lanches, desjejum, almoço ou jantar) deverão ser autorizadas pelo Setor de Hotelaria Hospitalar mediante solicitação formal com no mínimo 24 horas de antecedência.

Capítulo V

Dos Grupos

Art. 16 O fornecimento de refeições ocorrerá exclusivamente para os seguintes grupos, de acordo com os seguintes máximos diários e tipos de dieta:

- I. Pacientes - 6 (seis) refeições de dietas gerais ou especiais: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia;
- II. Acompanhantes - 3 (três) refeições de dietas gerais: desjejum, almoço e jantar. Acompanhantes lactantes de crianças de 0 a 12 meses de idade terão direito a 6 (seis) refeições de dietas gerais (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);
- III. Residentes médicos e residentes multiprofissionais e em área profissional da saúde - 6 (seis) refeições de dietas gerais: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia; e
- IV. Alunos de graduação em regime de internato e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) ou em estágio obrigatório e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) oriundos dos cursos da Universidade Federal ao qual o Hospital está vinculado - 1 (uma) refeição de dieta geral para os plantonistas diurnos: almoço; 2 (duas) refeições de dietas gerais para os plantonistas noturnos: jantar e desjejum.

§ 1º É assegurado por Lei o direito ao acompanhante de pacientes internados nas seguintes condições: mulheres; pessoas portadores de deficiência; idosos (pessoas com idade igual ou superior a 60 anos); crianças e adolescentes (pessoas com idade até 18 anos incompletos); e pessoa com câncer.





§ 2º É permitido apenas 1 (um) acompanhante por paciente.

§ 3º É resguardado o direito ao acompanhante para pacientes indígenas internados apenas naqueles HUs que recebem o Incentivo para a Atenção Especializada aos Povos Indígenas (IAE-PI).

§ 4º Pacientes privados de liberdade não tem direito por Lei ao acompanhante, eles são internados sob custódia policial, cabendo o Estado ou a União o fornecimento de refeições aos agentes penitenciários.

§ 5º Caberá ao hospital definir, dentro de sua capacidade administrativa e operacional, quais as refeições passíveis de fornecimento para cada público-alvo, observadas as condições específicas no artigo 3º, incisos III e IV, e nos artigos 17º a 21º da Portaria-SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020.

Art. 17 Os cardápios das refeições para os residentes/internos/estagiários (desjejum, almoço e jantar) estarão expostos semanalmente no refeitório para que os comensais tenham acesso às preparações servidas.

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 5/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Capítulo VI

Da Distribuição das Refeições Oraís e Enterais

Art. 18 As distribuições das refeições orais e enterais dos pacientes internados aconteceram concomitantemente com as dos seus respectivos acompanhantes quando previsto em Lei nos leitos e enfermarias nos seguintes horários:

Refeições	Horário de Distribuição	Paciente	Acompanhante	Acompanhante Lactante
Desjejum	7:00h	X	X	X
Colação	9:00h	X	-	X
Almoço	11:30h	X	X	X
Lanche da tarde	15:00h	X	-	X
Jantar	18:00h	X	X	X
Ceia	20:30h	X	-	X

§ 1º A programação dos horários de distribuição das refeições poderá ser alterada pelo Setor de Hotelaria Hospitalar conforme demanda da Superintendência ou Gerências.





§ 2º O recolhimento dos restos alimentares ocorrerá 01 hora após o horário de distribuição das refeições pelo(a) auxiliar de serviços gerais da empresa terceirizada responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição.

§ 3º A liberação de refeições para os pacientes e acompanhantes será destinada para aqueles devidamente internados e cadastrados no Aplicativo de Gestão para Hospitais Universitários (AGHU), desde que apreciada e autorizada a dietoterapia específica pelo médico assistente e/ou pelo Serviço de Nutrição Clínica.

§ 4º É vedada a entrada de acompanhantes e visitantes no hospital portando qualquer tipo de alimento, casos excepcionais serão avaliados pelo Serviço de Nutrição Clínica (Anexo I).

Art. 19 As liberações de refeições em casos excepcionais ocorrerão no máximo até 01 hora após o término do horário de distribuição, conforme Portaria CVS-6/99, de 10.03.9, devido ao horário de porcionamento, os alimentos que ultrapassarem os prazos estipulados serão desprezados.

Art. 20 As refeições extras (almoço e jantar), devem ser solicitadas com antecedência para o técnico de nutrição, tendo em vista o tempo hábil para a produção. O almoço poderá ser solicitado até as 9:30h e o jantar até as 15:30h (Anexo III e IV).

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 6/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Art. 21 É autorizado a liberação de água mineral para pacientes em isolamento sem acompanhantes e controle hídrico. Para os pacientes sem acompanhante, com dificuldade de deambulação e em isolamento com acompanhante, será fornecida água potável filtrada em copos com tampa durante a distribuição das dietas/refeições. Para pacientes com dificuldade motora deverá ser consultado o Serviço de Terapia Ocupacional para verificar a viabilização da adaptação em que encaixe o copo descartável.

Art. 22 As distribuições das refeições dos residentes médicos e residentes multiprofissionais em área da saúde do Hospital de Doenças Tropicais da Universidade Federal do Tocantins e dos alunos de graduação em regime de internato e esquema de plantão ou em estágio obrigatório e esquema de plantão da Universidade Federal do Tocantins serão realizadas no refeitório e aconteceram nos seguintes horários:





Refeições	Horário de Distribuição	Residentes Médicos e Residentes Multiprofissionais	Alunos de Graduação em Regime de Internato - Diurno	Alunos de Graduação em Regime de Internato - Noturno	Alunos de Graduação em Estágio Obrigatório - Diurno	Alunos de Graduação em Estágio Obrigatório - Noturno
Desjejum	07:00h às 08:30H	X	-	-	-	-
Almoço	11:00h às 12:30h	X	X		X	
Jantar	20:00h às 21:30h	X	-	X	-	X

§ 1º Os residentes médicos, residentes multiprofissionais, alunos de graduação em regime de internato e alunos de graduação em estágio deverão solicitar suas refeições através do aplicativo **Alimentação Ensino**, disponibilizado nas telas dos computadores do hospital, o qual terá datas específicas de abertura e fechamento para acesso.

§ 2º As solicitações de refeições deverão ser feitas mensalmente, e posteriormente caso necessite de alguma alteração ou cancelamento poderão solicitar todos os dias até às 10 horas, ficando sob a responsabilidade do Setor de Gestão do Ensino, vinculado a Gerência de Ensino e Pesquisa a alteração no aplicativo até às 15 horas do mesmo dia.

§ 3º Será disponibilizada no refeitório pelo Setor de Hotelaria Hospital/Empresa Terceirizada o mapa diário das refeições para controle (Anexo II), com os nomes dos residentes médicos, residentes multiprofissionais, alunos de graduação em regime de internato e alunos de graduação em estágio e suas respectivas refeições. Deverá ser assinada com letra legível com caneta de cor preta ou azul.

§ 4º Será suspenso o fornecimento das refeições pelo período de 04 dias aos residentes médicos,

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 7/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

residentes multiprofissionais, alunos de graduação em regime de internato e alunos de graduação em estágio que tiverem realizado solicitações de refeições e não comparecer para retirada, sem apresentar justificativa plausível ao Setor de Gestão do Ensino.

§ 5º A programação dos horários de distribuição das refeições poderá ser alterada pelo Setor de Hotelaria Hospitalar conforme demanda da Superintendência ou Gerências.

Capítulo VII

Do Acesso e Uso do Refeitório

Art. 23 Terá acesso ao refeitório: servidores/empregados, terceirizados, residentes, internos e estagiários para realização de refeições a própria custa ou fornecidas pelo UAN para o grupo específico, conforme horários determinados.

Art. 24 Será utilizado sistema de controle de acesso ao refeitório por meio de catraca eletrônica, com a utilização da biometria e/ou digitalização da matrícula SIAPE.

Art. 25 A entrada de terceirizados, residentes, internos e estagiários no refeitório deverá ser por grupo de no máximo 06 (seis) pessoas por vez.

Art. 26 O tempo de permanência no refeitório durante as grandes refeições não deve ultrapassar 20 minutos por comensal.

Art. 27 É de responsabilidade das Chefias Imediatas, do Setor de Gestão do Ensino e das Encarregados(as)/Prepostos(as) das empresas terceirizadas os revezamentos dos horários dos intervalos intrajornadas para descanso/alimentação, de modo que contemple todos os usuários com a estrutura e mobiliário disponível.

Parágrafo único. Os horários dos intervalos intrajornada para descanso/ alimentação dos empregados da EBSEH deverão ser conforme a Norma Operacional DGP N° 04/2017 Escala de Trabalho, Norma Operacional DGP N° 04/2021 Frequência e Acordo Coletivo de Trabalho vigente.





Art. 28 É proibido fazer uso social do refeitório, devendo ser respeitado o espaço funcional. A organização, limpeza e o tom de voz moderado deverão ser mantidos visando o bem-estar de todos

Art. 29 É proibido deixar restos alimentares e alimentos nas mesas do refeitório a espera de outros usuários.

Art. 30 É proibido adentrar no refeitório utilizando equipamentos de proteção individual (jaleco, avental descartável, luva, máscara, touca descartável, sapatilha hospitalar com elástico e outros), bem como acessórios a exemplo de estetoscópio, entre outros.

Art. 31 Em virtude da probabilidade de disseminação de insetos e pragas que aumentam os índices de infecções hospitalares é vedado a realização de lanches e/ou refeições em postos de trabalho ou outros setores/locais do hospital que não seja o refeitório.

Art. 32 Serão disponibilizados os seguintes horários aos servidores/empregados, terceirizados, residentes, internos, estagiários para uso do refeitório:

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 8/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Refeições	Horário de Funcionamento do Refeitório
Desjejum	07:00h às 10:00h
Colação	
Almoço	11:00h às 14:00h
Lanche da Tarde	15:00h às 18:00h
Jantar	19:00h às 23:00h
Ceia	

§ 1º A programação dos horários de acesso ao refeitório poderão ser alterados pelo Setor de Hotelaria Hospitalar conforme demanda da Superintendência ou Gerências. Após os horários estabelecidos e nos horários de limpeza o refeitório estará fechado.

Capítulo VIII

Da Utilização da Copa





Art. 33 A copa será de uso exclusivo dos servidores/empregados, residentes e internos/estagiários do HDT-UFT para refrigeração e aquecimento de alimentos de próprio custo, bem como para lavagem de utensílios utilizados para alimentação.

Art. 34 Os terceirizados deverão utilizar a copa específica para eles, os eletrodomésticos utilizados para guarda e aquecimento de suas refeições (micro-ondas e geladeiras) deverão ser fornecidos pelas empregas que estão vinculados contratualmente.

Art. 35 É de responsabilidade dos usuários a utilização e zelo dos eletrodomésticos e eletroportáteis dispostos na copa.

Art. 36 As refeições devem ser realizadas no ambiente do refeitório, mesmo que breve como nos casos das pausas para café da manhã, colação e lanche da tarde. A permanência no ambiente da copa deve se restringir ao tempo utilizado para aquecer os alimentos e para lavagem de utensílios e vasilhas conforme os horários descritos de funcionamento do refeitório.

Art. 37 É de responsabilidade dos usuários a limpeza dos utensílios pessoais (pratos, copos, talheres etc.), não sendo permitida sua guarda nas dependências da copa.

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 9/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Art. 38 Não é disponibilizado o fornecimento de talheres, guardanapos, pratos e descartáveis para comensais que não têm direito as refeições fornecidas pelo UAN ou em horários além das distribuições.

Art. 39 O Setor de Hotelaria Hospitalar não se responsabiliza pelos alimentos guardados na geladeira e na copa, os usuários deverão identificar suas refeições/embalagens para evitar trocas.

Art. 40 Ao retirar a refeição/alimento da geladeira os usuários deverão certificar-se que é seu, para não consumir por engano a refeição/alimento de outra pessoa.

Art. 41 É proibido armazenar alimentos na geladeira fora do seu horário de trabalho no hospital e armazenar suas bolsas térmicas no balcão da copa.

Art. 42 O micro-ondas deverá ser utilizado somente para aquecimento das refeições, sendo proibido o preparo de alimentos (cozinhar ovos no micro-ondas) e o aquecimento de refeições/alimentos que emitam cheiros fortes (pipoca de micro-ondas, pequi etc.).

Art. 43 Os alimentos devem ser colocados no forno micro-ondas em vasilhas apropriadas, em casos de grandes sujidades durante o uso é de responsabilidade do usuário a limpeza.





Art. 44 Não é permitida a guarda dos seguintes alimentos e utensílios dentro da geladeira:

- I. Alimentos que emitam cheiros fortes (pequi, jacá, cebola, alho);
- II. Sobras de sucos, refrigerantes, leites e iogurtes;
- III. Sachês de maionese, ketchup, mostarda, etc.;
- IV. Recipientes térmicos;
- V. Recipientes vazios e talheres;
- VI. Restos alimentares (sobremesas, marmitex, salgados, biscoitos, torradas, frutas, etc.);
- VII. Recipientes e alimentos sem identificação e data;
- VIII. Recipientes embalados em sacolas (qualquer tipo);
- IX. Recipientes sujos, furados e abertos; e
- X. Alimentos ou utensílios identificados com esparadrapo.

Art. 45 Antes de lavar seus utensílios/vasilhas, o usuário deverá descartar os resíduos alimentares nas lixeiras disponíveis para lixo comum, evitando o entupimento da pia e a segregação correta dos resíduos.

Art. 46 A pia da copa deverá ser utilizada somente para a lavagem de utensílios, para a lavagem das mãos é disponibilizada uma pia na entrada do refeitório.

Art. 47 A utilização da copa para fins de realização de comemorações poderá ocorrer desde que esteja em acordo com o cenário de saúde pública atual, atendendo as normas vigentes do Serviço de Controle de Infecção Relacionada à Assistência à Saúde- SCIRAS, não interfira no uso coletivo

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 10/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

pelos demais usuários e na higienização. Os organizadores deverão deixar o refeitório limpo e organizado.

Art. 48 Não é permitido guardar gêneros alimentícios dos usuários na cozinha e dependências da UAN.

Art. 49 Os empregados do SPDR0E estão autorizados a fazer o descarte diário de alimentos guardados do dia anterior na geladeira no primeiro horário de funcionamento da copa. As vasilhas e utensílios serão embaladas e deixadas no balcão da copa, será aguardado o recolhimento até às 19 horas do próximo dia, caso não sejam recolhidas serão descartadas e se o usuário for identificado, será notificado.

Art. 50 Os objetos achados e/ou perdidos no refeitório e copa serão encaminhados a Unidade de Serviços Gerais após devidamente informados à chefia do Setor de Hotelaria Hospitalar por meio de protocolo.

Capítulo IX

Da Higiene do Refeitório e Copa

Art. 51 É de responsabilidade da empresa terceirizada pela Unidade de Alimentação e Nutrição a higienização (limpeza e desinfecção) do refeitório e da copa. As limpezas concorrentes são realizadas diariamente e as limpezas terminais são realizadas aos sábados.

Art. 52 É vedado o acesso ao refeitório e copa quando estiver sendo realizado as limpezas, a fim de evitar o retrabalho. As limpezas serão realizadas em horários alternados, conforme tabela abaixo:

Período	Horário de Limpeza
Diurno	10:00h às 11:00h
	14:00h às 15:00h





Art. 53 É dever dos usuários zelar pela higiene das dependências do refeitório e copa, quando deles se utilizar.

Art. 54 Os comensais deverão descartar os resíduos comuns nos coletores destinado para esta finalidade, após o término das refeições.

Capítulo X

Do Fornecimento de Café

Art. 55 O fornecimento de café aos empregados ocorre exclusivamente no refeitório e na copa do

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 11/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

bloco administrativo, desta forma é proibido a transferência de café das garrafas disponibilizadas no refeitório/copa para garrafas pessoais, assim como levar as garrafas fornecidas pela empresa terceirizada para salas ou qualquer área de trabalho do hospital.

Art. 56 Serão disponibilizadas as garrafas de café no refeitório e na copa do bloco administrativo nos seguintes horários:

Período	Horário
Matutino	08:00 horas
Vespertino	14:00 horas
Noturno	19:00 horas

Art. 57 Os usuários deverão comunicar imediatamente o Setor de Hotelaria Hospitalar a queda de qualquer garrafa térmica, no intuito de evitar possíveis acidentes.

Capítulo XI

Das Disposições Gerais

Art. 58 Toda a comunidade atendida e vinculada ao HDT-UFT, bem como as unidades, serviços e setores são responsáveis por cumprir e fazer cumprir as normas do SPDROE.

Art. 59 Os servidores/empregados, terceirizados, residentes, internos e estagiários responderão, perante a instituição, por danos ou prejuízos que causarem aos equipamentos, móveis e utensílios dispostos no refeitório e copa, podendo sofrer penalização administrativa em caso de descumprimento do regulamento.





Art. 60 O não cumprimento dos artigos desse regulamento será devidamente informado à Chefia do Setor de Hotelaria Hospitalar que tomará medidas cabíveis junto aos demais responsáveis.

Art. 61 As solicitações de alterações das normas deverão ser feitas com as devidas justificativas ao Setor de Hotelaria Hospitalar, que pautará o assunto no Colegiado Executivo.

Capítulo XII

Das Leis e Regulamentos Aplicáveis

- Portaria-SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020. **Regulamenta o fornecimento de refeições nos HUFs da Rede Ebserh.** Disponível em: <https://www.gov.br/ebserh/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/legislacao-e-normas/hotelaria/legislacao-e-normas/normas-vigentes/portaria-sei-no-204-de-08-de-dezembro-de-2020.pdf/view#:~:text=dezembro%20de%202020,-.pdf,nos%20HUFs%20da%20Rede%20Ebserh.>

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 12/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

- _____. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria SPRT nº 1.066, de 23 de setembro de 2019. **Aprova a nova redação da Norma Regulamentadora nº 24 – Condições de Higiene e Conforto nos Locais de Trabalho.** Disponível em http://www.normaslegais.com.br/legislacao/portariaseprt1066_2019.htm

- Norma Operacional DGP N° 04/2014 Escalas de Trabalho. **Regulamenta os critérios e procedimentos específicos para a confecção das escalas de revezamento dos empregados celetistas no âmbito nos Hospitais Universitários Federais filiados à Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares.** Disponível em: https://www.gov.br/ebserh/pt-br/aceso-ainformacao/agentes-publicos/legislacao-e-normas-de-gestao-de-pessoas/normaoperacional-dgp-no-04_2017-escala-de-trabalho.pdf/view

- Norma Operacional DGP N° 04/2021 Frequência. **Dispõe sobre a definição de critérios e procedimentos para registro, operacionalização e controle da frequência dos empregados e dos ocupantes de Cargo em Comissão e de Função Gratificada no âmbito da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares.** Disponível em: <https://www.gov.br/ebserh/ptbr/aceso-a-informacao/agentes-publicos/legislacao-e-normas-de-gestao-depessoas/norma-operacional-04-2021.pdf/view>





- Acordo Coletivo de Trabalho 2023/2024. **Estipula as condições de trabalho.** Disponível em: <https://www.gov.br/ebserh/pt-br/aceso-a-informacao/agentes-publicos/demonstrativosde-quadro-de-pessoal-remuneracoes-e-beneficios/cargos-carreiras-e-beneficios/acordocoletivo-de-trabalho/acordo-coletivo-de-trabalho-2023-2024.pdf/view>

- Portaria CVS-6/99, de 10.03.99. **Estabelece os critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos/fabricados/industrializados/manipulados e prontos para o consumo, para subsidiar as ações da Vigilância Sanitária e a elaboração dos Manuais de Boas Práticas de Manipulação e Processamento.** Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/zip/e_pt-cvs-06_100399.pdf

- Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 503, de 27 de maio de 2021. **Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2020/rdc0503_27_05_2021.pdf

- Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

- Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_re

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 13/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028





[p.pdf](#)

- **Caderno Ebserh de Hotelaria Hospitalar.** Disponível em: <https://intranet.ebserh.gov.br/sede/hotelaria-hospitalar/caderno-processos-praticas-hotelaria-hospitalar>

- **Manual de Apoio para Tomada de Decisão Baseado em Custos da Hotelaria Hospitalar.** Disponível em: <https://www.gov.br/ebserh/pt-br/aceso-a-informacao/boletim-de-servico/sede/2020/anexos/anexo-port-151-pres-manual-custos-ebserh-a4-edit-final-dezembro-2019-1.pdf>





1. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	07/03/2017	Elaboração
02	21/11/2023	Revisão e Atualização

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 14/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024	Próxima revisão: 06/06/2028
			Versão: 02	

Elaboração Nadja de Paula Barros de Sousa Ludmilla Moema Lopes de Sousa	Data: 07/03/2017
Colaboradores Alinne Aurélio Carneiro Teixeira Amélia Carla Silva Oliveira Carvalho Áurea Maria Casagrande da Luz Deborah Patrícia Leal Oliveira Francisco Josean Moreira Santos Jader José Rosário da Silva Marlúcia Vasconcelos Castro Wagner dos Santos Mariano	
Revisão Ticiane Nascimento Viana Maria da Guia Clementino Ferraz	Data: 21/11/2023
Análise Nadja de Paula Barros de Sousa	Data: 04/04/2024
Validação Luis Fernando Beserra Magalhães – Chefe do Setor de Gestão da Qualidade	Data: 06/06/2024
Aprovação Colegiado Executivo Antonio Oliveira dos Santos Júnior Missael Araújo de Lima Danielle Pereira Barros Andrielly Gomes de Jesus	Data:04/04/2024

Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 15/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Anexo I. Autorização de Entrada de Alimentos – Serviço de Nutrição Clínica



Unidade de Nutrição Clínica HDT-UFT/EBSERH

Autorizo o acompanhante/visitante do paciente _____
_____ internado no leito _____ da Ala _____

trazer os seguintes alimentos:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

Período de ____ / ____ / ____ a ____ / ____ / ____





Nutricionista

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Trazer somente a quantidade de alimento para consumir no dia e horário da refeição.
- Não é permitido higienização de frutas na enfermaria.
- Guardar os alimentos em vasilhas plásticas com tampa ou sacos plásticos limpos.
- Os alimentos que precisam de refrigeração devem ser consumidos imediatamente após a entrada no hospital.
- A Nutrição não assume responsabilidade quando a refeição e/ou alimento que vier de fora.
- Essa autorização é individual e não deve ser utilizada por outros pacientes.

HDT-HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS
Rua José de Brito Soares, nº 1015, Setor Anhanguera.
Araguaína/TO – CEP: 77.818-530.





HDT – HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS
Rua José de Brito Soares, nº 1015, Setor Anhanguera
Araguaína/TO – CEP: 77.818-530

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 16/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024	Próxima revisão: 06/06/2028
			Versão: 02	

Anexo II. Mapa Diário das Refeições

Mapa Diário de Refeições para Residentes

Desjejum 7	Almoço 5	Jantar 0
Francisca Nayara dos Santos Alergia/Restrição: Trigo/glúten	Joviana Coelho Afonso Alergia/Restrição: -	
Marina da Silva Gomes Alergia/Restrição: -	Igor Santos da Silva Alergia/Restrição: Lactose	
Jonatas Freitas Barros Alergia/Restrição: -	Amanda Brandão de Sousa Alergia/Restrição: -	
Igor Santos da Silva Alergia/Restrição: Lactose	Laryssa Pantoja de Oliveira Alergia/Restrição: -	
Amanda Brandão de Sousa Alergia/Restrição: -	Linda Inêz Alves da Silva Alergia/Restrição: -	
Laryssa Pantoja de Oliveira Alergia/Restrição: -		
Linda Inêz Alves da Silva Alergia/Restrição: -		

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 17/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Anexo III. Solicitação de Refeições Pacientes Ambulatoriais - Crianças



FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA ALIMENTOS E/OU FÓRMULA INFANTIL

Nome do paciente: _____

Idade: _____

Data: ____/____/____ Horário do pedido: _____

Setor solicitante: _____

Alimento/preparação/mingau solicitado: _____

Fórmula infantil de hábito da criança: _____





Quantidade: _____

Assinatura do solicitante

Observações: As demandas só serão atendidas mediante o preenchimento e entrega deste formulário no serviço de Nutrição (cozinha).

O uso deste formulário é destinado as solicitações na ausência de Nutricionista (período noturno e finais de semana resguardado).

HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
Rua José de Brito Soares, nº 1015, Setor Anhanguera – Araguaína-TO – CEP: 77.818-530.
Telefone: (63) 3411-6009

			UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS	
Tipo do Documento	REGULAMENTO		REL.STHH.001 - Página 18/18	
Título do Documento	SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ORAIS E ENTERAIS		Emissão: 06/06/2024 Versão: 02	Próxima revisão: 06/06/2028

Anexo IV. Solicitação de Refeições Pacientes Ambulatoriais - Adulto



FÓRMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE REFEIÇÃO

Data: ___/___/___

USUÁRIO/Nome:

Idade:

Acompanhante/Nome:

Idade:

Procedência:

() SAE () CTA () CME () AMBULATORIO () HOSPITAL-DIA

REFEIÇÃO:

() desjejum () lanche () colação () jantar () almoço () leite

Justificativa:

Usuário atende aos critérios estabelecidos pela instituição.

Assinatura de autorização de chefia imediata ou profissional responsável.

HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
Rua José de Brito Soares, nº 1015, Setor Anhanguera – Araguaína-TO – CEP: 77.818-530.
Telefone: (63) 3411-6009