

POP

HC-UFTM/HU BRASIL

Atividades da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional na Aquisição de Nutrição Enteral

Versão: 3 | 2026

SUPERINTENDENTE

LUCIANA DE ALMEIDA SILVA TEIXEIRA

GERENTE DE ATENÇÃO À SAÚDE

LUIZ ANTONIO PERTILI RODRIGUES DE RESENDE

CHEFE DA DIVISÃO MÉDICA

MURILO ANTONIO ROCHA

COORDENADOR DA EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL

DANIEL FERREIRA DA CUNHA

ELABORAÇÃO DA VERSÃO ATUAL

Ana Paula Soares Barbosa, Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional

Danielli Soares Barbosa, Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional

Selma Pereira de Souza Ramos, Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional

Daniela Marta da Silva, Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional

Aderbal Garcia Bernardes Junior, Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional

ANÁLISE INTERNA

Aderbal Garcia Bernardes Junior, Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional

VALIDAÇÃO INTERNA

Daniel Ferreira da Cunha, Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional

Jordana Moreira de Almeida, Unidade de Nutrição Clínica

AValiação Técnica

Raquel Bessa Ribeiro Rosalino, Unidade de Gestão da Qualidade e Segurança do Paciente

REGISTRO, VALIDAÇÃO DE FORMA E REVISÃO

Ana Paula Corrêa Gomes, Comissão de Gestão da Qualidade Documental

APROVAÇÃO

Murilo Antônio Rocha, Divisão Médica

Data da emissão: 14/7/2026

Vigência: dois anos

Código do documento: POP.HC-UFTM-EMTN.002

ISBN:

*Cópia eletrônica não controlada. Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte e sem fins lucrativos. O uso deste documento em meio físico ou fora da vigência pode disseminar informação e/ou procedimento desatualizados © 2026, HU Brasil. Todos os direitos reservados
www.gov.br/hubrasil*



1. OBJETIVO

Formalizar os procedimentos referentes a atuação dos profissionais (farmacêutico, enfermeiro, médico e nutricionista) da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (HC-UFTM):

1. na padronização dos tipos de nutrição enteral (NE), a fim de garantir ao paciente acesso ao melhor que a terapia pode lhe oferecer, tendo como resultado a sua recuperação clínica;
2. na inter-relação com o Setor de Abastecimento Farmacêutico e Suprimentos (SAFS) e com a Unidade de Nutrição Clínica (UNUT), no processo de aquisição e armazenamento da NE com o objetivo de racionalizar o uso e, conseqüentemente, diminuir custos.

2. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 63, de 6 de julho de 2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que fixa os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral - TNE (Boas Práticas de Administração de Nutrição Enteral – BPANE) e a obrigatoriedade de formação de EMTN em hospitais de referência em Terapia Nutricional de Alta Complexidade.
- Portaria nº 73, de 28 de abril de 2020, que atualiza a constituição formal da EMTN do HC- UFTM.
- Regimento Interno da EMTN, publicado na página da EMTN no sítio eletrônico do HC-UFTM.
- *Introductory to the ESPEN Guidelines on Enteral Nutrition: Terminology, Definitions and General Topics.*
- *Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N).*

3. MATERIAL

- Ofício de solicitação de padronização de dietas enterais (inclusão/exclusão);
- Documento comprobatório de evidência científica para padronização de NE;
- Relatório mensal de monitoramento do uso de dietas enterais.

4. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

EMTN, SAFS, UNUT.

5. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

5.1 Padronização de Nutrição Enteral

- a EMTN é a responsável pela padronização das NE no HC-UFTM;
- NE padronizadas no HC-UFTM são industrializadas, comercializadas na versão líquida (figura 1), descritas no anexo I:



Figura 1: Ilustração das dietas enterais industrializadas na versão líquida Fonte:

https://www.google.com/search?q=dieta+enteral+l%C3%ADQUIDA+e+em+p%C3%B3s+refrigera%C3%A7%C3%A3o&rlz=1C1GCEA_enBR894BR894&sxsrf=AleKk004N1Nwxl9eAjbmgDmRbS4mmKx_1w:1596473230935&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjP1sqevv_qAhVXlBkGHTwaDU4Q_AUoAnoECAwQBA&biw=1366&bih=625#imgsrc=LfPOvKTHbr4oNM

5.1.1 Solicitação de padronização

- a solicitação de padronização dos tipos de dieta é de responsabilidade da equipe de nutricionistas clínicos, de acordo com o perfil de pacientes atendidos e/ou da equipe médica;
- a solicitação deve ser enviada à EMTN, pela UNUT, via Sistema Eletrônico de Informação (SEI), para avaliação;
- a solicitação de padronização deve conter:
 - ❖ descrição detalhada da dieta a ser padronizada que abranja o maior número de fornecedores para facilitar a aquisição por meio de licitação;
 - ❖ previsão de consumo mensal;
 - ❖ custo da dieta;
 - ❖ justificativa para inclusão da NE na padronização e possível exclusão de alguma já padronizada para substituição, com a finalidade de manter equilíbrio financeiro e evitar a padronização de produtos similares;
 - ❖ documento comprobatório de evidência científica, de preferência nível 1A, que poderá ser anexado à solicitação ou apresentado o *link* de acesso ao documento.

5.1.2. Avaliação da solicitação de padronização

- o coordenador administrativo da EMTN é o responsável por receber a solicitação de padronização e colocar em pauta na reunião regular da EMTN para análise e deliberação;
- se houver urgência na padronização, o coordenador administrativo, em comum acordo com o coordenador clínico, deverá agendar reunião extraordinária;
- a EMTN irá avaliar a pertinência da padronização levando em consideração o grau de evidência científica e custo-benefício de padronização;
- se houver dúvidas sob qualquer aspecto que impacte na análise, o nutricionista da EMTN poderá entrar em contato com os nutricionistas do HC-UFTM para maior rapidez na avaliação;
- caso o documento não contenha as exigências elencadas no item 5.1.1, o mesmo será devolvido, via SEI, para a UNUT, visando à correção.

5.1.3 Deliberação da solicitação de padronização

Resposta negativa

- coordenador clínico da EMTN faz o despacho no documento de solicitação e o coordenador administrativo encaminha resposta, via SEI, para a UNUT;
- se a solicitação partiu da Divisão Médica, a UNUT será responsável por encaminhar resposta, via SEI.

Resposta afirmativa



- coordenador clínico da EMTN faz o despacho no documento de solicitação e o coordenador administrativo encaminha resposta, via SEI, para a UNUT;
- O SAFS e a UNUT, por meio do nutricionista responsável pela NE, iniciam a programação da aquisição junto à empresa terceirizada contratada para fornecimento das dietas hospitalares;
- Se a solicitação de padronização iniciou pela Divisão Médica, o nutricionista responsável pela NE encaminhará resposta a ela e informará o andamento do processo de aquisição, uma vez que se faz necessário a abertura de processo licitatório.

5.1.4 Descrição sumária das atividades de padronização de NE

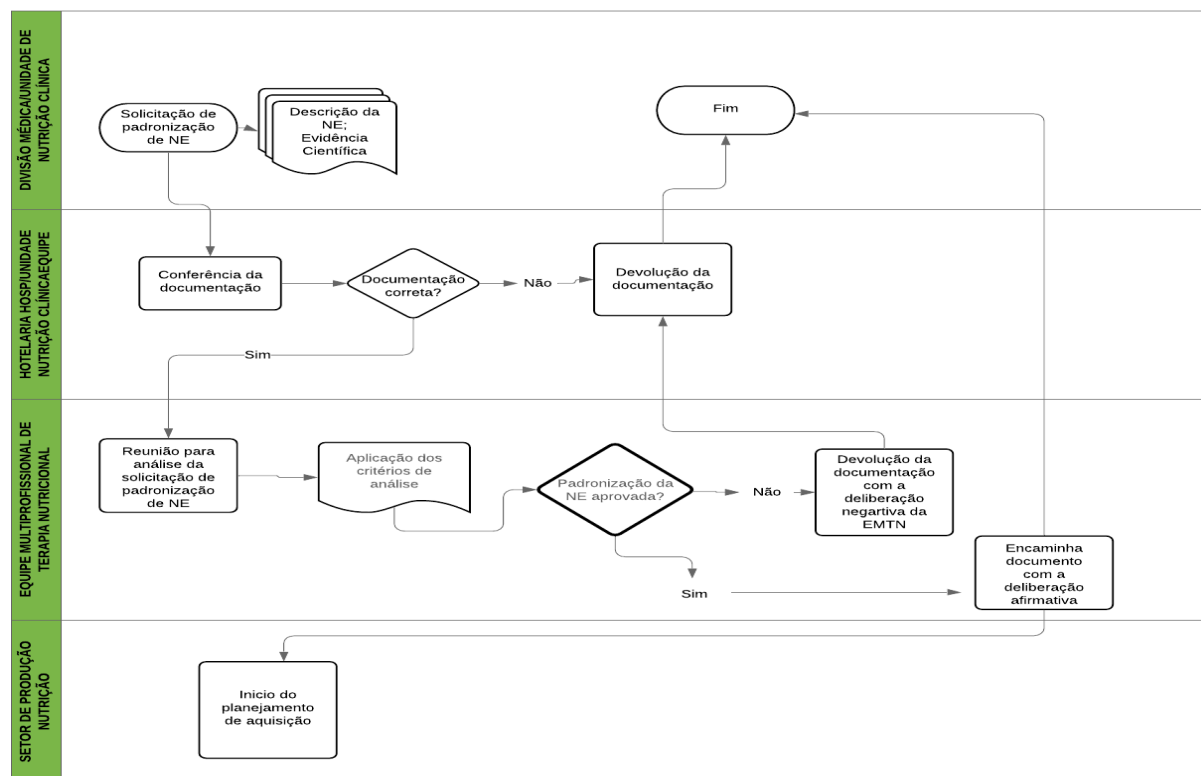


Figura 2: Descrição sumária das atividades de padronização de NE. Fonte própria

5.2 Aquisição de Nutrição Enteral

- No HC-UFTM a aquisição de NE é de competência da empresa terceirizada, contratada para fornecimento das dietas hospitalares, devendo a UNUT e/ou a EMTN, prestar apoio técnico nos processos de seleção.
- Ao nutricionista da EMTN, compete auxiliar o nutricionista da UNUT a:
 - ❖ definir tipos de NE a serem adquiridas pelo HC, baseando-se na padronização e nos relatórios anuais de consumo;
 - ❖ realizar a inspeção da Nutrição Enteral (NE) utilizando o formulário específico constante no Anexo II;
- Ao farmacêutico da EMTN, compete auxiliar o nutricionista da EMTN:
 - ❖ no processo de descrição e catalogação da NE;

- ❖ no processo de inspeção da EMTN, em cumprimento do Art.75 e 230 da RDC nº 503/2021, referente à qualificação de fornecedores e à exigência de certificado de análise na entrega da NE industrializada.
- Ao enfermeiro da EMTN, compete:
- ❖ participar do processo de seleção, padronização, licitação e aquisição de equipamentos e materiais utilizados na administração e controle da TNE;
- ❖ acompanhar o estoque de sondas nasoenterais em conjunto com o SAFS.
- Ao médico da EMTN, compete:
- ❖ Avaliar, junto à equipe a padronização, as dietas enterais utilizadas no hospital.

5.3 Armazenamento de NE

- No HC-UFTM o armazenamento da NE e insumos para a TNE é de responsabilidade da empresa terceirizada.
- À EMTN compete inspecionar as condições de armazenamento das NE.
- Em caso de detecção de irregularidades, a EMTN, por meio de seus coordenadores, clínico e administrativo, podem solicitar adequações, tanto aos responsáveis pelo armazenamento, como para a Administração do HC-UFTM.

5.4 Inspeção das atividades nos processos de padronização, aquisição e armazenamento da NE

- À EMTN compete instituir auditorias periódicas a serem realizadas por um ou mais membros, para verificar o cumprimento e o registro dos controles e avaliação da TNE (RDC nº 503/2021).
- Para realização das auditorias, a EMTN utilizou o Roteiro de Inspeção, constante do anexo I da RDC nº 503/2021, que estabelece roteiro para inspeção das atividades da EMTN, adaptando-o de forma a atender os objetivos propostos pela equipe, dividindo-o em 3 (três) sessões:
 - ❖ 1ª Sessão: EMTN, Padronização de NE, aquisição e armazenamento;
 - ❖ 2ª Sessão: Administração da NE;
 - ❖ 3ª Sessão: Controle de qualidade na TNE.
- As inspeções serão realizadas semestralmente e os relatórios serão encaminhados à UNUT, à Divisão de Apoio Diagnóstico e Terapêutico, à Unidade de Clínica Médica, à chefia do Setor de Hotelaria Hospitalar e ao SAFS; estes, após ciência, poderão encaminhar à Administração do HC-UFTM para conhecimento e providências, caso haja irregularidades.
- O Formulário de Inspeção da EMTN, Padronização de NE, aquisição e armazenamento das NE encontra-se disponível no anexo II.

6. REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC nº 503, de 27 de maio de 2021. Regulamento Técnico para a terapia de nutrição enteral.
2. BRASIL. Conselho Federal de Enfermagem (COFEN). Resolução nº 277, de 16 de junho de 2003.
3. BRASIL. Conselho Federal de Farmácia (CFF). RESOLUÇÃO nº 300, de 30 de janeiro de 1997.
4. BRASIL. Conselho Federal de Nutrição (CFN). Resolução nº 380, de 28 de dezembro de 2005.



7. HISTÓRICO DE ELABORAÇÃO/REVISÃO

Versão	Data	Descrição da ação/atualização
1	29/11/2021	Elaboração da 1ª versão do Procedimento Operacional Padrão (POP)
2	11/12/2023	Revisão do documento
3	14/7/2026	- Foram realizadas as seguintes alterações: - Nos objetivos do nutricionista e do farmacêutico da EMTN. - No fluxo de envio dos relatórios de inspeção das atividades de padronização, aquisição e armazenamento da NE. - No formulário de inspeção da NE, com a inserção da classificação das categorias profissionais envolvidas na prescrição da NE, da indicação do volume administrado e da identificação dos responsáveis pela aquisição, armazenamento e distribuição da NE. - Também foram incluídas informações sobre a periodicidade da solicitação dos laudos de análise e do certificado de análise emitido pelo fabricante, bem como a existência de POP ou fluxograma estabelecido pela empresa terceirizada para o tratamento de não conformidades relacionadas à NE, além da identificação dos responsáveis pela inspeção.

8. RESPONSÁVEIS PELO DOCUMENTO

Elaboração da versão atual (versão 3) – data: 6/4/2026 Ana Paula Soares Barbosa, farmacêutica da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN); Danielli Soares Barbosa, enfermeira da EMTN; Selma Pereira de Souza Ramos e Daniela Marta da Silva, nutricionistas da EMTN; Aderbal Garcia Bernardes Junior, coordenador administrativo da EMTN Análise interna – data: 6/4/2026 Aderbal Garcia Bernardes Junior, coordenador administrativo da EMTN Validação interna – data: 6/4/2026 Daniel Ferreira da Cunha, coordenador clínico da EMTN e Jordana Moreira de Almeida, nutricionista da Unidade de Nutrição Clínica (UNUT) Aprovação – data: 8/5/2026 Murilo Antônio Rocha, chefe da Divisão Médica Avaliação técnica – data: 1º/7/2026 Raquel Bessa Ribeiro Rosalino, chefe da Unidade de Gestão da Qualidade e Segurança do Paciente (UGQSP) Registro, validação de forma e revisão – data: 14/7/2026 Ana Paula Corrêa Gomes, coordenadora da Comissão de Gestão da Qualidade Documental
Elaboração da versão 2 – data: 11/12/2023 Ana Paula Soares Barbosa, farmacêutica; Danielli Soares Barbosa, enfermeira; Jussara dos Anjos Costa Martins, nutricionista Validação interna Aderbal Garcia Bernardes Junior, coordenador administrativo da EMTN e Daniel Ferreira da Cunha, coordenador clínico da EMTN Validação e/ou colaboração Raquel Bessa Ribeiro Rosalino, chefe da UGQSP e Jordana Moreira de Almeida, chefe da UNUT Registro, análise e revisão Maria Aparecida Ferreira, enfermeira da Unidade de Planejamento, Gestão de Riscos e Controles Internos (UPLAG) Ana Paula Corrêa Gomes, chefe da UPLAG Aprovação Luiz Antonio Pertili Rodrigues de Resende, gerente de atenção à saúde
Elaboração da versão 1 – data: 29/11/2021 Ana Lúcia Lopes Moreira de Almeida, nutricionista; Ana Paula Soares Barbosa, farmacêutica; Danielli Soares Barbosa, enfermeira Validação Daniel Ferreira da Cunha, coordenador da EMTN; Juliana Gomes de Souza Araújo, chefe da Unidade de Nutrição Clínica Luciana Paiva Romualdo, chefe da Unidade de Gestão de Riscos Assistenciais Registro, análise e revisão Ana Paula Corrêa Gomes, chefe da Unidade de Planejamento Aprovação Ivone Helena Rocha, chefe da Divisão de Gestão do Cuidado



ANEXO I – TIPOS DE DIETAS

Tipo de dieta enteral (Características)	Valor calórico	Valor proteico	Osmolaridade	RDI 100%
Dieta enteral polimérica nutricionalmente completa isenta de sacarose, lactose e glúten.	1,5 Kcal/ml	5,6 a 6,0g/100ml	300 a 400 mOsm/L de água	1400 ml/dia
Dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, com combinação de fibras solúveis e insolúveis, sem sacarose, lactose e glúten.	1,5 Kcal/ml	5,6 a 6,0g/100ml	300 a 400 mOsm/L água	1400 ml/dia
Dieta enteral líquida, polimérica, hipercalórica e hiperproteica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	1,5 Kcal/ml	7,5 a 8,5 g/100ml	250 a 450 mOsm/L água	1400ml/dia
Dieta enteral líquida especializada para diabéticos, com baixo índice glicêmico, isenta de sacarose, lactose e glúten, com fibras.	1,5 Kcal/ml	7,5 a 7,8 g/100 ml	300 a 450 mOsm/L água	1400 ml/dia
Dieta enteral líquida polimérica para nefropatas, não dialisados, com restrição hidroeletrólítica, em tratamento conservador, sem lactose. Distribuição calórica 6% a 7% proteína, 51% a 63% carboidrato, 30% a 43% lipídios.	2,0 Kcal/ml	3,0 a 3,3g/100ml	400 a 600 mOsm/L água	1000 ml/dia, exceto fósforo, magnésio, vitamina D
Dieta enteral líquida, oligomérica semi- elementar, a base de peptídeos com fonte protéica, 91% maltodextrina, como fonte de carboidrato, 70% de TCM com lipídios, isenta de lactose, sacarose e glúten.	1,5 Kcal/ml	6,5 a 7,0 g/100ml	400 a 500 mOsm/L água	1000ml/dia
Dieta enteral líquida para crianças a partir de 1 ano de idade, enriquecimento de fibras (60% fibras solúveis e 40% fibras insolúveis) e carotenóides, isenta de sacarose, lactose e glúten	1,5 kcal/ml	3,0 a 4,0 g /100 ml	350 a 450 mOsm/L água	1000 ml/dia
Dieta enteral líquida semi elementar, para crianças de 1 a 10 anos, c/ 12 % proteína 55% carboidratos 33% lipídios. Isenta de lactose e glúten.	1,0 Kcal /ml	3,0 g/100ml	350 a 450 mOsm/L água	1000ml

Legenda: RDI: Recomendações Diárias Internacionais TCM – Triglicerídios de cadeia média



ANEXO II - FORMULÁRIO DE INSPEÇÃO DE NUTRIÇÃO ENTERAL - EMTN

SESSÃO 1: EMTN, Padronização, aquisição e armazenamento das NE

ATIVIDADES DA UNIDADE HOSPITALAR		
1. Preparação da NE	☐ Sistemática	☐ Eventual
2. Indicação	☐ Médico ☐ Nutricionista ☐ Outros: _____	
3. Prescrição		
3. Prescrição da via pelo médico	☐ Sim ☐ Não	
4. Prescrição dietética pelo nutricionista em	☐ Sim ☐ Não	
4. Preparo/manipulação	☐ Equipe de Nutrição ☐ Outros: _____	
5. Administração	☐ Equipe de Enfermagem ☐ Outros: _____	
5.1 O volume administrado corresponde ao prescrito?	☐ Sim ☐ Não	
6. Controle clínico laboratorial	☐ Equipe de Nutrição () EMTN ☐ Outros: _____	
7. Avaliação final	☐ Equipe de Nutrição ☐ Equipe de Enfermagem () EMTN ☐ Outros: _____	
8. Aquisição	☐ Unidade de Nutrição Clínica () Unidade de Almoxarifado ☐ Serviço de nutrição da empresa terceirizada ☐ Outros: _____	
9. Armazenamento	☐ Unidade de Nutrição Clínica () Unidade de Almoxarifado ☐ Serviço de nutrição da empresa terceirizada ☐ Outros: _____	
10. Distribuição	☐ Unidade de Nutrição Clínica () Serviço de nutrição da empresa terceirizada () Outros: _____	
EQUIPE MULTIPROFISSIONAL DE TERAPIA NUTRICIONAL		
	SIM	NÃO



1. Existe ato formal de constituição da EMTN?		
2. Se SIM, indique o documento e sua publicação.		
3. A UH/EPBS* conta com área para preparação de NE?		
4. Qual a composição da EMTN? Indique o número de cada categoria.	____ Coordenador Clínico ____ Coordenador Técnico Administrativo ____ Médico ____ Nutricionista ____ ____ Enfermeiro ____ Farmacêutico ____ outros, especificar ____	
5. Os membros da EMTN possuem título de especialista relacionado à TN, mestrado, doutorado ou treinamento específico?		
Membros	Não	Título Especialista
Coord. Clínico		
Coord. Adm		
Enfermeiro (s)		
Médico (s)		
Farmacêutico		
Nutricionista		
6. Qual a periodicidade com que se reúne a EMTN?		
7. Existem registros formais das reuniões da EMTN?		
8. A EMTN oferece programa de Educação Continuada para os demais profissionais da UH/EPBS?		
9. Existem registros dos programas realizados?		
10. O Coordenador Técnico Administrativo incentiva e promove programas de educação continuada para os profissionais envolvidos na TNE?		
11. O Coordenador Clínico assegura a atualização técnico-científica da EMTN?		
11.1 Como?		
11.2 Com que frequência?		
12. Existem Protocolos e procedimentos operacionais padrão para a TNE?		
PADRONIZAÇÃO DAS NE		
	SIM	NÃO
1. A seleção das nutrições enterais para a padronização é realizada por equipe multiprofissional?		
2. É realizada reavaliação da padronização das NE?		
2.1 Com que frequência?		



3. A especificação dos itens é realizada por profissional com conhecimento técnico?		
3.1 Se SIM, indique os profissionais.		
3.2 A especificação das NE apresenta exatidão, contendo descrição objetiva com detalhes que possam distinguir uma apresentação de outra?		
4. A lista das NE padronizadas está disponível para consulta?		
4.1 É de fácil acesso?		
4.2 Se SIM, onde se encontra disponível?		
AQUISIÇÃO DAS NE INDUSTRIALIZADAS		
	SIM	NÃO
1. Existe processo de qualificação de fornecedores?		
2. Se SIM, são mantidos os registros de qualificação de fornecedores?		
3. São mantidos os documentos apresentados por cada fornecedor/fabricante?		
4. As NE são adquiridas de fabricantes/ fornecedores qualificados quanto aos critérios de qualidade, de acordo com as especificações?		
5. São solicitados os laudos de análise das NE?		
5.1. Se SIM, os laudos são mantidos?		
6. O Setor de produção/ Unidade de Almoxarifado mantém cadastro dos fornecedores?		
7. Existe procedimento operacional escrito que detalhe todas as etapas do processo de qualificação dos fornecedores?		
8. Existe procedimento operacional escrito que detalhe todas as etapas do processo de aquisição das NE?		
9. A entrega dos insumos de Nutrição Enteral (NE) industrializada é acompanhada do respectivo certificado de análise emitido pelo fabricante?		
ARMAZENAMENTO DAS NE INDUSTRIALIZADAS		
	SIM	NÃO
1. A área de armazenamento tem capacidade suficiente para assegurar a estocagem ordenada e racional das diversas categorias de materiais?		
2. A área oferece condições de temperatura adequada para o armazenamento de materiais?		
3. Existe controle de temperatura e umidade?		
4. Existem registros?		
5. O piso é liso, resistente e de fácil limpeza?		
6. O estado de higiene e conservação do piso é bom, sem buracos e rachaduras?		

7. As paredes estão bem conservadas?		
8. O teto está em boas condições?		
9. O setor está limpo?		
10. A ventilação é suficiente e adequada?		
11. A iluminação do local é suficiente (sem reflexos fortes, ofuscamento, sombras) e as luminárias estão limpas e com proteção?		
12. Há necessidade de câmara frigorífica e/ ou geladeira?		
13. A câmara frigorífica e/ou geladeira é mantida limpa, sem acúmulo de gelo?		
14. Existe controle e registro de temperatura?		
15. Com que frequência é feita a limpeza da câmara frigorífica e/ou geladeira?		
16. Existe registro dessa atividade?		
17. As NE estão armazenadas afastados do piso e paredes, facilitando a limpeza?		
18. Existe local segregado para estocagem das NE reprovadas, recolhidas para posterior devolução ou inutilização?		
19. As NE reprovadas na inspeção de recebimento são rejeitadas e devolvidas ou inutilizadas?		
19.1. Existem registros?		
20. Existe Procedimento Operacional Padrão (POP) ou fluxograma estabelecido pela terceirizada para o tratamento de não conformidades relacionadas à NE após sua instalação?		
21. Existem recipientes com tampa para lixo?		
22. Estão devidamente identificados?		
23. A procedência das NE provem de fornecedores que atendem os critérios de Ministério da Saúde – MS Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União?		

Legenda: UH/EPBS – Unidades Hospitalares/Empresas Produtoras de Bens e Serviços



24. As NE são inspecionadas quando do seu recebimento?		
25. As NE estão devidamente identificadas?		
26. As NE estão dentro do prazo de validade?		
27. As NE são acompanhadas dos respectivos laudos de análises dos fornecedores, devidamente assinados pelos seus responsáveis?		
28. A armazenagem das NE obedece a ordem PEPS (primeiro a entrar, primeiro a sair)		
29. O nutricionista e/ou o farmacêutico participa(m) do processo de padronização de materiais de embalagem para a NE?		
30. O nutricionista e/ou o farmacêutico participa do processo de licitação e aquisição de NE?		
31. O enfermeiro da EMTN participa do processo de aquisição de insumos e materiais necessários à administração da NE?		
32. Existem procedimentos operacionais padrão descritos para as atividades do Setor?		
Observações		
Data: __/__/__		
Responsável/responsáveis pela inspeção	_____ (assinatura)	
Chefia da Unidade de Nutrição Clínica	_____ (assinatura)	
Coordenador Administrativo da EMTN	_____ (assinatura)	
Coordenador Clínico da EMTN	_____ (assinatura)	
Chefia do serviço de produção da terceirizada	_____ (assinatura)	
Responsável Técnica do Serviço de nutrição da terceirizada	_____ (assinatura)	