

DETALHAMENTO DAS ATIVIDADES PREVISTAS PARA O ESTÁGIO EM UAN II

- 1. Estrutura Física:** Analisar a edificação e as instalações: localização e fluxos, dimensão, e ambiência de todos os setores da UAN, incluindo o de lixo, vestiários e sanitários e os equipamentos, móveis e utensílios (tipo, localização, quantidade, especificações e manutenção preventiva). Avaliação do depósito de lixo (dimensões, tipo, localização, limpeza, etc).
- 2. Cardápio (gerais e especiais):** Acompanhar e auxiliar no planejamento de cardápio atentando-se ao número e tipo de refeições, padrão e composição do cardápio; per capita, tipos de cortes, preparo das receitas utilizados; presença e estrutura de receituário (fichário de receitas ou fichas técnicas). Avaliar o cardápio quanto à qualidade, utilizando o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, e quanto a composição nutricional.
- 3. Gestão de Estoque:** Acompanhar e auxiliar no planejamento de compras (levantamento da quantidade, e definição da especificação dos insumos; cronogramas de compras e entregas), recepção de gêneros (controle de qualidade e de entrada, armazenamento de gêneros (formas de armazenamento e organização, controle de qualidade e vida de prateleira) e controle de estoque (requisição e saídas diárias; balanços periódicos), curva ABC.
- 4. Gestão da Produção e Distribuição:** Acompanhar a produção (pré-preparo e preparo) das refeições observando a qualidade dos gêneros, a manipulação (utilização e qualidade dos sanitizantes de vegetais, e outros). Verificar o funcionamento de equipamentos, o acondicionamento de preparações prontas e de sobras limpas e o reaproveitamento de gêneros e sobras limpas. Acompanhar a execução dos cardápios e testes de preparações. Acompanhar a distribuição de refeições observando número de refeições por serviço, o consumo, reposição nas cubas, avaliação das sobras limpas e do resto-ingestão, avaliação da satisfação do cliente; atendimento ao cliente.
- 5. Resíduos, Higienização e Controle Integrado de Pragas e Vetores:** Acompanhar a rotina de recolhimento de lixo (forma que é realizada, acondicionamento e periodicidade). Observar a rotina (escalas, periodicidade e registro de realização de higienização dos setores, equipamentos, reservatório de água e caixas de gorduras e os materiais utilizados para sua realização (tipo, uso adequado, credenciamento no MS da empresa especializada). Observar o cronograma e o registro de dedetização e desratização e outras ações relacionadas ao controle integrado de pragas e vetores.
- 6. Gestão de Qualidade das Refeições:** Levantar e analisar os sistemas de controle de qualidade (5S, Manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, entre outros). Acompanhar e analisar os procedimentos relacionados à qualidade higienicossanitária das refeições (riscos de contaminação; processo de higienização e desinfecção; controle de temperatura; técnicas de preparo; normas de segurança; controle de tempo de exposição, coleta e armazenamento de amostras para controle microbiológico, entre outros).
- 7. Gestão de pessoas, ergonomia e saúde do trabalhador:** Analisar a estrutura administrativa da UAN (organograma, fluxogramas, cronogramas da organização do trabalho; relações interpessoais), a escala de trabalho, controle, frequência, dimensionamento de funcionários e

distribuição por setores. Avaliar o sistema de recrutamento e capacitação de funcionários, política salarial, motivação e benefícios concedidos pela empresa. Avaliar aspectos relacionados à ergonomia e segurança no trabalhador (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, Equipamentos de proteção individual e coletiva.

8. **Gestão Financeira:** Acompanhar o controle financeiro de compras e despesas; cálculo do custo das refeições; características de contrato.

9. **Atividade de contribuição:** Desenvolver um projeto ou atividade que represente contribuição do estagiário à UAN concedente do estágio.