

**PARECER DO NUTRICIONISTA DO DEPNUT EM RELAÇÃO AO(À) ESTAGIRÁRIO(A)  
 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO EM ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES**

**IDENTIFICAÇÃO**

Nome do(a) estagiário(a): \_\_\_\_\_

Local do estágio: \_\_\_\_\_ Supervisor da concedente: \_\_\_\_\_

Data de início do estágio: \_\_\_\_\_ Data de término do estágio: \_\_\_\_\_

Professor(a) orientador(a): \_\_\_\_\_ Nutricionista do DEPNUT: \_\_\_\_\_

DATA	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E TEMÁTICAS DISCUTIDAS* DEVOLUTIVA DAS SOLICITAÇÕES/OBSERVAÇÕES	CRITÉRIOS CONSIDERADOS PARA EMISSÃO DO PARECER	PARECER DA NUTRICIONISTA DO DEPNUT				
			Excelente	Muito Bom	Bom	Razoável	Ruim
	<b>Estrutura Física:</b> 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). Avaliar	Conhecimento da Rotina da Unidade					
		Conhecimento teórico					
		Correlação teórico-prática					
		Abrangência e profundidade do tema discutido					
		Identificação de problemas e proposição de soluções					
		Observações/comentários:					

\*Baseadas nas atribuições por área de atuação do nutricionista propostas pela Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018.

	do depósito de lixo (dimensões, tipo, localização, limpeza, etc).	
--	---	--

DATA	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E TEMÁTICAS DISCUTIDAS* DEVOLUTIVA DAS SOLICITAÇÕES/OBSERVAÇÕES	CRITÉRIOS CONSIDERADOS PARA EMISSÃO DO PARECER	PARECER DA NUTRICIONISTA DO DEPNUT				
			Excelente	Muito Bom	Bom	Razoável	Ruim
	<b>Resíduos, Higienização e Controle Integrado de Pragas e Vetores:</b> 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	Conhecimento da Rotina da Unidade					
		Conhecimento teórico					
		Correlação teórico-prática					
		Abrangência e profundidade do tema discutido					
		Identificação de problemas e proposição de soluções					
		Observações/comentários:					

\*Baseadas nas atribuições por área de atuação do nutricionista propostas pela Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018.

	ações relacionadas ao controle integrado de pragas e vetores.	
--	---	--

DATA	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E TEMÁTICAS DISCUTIDAS* DEVOLUTIVA DAS SOLICITAÇÕES/OBSERVAÇÕES	CRITÉRIOS CONSIDERADOS PARA EMISSÃO DO PARECER	PARECER DA NUTRICIONISTA DO DEPNUT				
			Excelente	Muito Bom	Bom	Razoável	Ruim
	<b>Gestão de Qualidade das Refeições:</b> 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	Conhecimento da Rotina da Unidade					
		Conhecimento teórico					
		Correlação teórico-prática					
		Abrangência e profundidade do tema discutido					
		Identificação de problemas e proposição de soluções					
		Observações/comentários:					

\*Baseadas nas atribuições por área de atuação do nutricionista propostas pela Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018.

de amostras para controle microbiológico, entre outros).	
--	--

DATA	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E TEMÁTICAS DISCUTIDAS* DEVOLUTIVA DAS SOLICITAÇÕES/OBSERVAÇÕES	CRITÉRIOS CONSIDERADOS PARA EMISSÃO DO PARECER	PARECER DA NUTRICIONISTA DO DEPNUT				
			Excelente	Muito Bom	Bom	Razoável	Ruim
	<b>Gestão de Estoque:</b> 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	Conhecimento da Rotina da Unidade					
		Conhecimento teórico					
		Correlação teórico-prática					
		Abrangência e profundidade do tema discutido					
		Identificação de problemas e proposição de soluções					
		Observações/comentários:					

DATA	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E TEMÁTICAS DISCUTIDAS*	CRITÉRIOS CONSIDERADOS PARA EMISSÃO DO PARECER	PARECER DA NUTRICIONISTA DO DEPNUT				
------	--	--	------------------------------------	--	--	--	--

\*Baseadas nas atribuições por área de atuação do nutricionista propostas pela Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018.

	<b>DEVOLUTIVA DAS SOLICITAÇÕES/OBSERVAÇÕES</b>						
	<b>Gestão Financeira:</b> Acompanhar o controle financeiro de compras e despesas; cálculo do custo das refeições; características de contrato.	Conhecimento da Rotina da Unidade	Excelente	Muito Bom	Bom	Razoável	Ruim
		Conhecimento teórico					
		Correlação teórico-prática					
		Abrangência e profundidade do tema discutido					
		Identificação de problemas e proposição de soluções					
		Observações/comentários:					

<b>DATA</b>	<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E TEMÁTICAS DISCUTIDAS* DEVOLUTIVA DAS SOLICITAÇÕES/OBSERVAÇÕES</b>	<b>CRITÉRIOS CONSIDERADOS PARA EMISSÃO DO PARECER</b>	<b>PARECER DA NUTRICIONISTA DO DEPNUT</b>				
	<b>Gestão de pessoas, ergonomia e saúde do trabalhador:</b> Analisar a estrutura administrativa da UAN (organograma, fluxogramas, cronogramas da organização do trabalho; relações interpessoais), a	Conhecimento da Rotina da Unidade	Excelente	Muito Bom	Bom	Razoável	Ruim
		Conhecimento teórico					
		Correlação teórico-prática					
		Abrangência e profundidade do tema discutido					
		Identificação de problemas e proposição de soluções					

\*Baseadas nas atribuições por área de atuação do nutricionista propostas pela Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018.

<p>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.</p>	<p>Observações/comentários:</p>
---	---------------------------------

DATA	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E TEMÁTICAS DISCUTIDAS* DEVOLUTIVA DAS SOLICITAÇÕES/OBSERVAÇÕES	CRITÉRIOS CONSIDERADOS PARA EMISSÃO DO PARECER	PARECER DA NUTRICIONISTA DO DEPNU				
	<p><b>Cardápio (gerais e especiais):</b>                      Acompanhar e auxiliar no planejamento de cardápio atentando-se ao número e tipo de refeições, padrão e composição do cardápio; per capitas, tipos de cortes, preparo das receitas utilizados; presença e estrutura de receituário (fichário de</p>	<p>Conhecimento da Rotina da Unidade</p> <p>Conhecimento teórico</p> <p>Correlação teórico-prática</p> <p>Abrangência e profundidade do tema discutido</p> <p>Identificação de problemas e proposição de soluções</p> <p>Observações/comentários:</p>	Excelente	Muito Bom	Bom	Razoável	Ruim

\*Baseadas nas atribuições por área de atuação do nutricionista propostas pela Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018.

	receitas ou fichas técnicas). Avaliar o cardápio quanto à qualidade, utilizando o método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, e quanto a composição nutricional.	
--	--	--

DATA	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E TEMÁTICAS DISCUTIDAS* DEVOLUTIVA DAS SOLICITAÇÕES/OBSERVAÇÕES	CRITÉRIOS CONSIDERADOS PARA EMISSÃO DO PARECER	PARECER DA NUTRICIONISTA DO DEPNUT				
	<b>Gestão da Produção e Distribuição:</b> 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	Conhecimento da Rotina da Unidade	Excelente	Muito Bom	Bom	Razoável	Ruim
		Conhecimento teórico					
		Correlação teórico-prática					
		Abrangência e profundidade do tema discutido					
		Identificação de problemas e proposição de soluções					
		Observações/comentários:					

\*Baseadas nas atribuições por área de atuação do nutricionista propostas pela Resolução CFN n. 600, de 25 de fevereiro de 2018.

	consumo, reposição nas cubas, avaliação das sobras limpas e do resto-ingestão, avaliação da satisfação do cliente; atendimento ao cliente.	
--	--	--

Governador Valadares, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_\_

---

**ASSINATURA E CARIMBO DO NUTRICIONISTA DO DEPNUT**