

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - ____ ª REGIÃO

UF	lI
•	

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA				TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (TND) Área de Nutrição Clínica			
DATA DA Nº DA VISITA				VISITA AGENDADA	Sim [] Não []		
1.	IDENTIFICAÇÃO D	O(A) TÉCNIC	CO(A) EM NUTR	IÇÃO E DIETÉTICA	ENTREVISTADO(A	4)	
1.1.	Nome				CRN		
1.2.	Vínculo de trabalho	()celetista ()estatutái		() concursado ce () sócio proprietá		() contratado	
1.3.	.3. Data de admissão						
	Jornada de traba	ılho:					
1.4.	CH Semanal			CH Diária			
1.4.	Horário:	Horário: Sábado: 2º a 6º feira: Domingo:					
1.5.	TND possui outros vínculos de trabalho? [] Sim [] Não Local:						
2.	IDENTIFICAÇÃO	DA PESSOA	JURÍDICA VISIT	ADA			
2.1.	Razão Social:						
2.2.							
2.3.	Razão social da	unidade/clie	ente:				
2.4.	Há Responsável Técnico?	[] Sim	[] Não		É Nutricionista?	[] Sim [] Não	
3.	CARACTERÍSTIC	CAS DA UNID	ADE DE NUTRIC	ÃO E DIETÉTICA -	UND		
Local de atuação: () Hospital () Clínica em geral () SPA clínico () ILPI () Ambulatório/Consultório () Terapia Renal Substitutiva () Banco de Leite Humano () Posto de coleta de Leite Humano () Lactário () Central de Terapia Nutricional							
3.2.	Tipo de gestão:	[] Autoges	stão [] Conce	essão			
3.3.				Sábado: Domingo:			
3.4.	Há atendiment	o noturno?	[] Sii	m [] Não			
3.5.	TND nos plantõ	ies?	Diurno [] Si Noturno [] Si	= =			

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

A. Subárea: Hospitais e Clínicas em geral, Spa clínico, ILPI, Terapia Renal Substitutiva, Ambulatório, Consultório

4.1.	INDICADORES QUANTITATIVOS	SIM	NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.1.1.	Coleta dados para atualização de planilha/mapa de alimentação do Serviço de Nutrição e Dietética.				
4.1.2.	Participa das atividades de triagem nutricional, conforme protocolo estabelecido pelo serviço.				
4.1.3.	Coleta informações junto aos usuários referentes à satisfação e à aceitabilidade da dieta.				
4.1.4.	Coleta dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista.				
4.1.5.	Elabora relatórios sobre o tipo e a quantidade de refeições a serem fornecidas.				
4.1.6.	Acompanha e monitora o porcionamento, a apresentação, o transporte e a distribuição das dietas/refeições.				
4.1.7.	Avalia as características dos alimentos e das preparações culinárias de acordo com os protocolos estabelecidos.				
4.1.8.	Contribui com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.				
4.1.9.	Participa do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe.				

B. Subárea: Banco de Leite Humano e Posto de coleta de Leite Humano					
4.2.	INDICADORES QUANTITATIVOS		NÃO	ÀS VEZES	*NA
4.2.1.	Contribui na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanha sua implantação e execução.				
4.2.2.	Contribui na elaboração dos POP e acompanha sua implantação e execução.				
4.2.3.	Contribui na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.				
4.2.4.	Efetua os registros das mães doadoras, mantendo-os atualizados.				
4.2.5.	Orienta as doadoras quanto às práticas de higiene pessoal, visando a biossegurança.				
4.2.6	Orienta as atividades referentes à ordenha, estocagem, pasteurização e controle de qualidade do leite humano.				
4.2.7.	Monitora e registra as temperaturas dos equipamentos de refrigeração instalados na sala de coleta, efetuando as anotações pertinentes para o controle de qualidade.				
4.2.8.	Faz os procedimentos de controle de qualidade do leite humano, incluindo a coleta de amostra para os exames laboratoriais.				
4.2.9.	Identifica todos os recipientes de acordo com os protocolos do banco de leite humano.				
4.2.10.	Contribui com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.				
4.2.11.	Participa do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe				

C. Subárea: Lactário e Central de Terapia Nutricional						
4.3.	INDICADORES QUANTITATIVOS		NÃO	ÀS VEZES	*NA	
4.3.1.	Contribui na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanha sua implantação.					
4.3.2.	Contribui na elaboração dos POP e acompanha sua implantação e execução.					
4.3.3.	Contribui na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.					
4.3.4.	Supervisiona e monitora o preparo, o envase e o transporte das fórmulas segundo a via de administração e o volume prescrito.					
4.2.5.	Realiza os procedimentos de controle de qualidade das fórmulas, incluindo coleta de amostras para exames laboratoriais.					
4.3.6.	Elabora e supervisiona a identificação dos recipientes de acordo com os protocolos estabelecidos.					
4.3.7.	Monitora e registra as temperaturas dos equipamentos de refrigeração, efetuando as informações pertinentes para o controle de qualidade.					
4.3.8.	Participa do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe.					
4.3.9.	Contribui com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.					
6.	RECURSOS E INSTRUMENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS					
6.1.						
6.2.	Equipamentos para avaliação do estado nutricional [] Sim [] Não					
6.3.	Outros					
7.	7. ORIENTAÇÕES / SOLICITAÇÕES AO(A) TÉCNICO(A) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA					
[

8.	OBSERVAÇÕES		
1			
	PROFISSIONAL ENTREVISTADO(A)	NUT	RICIONISTA FISCAL ORIENTADOR(A)
Nome			
Cargo		Carimbo e Assinatura	
Assina	tura		