


<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP</b>		<b>Nº 1.1.3.5</b>	
	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E AÇÕES COMUNITÁRIAS DEPARTAMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CHEFE DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	Versão Nº	1.0
		Data da Revisão	02/09/2015
		Data de Aprovação	02/09/2015
		Data de Publicação	02/09/2015
<b>Gestor</b>	Yasmine Rosa Batista Silva	Data da última revisão	02/09/2015
<b>Título</b>	<b>DEGUSTAÇÃO DE PREPARAÇÕES.</b>		

### **1. Descrição**

Degustação de todas as preparações que farão parte do cardápio diário no Restaurante Universitário - RU/UNIFAP.

### **2. Objetivos**

Identificar as características organolépticas das preparações antes de sua distribuição, com o propósito de oferecer refeição com maior índice de aceitabilidade pelos usuários.

### **3. Público-Alvo**

Empresa terceirizada, contratada para a produção e distribuição de refeições aos usuários da Restaurante Universitário - RU/UNIFAP.

### **4. Pré-requisitos**

- Touca descartável
- Prato descartável
- Colher descartável.

### **5. Responsáveis**

Nutricionista da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP).

#### **a. LISTA DE CONTATOS:**

<b>Nº</b>	<b>NOME</b>	<b>TELEFONE</b>	<b>E-MAIL</b>
1	Gleice Aleixo Garcia (Titular)	(96) 981082376	nutri_gleice@yahoo.com.br
2	Yasmine Rosa Batista Silva (Titular)	(96) 984020344	yrosa8@gmail.com

#### **LEGENDA**

1. Nutricionista da UNIFAP e Fiscal de Contrato: Realiza a fiscalização técnica dos serviços de produção e distribuição de refeições no RU/UNIFAP.
2. Chefe do Restaurante Universitário: Gerencia a UAN no que concerne aos serviços que são prestados pela Empresa Terceirizada.

## 6. Atividades

Nº	Atividade/Descrição	Resp.	Tempo
1	Munir-se da touca descartável para proteger os cabelos enquanto no ambiente de produção de refeições.	Nutricionista da UNIFAP	1 min
2	Solicitar ao RT (Responsável Técnico) a disponibilização de amostras de cada preparação para degustação.	Nutricionista da UNIFAP	1 min
3	Na sala de Nutrição da área de produção, degustar cada preparação, em quantidade suficiente para identificar sabores e texturas (50g).	Nutricionista da UNIFAP	10 min
4	Após a degustação, caso haja alguma observação a ser feita quanto às características das preparações, comunicar ao RT para que seja feita a correção ou troca da preparação.	Nutricionista da UNIFAP	-
5	Depositar os descartáveis utilizados em local apropriado da área de produção.	Nutricionista da UNIFAP	1 min

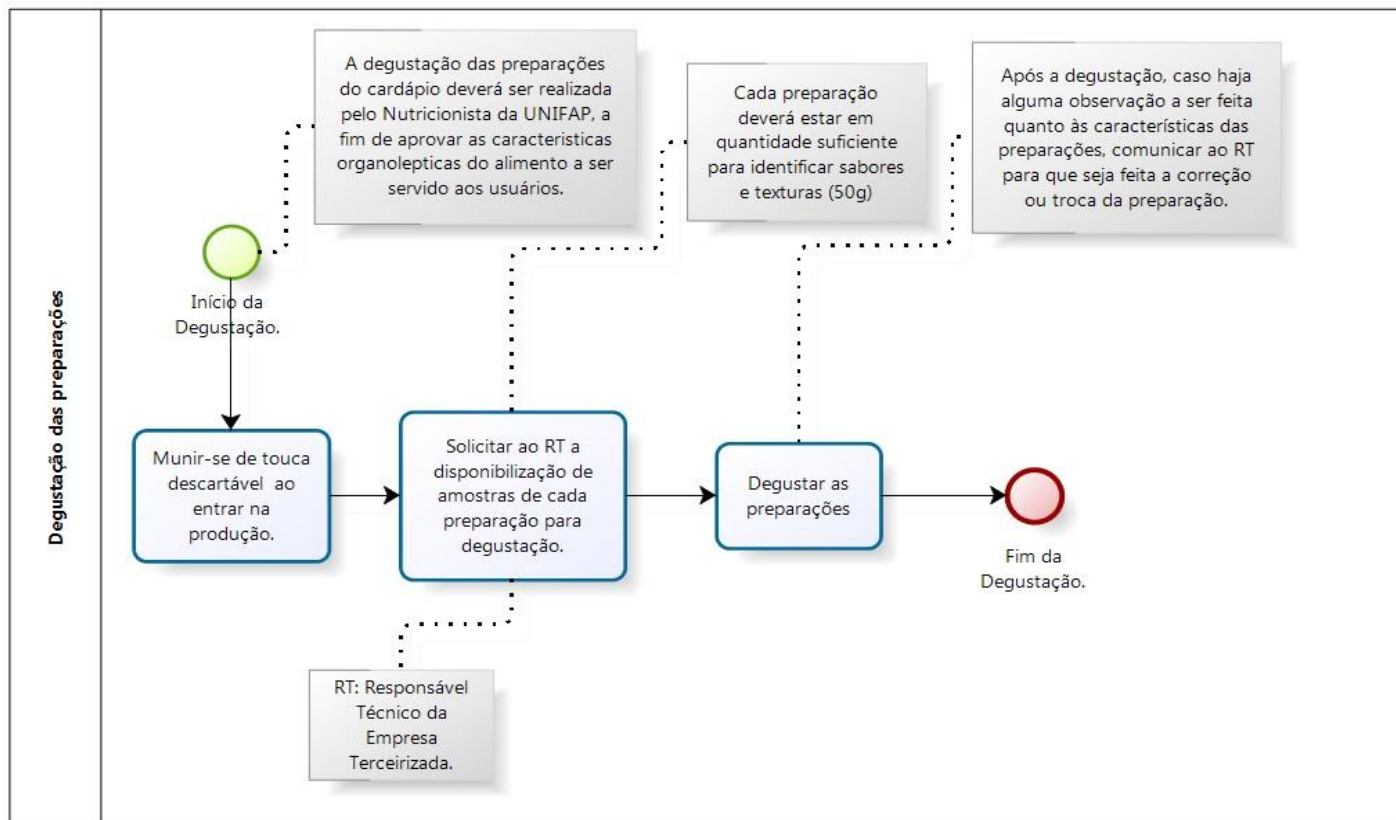
## 7. Definições

Nº	NOME/SIGLA	DEFINIÇÃO
1	Empresa terceirizada	Empresa que produz e fornece refeições aos usuários do Restaurante Universitário - RU/UNIFAP.
2	Responsável técnico	Pessoa capacitada da Empresa terceirizada, responsável pelo planejamento, organização, direção, coordenação, execução e avaliação dos Serviços de Produção de Alimentos.

## 8. Material de Suporte

Para auxiliar a fiscalização e suas etapas, utiliza-se a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014 – ANVISA, disponível na página <http://portal.anvisa.gov.br>, o Manual de Boas Práticas da Empresa contratada, bem como as cláusulas sobre higiene e limpeza contempladas em contrato com a empresa.

## 9. Fluxo do Processo



## 10. Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

## 11. Participantes na elaboração do documento

Nome	Setor	Função
Gleice Aleixo Garcia	PROEAC/RU	Nutricionista e Fiscal de Contrato
Yasmine Rosa Batista Silva	PROEAC/RU	Chefe do Restaurante Universitário

## 12. Revisão, aprovação e publicação

Atividade	Data	Nome	Função
Data da Revisão	02/09/2015	Marlene Oliveira da Silva Almeida	Diretora do DACE
Data de Aprovação	02/09/2015	Rafael Pontes Lima	Pró-Reitor de Extensão e Ações Comunitárias
Data de publicação	02/09/2015		
Data da última revisão	02/09/2015		

### ***13. Histórico de Revisões***

---

<b>Versão</b>	<b>Data</b>	<b>Descrição das mudanças</b>	<b>Requisitado por:</b>
1.0	02/09/2015		
1.1	02/09/2015		
1.2	02/09/2015		
2.0	02/09/2015		