

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

HORA DA REFEIÇÃO NO HCPA

Você sabe como sua refeição chega até você?
Acompanhe nosso passo a passo:



1

TUDO COMEÇA NO PLANEJAMENTO

Nutricionistas elaboram o cardápio semanal e planejam a compra dos insumos. Auditorias internas são realizadas regularmente para assegurar a qualidade dos insumos e dos processos.



2

RECEBIMENTO COM QUALIDADE

Os ingredientes chegam e são conferidos com cuidado pelo Técnico em Nutrição. Grande parte vem da agricultura familiar!



3

MÃOS NA MASSA!

Cozinheiros e atendentes em alimentação preparam as refeições conforme o cardápio e necessidades de cada dieta, sempre sob supervisão técnica. O preparo também acontece em Copas, Lactário, Banco de Leite



4

DIVIDINDO OS DESTINOS

As preparações seguem dois caminhos:

-  Pacientes
-  Refeitório



5

REFEIÇÕES PARA PACIENTES

-  Avaliação nutricional
A Nutricionista acompanha e ajusta as refeições conforme a evolução do paciente.
-  Conferência individual
Cada prato é conferido para garantir que está de acordo com a dieta prescrita.
-  Temperatura ideal
As refeições são mantidas em carrinhos aquecidos até o momento da entrega.
-  Identificação segura
Nome e data de nascimento do paciente são checados para assegurar a entrega correta.
-  Entrega com cuidado
As refeições são levadas pelos atendentes em alimentação até o leito com atenção, carinho e foco na segurança.



6

REFEITÓRIO DO HCPA

 Atendemos colaboradores e alguns acompanhantes. Refeições oferecidas: Café da manhã, Almoço, Lanche da tarde, Jantar e Ceia.



7

ORGANIZAÇÃO E HIGIENE

Após o serviço, todo o material é limpo e reorganizado para a próxima Refeição.



FINALIZAMOS O DIA COM MAIS DE 10 MIL REFEIÇÕES
E POR TRÁS DE CADA REFEIÇÃO,
HÁ UMA EQUIPE DEDICADA CUIDANDO DE VOCÊ!