



RioSaúde

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

**RECEBIMENTO E
CONFERÊNCIA DE
REFEIÇÕES
TRANSPORTADAS**

RIO DE JANEIRO, 2026

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Nº DOCUMENTO	DATA	REVISÃO	PÁGINAS
POP.NUT.005	06/2026	06/2030	2/15

RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO
2. OBJETIVO
3. ABRANGÊNCIA
4. DEFINIÇÕES E SIGLAS
5. RESPONSABILIDADES
6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO
 - 6.1. Recebimento das refeições transportadas
 - 6.2. Conferência da integridade das embalagens
 - 6.3. Conferência das dietas solicitadas × dietas entregues
 - 6.4. Aferição da temperatura das refeições
 - 6.5. Avaliação sensorial das refeições
 - 6.6. Verificação do porcionamento e quantitativo
 - 6.7. Aplicação do checklist institucional
 - 6.8. Avaliação de conformidade
 - 6.9. Conduta frente às não conformidades
 - 6.10. Liberação para distribuição

RESUMO DE REVISÕES		
MÊS/ANO	DESCRIÇÃO	PRÓXIMA REVISÃO
06/2026	Emissão Inicial	06/2030
00	Versão	

APROVAÇÕES				
ELABORAÇÃO	CHEFIA	COMISSÃO PERMANENTE DE AVALIAÇÃO DE DOCUMENTOS	NÚCLEO DE QUALIDADE	DIRETORIA
Tatiana Almeida Souza	Allan Novaes	Guilherme Santana	Cristiane Pacheco	Bruno sabino

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Nº DOCUMENTO	DATA	REVISÃO	PÁGINAS
POP.NUT.005	06/2026	06/2030	3/15

RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

- 6.11. Acompanhamento da distribuição
- 6.12. Registro final do processo
- 7. FORMULÁRIOS E/OU DOCUMENTOS RELACIONADOS
- 8. REFERÊNCIAS
- 9. TRATAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO
- 10. MODIFICAÇÕES EM RELAÇÃO À REVISÃO ANTERIOR
- 11. ANEXOS
 - 11.1. Anexo I - Fluxo de Recebimento e Conferência de Refeições Transportadas

RESUMO DE REVISÕES		
MÊS/ANO	DESCRIÇÃO	PRÓXIMA REVISÃO
06/2026	Emissão Inicial	06/2030
00	Versão	

APROVAÇÕES				
ELABORAÇÃO	CHEFIA	COMISSÃO PERMANENTE DE AVALIAÇÃO DE DOCUMENTOS	NÚCLEO DE QUALIDADE	DIRETORIA
Tatiana Almeida Souza	Allan Novaes	Guilherme Santana	Cristiane Pacheco	Bruno sabino

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
Nº DOCUMENTO	DATA	REVISÃO	PÁGINAS
POP.NUT.005	06/2026	06/2030	4/15
RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS			

1. INTRODUÇÃO

A supervisão do recebimento de refeições transportadas provenientes de empresa prestadora de serviços de alimentação constitui uma etapa fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional dos pacientes internados, assegurando a conformidade das preparações com os padrões de qualidade, temperatura, aspecto sensorial, porcionamento e adequação às dietas prescritas.

No ambiente hospitalar, especialmente em unidades de urgência e emergência como a Coordenação de Emergência Regional da Barra (CER Barra), a correta supervisão do recebimento das refeições é essencial para prevenir riscos assistenciais, garantir a segurança do paciente e assegurar a continuidade da terapia nutricional, em conformidade com as boas práticas de manipulação, transporte e distribuição de alimentos.

Este procedimento estabelece as diretrizes para a supervisão do recebimento, conferência e validação das refeições transportadas destinadas aos pacientes e colaboradores da unidade.

2. OBJETIVO

Estabelecer diretrizes técnicas e operacionais para a supervisão do recebimento de refeições transportadas fornecidas por empresa prestadora de serviços de alimentação para a Coordenação de Emergência Regional da Barra (CER Barra), garantindo a conformidade das refeições com a prescrição dietética, padrões de qualidade, segurança alimentar e normativas vigentes.

3. ABRANGÊNCIA

Aplica-se a todos os nutricionistas atuantes no Serviço de Nutrição Clínica do CER Barra, bem como aos profissionais envolvidos na recepção, conferência e distribuição de refeições transportadas destinadas a pacientes e colaboradores.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
Nº DOCUMENTO	DATA	REVISÃO	PÁGINAS
POP.NUT.005	06/2026	06/2030	5/15
RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS			

4. DEFINIÇÕES E SIGLAS

4.1. Definições

Conformidade alimentar - Atendimento aos critérios estabelecidos de qualidade, temperatura, apresentação, quantidade e adequação à prescrição dietética.

Refeições transportadas - Preparações alimentares produzidas por empresa terceirizada e transportadas até a unidade hospitalar para distribuição aos pacientes e colaboradores.

Segurança alimentar e nutricional - Conjunto de condições que garantem o acesso seguro, adequado e contínuo a alimentos de qualidade, livres de riscos à saúde.

Supervisão nutricional - Atividade de monitoramento e verificação da adequação das refeições recebidas em relação às normas institucionais e prescrições dietéticas.

4.2. Siglas

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BPM - Boas Práticas de Manipulação

CER BARRA – Coordenação de Emergência Regional da Barra

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas

CRN – Conselho Regional de Nutricionistas

POP – Procedimento Operacional Padrão

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Nº DOCUMENTO

POP.NUT.005

DATA

06/2026

REVISÃO

06/2030

PÁGINAS

6/15

RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

5. RESPONSABILIDADES

ATIVIDADE	RESPONSABILIDADE
5.1. Supervisionar o recebimento e conferência das refeições transportadas.	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.2. Verificar integridade das embalagens e condições de acondicionamento das refeições.	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.3. Conferir correspondência entre dietas solicitadas e entregues.	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.4. Acompanhar aferição da temperatura das refeições conforme protocolo institucional.	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.5. Verificar características sensoriais das preparações (aparência, odor, consistência e apresentação).	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.6. Verificar quantitativo e porcionamento das refeições recebidas.	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.7. Aplicar Check-list Institucional de Recebimento e Conferência de Refeições Transportadas.	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.8. Comunicar intercorrências e não conformidades à empresa prestadora de serviços de alimentação transportada e à gestão do serviço.	Nutricionista/Fiscal de Contrato

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Nº DOCUMENTO

POP.NUT.005

DATA

06/2026

REVISÃO

06/2030

PÁGINAS

7/15

RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

5.9. Avaliar tecnicamente a liberação ou restrição da distribuição das refeições.	Nutricionista
5.10. Acompanhar o início da distribuição das refeições aos pacientes e colaboradores.	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.11. Garantir rastreabilidade do processo por meio de registros institucionais.	Nutricionista/Fiscal de Contrato
5.12. Produzir, acondicionar e transportar as refeições conforme normas sanitárias vigentes e exigências contratuais.	Empresa Prestadora de Serviços de Alimentação Transportada
5.13. Garantir qualidade higiênico-sanitária, segurança alimentar e adequação das dietas prescritas.	Empresa Prestadora de Serviços de Alimentação Transportada
5.14. Assegurar manutenção adequada da temperatura das refeições durante transporte e entrega.	Empresa Prestadora de Serviços de Alimentação Transportada
5.15. Disponibilizar identificação adequada das dietas.	Empresa Prestadora de Serviços de Alimentação Transportada
5.16. Realizar correção imediata das não conformidades comunicadas pela unidade, quando aplicável.	Empresa Prestadora de Serviços de Alimentação Transportada

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Nº DOCUMENTO

POP.NUT.005

DATA

06/2026

REVISÃO

06/2030

PÁGINAS

8/15

RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

5.17. Apoiar o recebimento, organização e distribuição das refeições conforme orientação do nutricionista.	Equipe de Copa/Distribuição
5.18. Auxiliar na conferência e organização das refeições recebidas.	Equipe de Copa/Distribuição
5.19. Manter boas práticas de manipulação, higiene e conservação das refeições.	Equipe de Copa/Distribuição
5.20. Garantir correta distribuição das dietas aos pacientes conforme identificação e orientação do nutricionista.	Equipe de Copa/Distribuição
5.21. Comunicar intercorrências identificadas durante a distribuição ao nutricionista responsável.	Equipe de Copa/Distribuição
5.22. Seguir normas institucionais e orientações da empresa contratante.	Equipe de Copa/Distribuição
5.23. Fiscalizar o cumprimento das exigências contratuais relacionadas ao fornecimento de refeições transportadas.	Gestão de Contratos da RioSaúde
5.24. Acompanhar tratativas relacionadas às não conformidades notificadas pela unidade.	Gestão de Contratos da RioSaúde

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Nº DOCUMENTO

POP.NUT.005

DATA

06/2026

REVISÃO

06/2030

PÁGINAS

9/15

RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

5.25. Intermediar ações corretivas junto à empresa prestadora de serviços de alimentação transportada.

Gestão de Contratos da RioSaúde

5.26. Apoiar o monitoramento da qualidade do serviço prestado conforme contrato vigente.

Gestão de Contratos da RioSaúde

6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO

6.1. Recebimento das refeições transportadas

Acompanhar a chegada das refeições transportadas nos horários estabelecidos pela unidade, verificando as condições gerais do transporte e a identificação das preparações destinadas aos pacientes e colaboradores.

6.2. Conferência da integridade das embalagens

Verificar a integridade física das embalagens, recipientes térmicos e lacres, observando possíveis sinais de violação, vazamentos, sujidades, avarias ou condições inadequadas de acondicionamento.

6.3. Conferência das dietas solicitadas × dietas entregues

Realizar conferência entre as dietas solicitadas e as refeições entregues pela empresa prestadora de serviços de alimentação transportada, avaliando:

- Tipo de dieta;
- Quantitativo de refeições;
- Identificação correta das preparações;
- Adequação às solicitações realizadas.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
Nº DOCUMENTO	DATA	REVISÃO	PÁGINAS
POP.NUT.005	06/2026	06/2030	10/15
RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS			

6.4. Aferição da temperatura das refeições

Acompanhar a aferição das temperaturas das refeições recebidas, conforme parâmetros estabelecidos pelas legislações sanitárias vigentes e protocolos institucionais, supervisionando o registro dos valores em formulário próprio.

6.5. Avaliação sensorial das refeições

Avaliar as características sensoriais das preparações recebidas, observando:

- Aparência;
- Cor;
- Odor;
- Consistência;
- Apresentação geral das refeições.

6.6. Verificação do porcionamento e quantitativo

Conferir o quantitativo de refeições entregues e verificar se o porcionamento está compatível com os padrões estabelecidos pela unidade e com as dietas solicitadas.

6.7. Aplicação do checklist institucional

Aplicar o Check-list de Recebimento e Conferência de Refeições Transportadas, registrando as condições observadas durante o processo de recebimento.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
Nº DOCUMENTO	DATA	REVISÃO	PÁGINAS
POP.NUT.005	06/2026	06/2030	11/15
RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS			

6.8. Avaliação de conformidade

Após a conferência técnica, avaliar se as refeições encontram-se em conformidade com os critérios de:

- Segurança alimentar;
- Temperatura adequada;
- Integridade das embalagens;
- Qualidade sensorial;
- Prescrição dietética;
- Quantitativo e porcionamento.

6.9. Conduta frente às não conformidades

Em caso de identificação de não conformidades:

- Registrar em formulário institucional específico;
- Comunicar imediatamente à empresa prestadora de serviços de alimentação transportada;
- Informar a gestão do serviço;
- Avaliar tecnicamente a necessidade de bloqueio parcial ou total da distribuição das refeições.

6.10. Liberação para distribuição

Estando as refeições em conformidade, autorizar a distribuição aos pacientes internados e colaboradores da unidade.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO			
Nº DOCUMENTO	DATA	REVISÃO	PÁGINAS
POP.NUT.005	06/2026	06/2030	12/15
RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS			

6.11. Acompanhamento da distribuição

Acompanhar o início da distribuição das refeições, observando:

- Cumprimento das boas práticas de manipulação;
- Organização da distribuição;
- Correta distribuição das dietas prescritas aos pacientes.

6.12. Registro final do processo

Garantir a rastreabilidade do processo por meio do preenchimento e arquivamento dos formulários institucionais e/ou registros em sistema eletrônico da unidade.

7. FORMULÁRIOS E/OU DOCUMENTOS RELACIONADOS

- Formulário de Controle de Temperatura das Refeições;
- Contrato de Prestação de Serviço da Empresa Terceirizada;
- Check-list eletrônico de Recebimento e Conferência de Refeições Transportadas.

8. REFERÊNCIAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004. *(Continua vigente, com alterações pontuais por normas posteriores.)*
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 36, de 25 de julho de 2013. Institui ações para segurança do paciente em serviços de saúde e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 2013. *(Vigente.)*

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Nº DOCUMENTO	DATA	REVISÃO	PÁGINAS
POP.NUT.005	06/2026	06/2030	13/15
RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS			

- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Brasília, 2018. *(Continua em vigor. Está em processo de revisão pelo CFN, porém ainda não foi revogada.)*
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 304, de 17 de setembro de 2003. Dispõe sobre critérios para atuação do nutricionista e responsabilidade técnica. Brasília, 2003. *(Ainda vigente, embora também esteja em consulta pública para atualização.)*
- INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO). ISO 22000:2018 – *Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*. Geneva: ISO, 2018.
- ORGANIZAÇÃO NACIONAL DE ACREDITAÇÃO (ONA). *Manual Brasileiro de Acreditação – Hospitais*. São Paulo: ONA, versão vigente.
- JOINT COMMISSION INTERNATIONAL (JCI). *Hospital Accreditation Standards*. 8. ed. Oakbrook Terrace: JCI, 2020.
- SILVA, S. M.; MARTINEZ, S. *Segurança alimentar em unidades de alimentação e nutrição hospitalares*. São Paulo: Atheneu, 2017.
- KONKEL, F. E.; PROENÇA, R. P. C. *Gestão da qualidade em unidades de alimentação e nutrição hospitalar*. Florianópolis: UFSC, 2015.

9. TRATAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

Tipo Documental	Código de Classificação	Série Documental	Classificação de Acesso	Prazo de Guarda		Destinação
				Arquivo Corrente	Arquivo Intermediário	
Checklists institucionais de recebimento e conferência de refeições transportadas, formulários de controle de temperatura das refeições e registros de intercorrências e não conformidades relacionadas à	01.01.01.14	Relatório de atividade administrativa	Ostensivo	2 anos	5 anos	Eliminação (de acordo com procedimentos técnicos estabelecidos pela Portaria "N" GI/AGCRJ nº 02, de 31 de janeiro de 2022)



14/15

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Nº DOCUMENTO

POP.NUT.005

DATA

06/2026

REVISÃO

06/2030

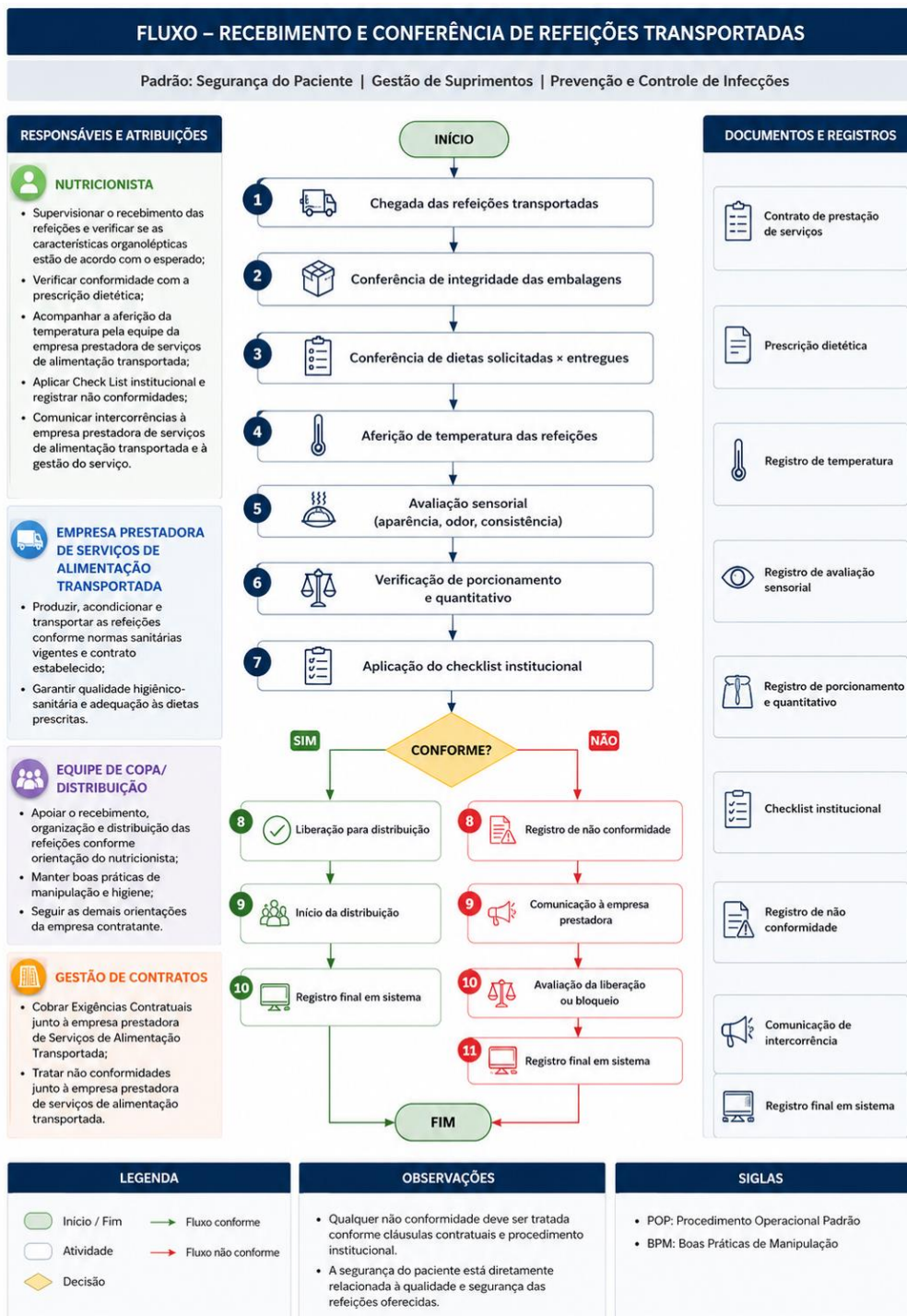
PÁGINAS

15/15

RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

11. ANEXOS

11.1. Anexo I - Fluxo de Recebimento e Conferência de Refeições Transportadas



IMPORTANTE: Em caso de dúvidas ou intercorrências, comunicar imediatamente o nutricionista e a gestão do serviço.