

# AUDITORIA DE CARDÁPIOS

**UNIDADE:**
**DATA:**     /     /

**AUDITADO POR:**

PLANEJAMENTO DOS CARDÁPIOS - COZINHA GERAL		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
1	Cardápio elaborado semestralmente.	9.1.76	ALTA					
2	Elementos constituintes de cada refeição previstos conforme estabelecidos em contrato.	9.1.76	ALTA					
3	Apresentação para aprovação do cardápio e respectivas fichas técnicas de todas as preparações para cada semestre, com no mínimo 60 dias de antecedência.	9.1.77	ALTA					
4	Análise da composição química (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) de 4) dias dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues ao NND com no mínimo 45 dias de antecedência.	9.1.79	ALTA					
5	Fornecimento dos cardápios com descrição detalhada (ingredientes e cortes de carnes).	9.1.80	BAIXA					
6	Alimentos com cores equivalentes evitados na preparação de um mesmo prato.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
7	Oferta diária de saladas no almoço e no jantar, hortaliças A, B e C, com ou sem leguminosas, com ou sem fruta, com ou sem massa, alternando a forma de preparo entre crua, mista ou cozida, com molhos diversos (62X ao mês).	ANEXO II Quadro 14 / 15	MODERADA					
8	É ofertado diariamente alface e tomate entre as opções de salada.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
9	É realizado rodízio diário entre as opções de alface: crespa, lisa, roxa e americana, de forma que não se repita em dias consecutivos, na mesma refeição.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
10	Não é utilizado o mesmo ingrediente na salada e na guarnição da mesma refeição.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA					
11	A frequência (quantitativo/mês) para cada corte de carne está seguindo as incidências para os principais itens do cardápio do almoço e jantar do contrato.	ANEXO II Quadro 14 / 15	ALTA					
12	Oferta diária de (01) opção de feijão no almoço e (01) no jantar. (42X feijão carioca / 20X feijão preto, roxinho ou mulatinho).	ANEXO II Quadro 14 / 15	ALTA					
13	Oferta diária de (01) opção de arroz no almoço / jantar (56x Branco ou integral / 06x com leguminosas).	ANEXO II Quadro 14 / 15	ALTA					
14	Não há repetição da mesma guarnição no período de uma semana.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA					
15	Não há repetição da mesma guarnição do almoço no jantar.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA					
16	Farofa ou massas ofertada no cardápio no máximo 2 vezes por semana.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
17	Não ofertado no cardápio preparações fritas.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
18	Bacon só é utilizado em preparações no máximo 1 vez a cada 15 dias.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
19	Preparações que contenham em seus ingredientes apesuntado, presunto e/ou similares, calabresa ou similares, são utilizadas no máximo 2 vezes por semana (1 vez no almoço e 1 vez no jantar).	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
20	São priorizadas, sempre que possível, frutas da estação.	MANUAL de Elab. Cardápios	BAIXA					
21	A sobremesa do tipo doce é servida apenas 10 dias no almoço e 10 dias no jantar ao longo do mês.	ANEXO II Quadro 14	MODERADA					
22	Sobremesas industrializadas prontas para consumo ou com ingredientes instantâneos é servida apenas 8X /mês.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA					
23	Quando o cardápio da sobremesa for doce, também é oferecida uma opção de fruta.	ANEXO II 2. Item 19	ALTA					
24	Não há repetição da mesma fruta dentro do prazo de 3 dias consecutivos.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
25	Não há repetição da mesma fruta, na mesma refeição, ao longo de uma (1) semana.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
26	Não há repetição dos sabores dos sucos (mesma fruta) na mesma refeição, ao longo de uma (1) semana	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
27	Não há repetição do sabor do suco e da fruta servida no mesmo dia.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
28	Não há repetição do sabor do suco e da fruta na mesma refeição.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
PLANEJAMENTO DOS CARDÁPIOS - COZINHA DIETÉTICA		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
29	É fornecido, no almoço e no jantar, em substituição à salada, sopa liquidificada ou não, para as dietas pastosa, líquida pastosa e líquida, ou quando solicitado pelos nutricionistas do Núcleo de Nutrição e Dietética.	ANEXO II 1. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS	ALTA					
30	Dieta branda é composta com alimentos de consistência macia, com tecido conectivo ou celulose abrandados por cocção ou por ação mecânica, com frutas sem casca e sem sementes e hortaliças cozidas.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
31	Dieta branda não inclui pão francês, utiliza pão de forma sem casca ou pães especiais (careca, brioche, pão de hambúrguer, pão de hot-dog, pão de batata, pão de milho, pão de leite, ou outros de textura macia);	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
32	Dieta branda não inclui frituras e condimentos fortes.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
33	Dieta pastosa é composta por alimentos de consistência naturalmente macia, ou alimentos em forma de purês ou suflês, cremes ou papas, carnes desfiadas ou moídas.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
34	Dieta pastosa inclui suflês, arroz papa, feijão liquidificado (sem peneirar), macarrão, carne moída, carne desfiada, frango desfiado, ovo cozido, biscoitos amolecidos e etc.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
35	Na dieta pastosa os vegetais devem ser servidos na forma de purês ou suflês.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
36	Biscoito Maria ou Maisena podem ser servidos na merenda ou ceia apenas quando há leite de acompanhamento	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
37	Dieta pastosa não inclui torradas, usar pães especiais (careca, brioche, pão de hambúrguer, pão de hot-dog, pão de batata, pão de milho, pão de leite, ou outros de textura macia).	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
38	Na dieta pastosa as frutas são servidas na forma de cremes.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
39	Na dieta pastosa as sopas devem ser liquidificadas, podem conter carnes moídas ou desfiadas.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					
40	A dieta pastosa não inclui alimentos integrais, frituras ou condimentos.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA					

41	A dieta líquida-pastosa é composta por alimentos de consistência semi-líquida ou liquidificada (alimentos preparados com uma menor quantidade de água que a dieta líquida, consistência mais grossa que da dieta líquida).	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
42	Na dieta líquida-pastosa o almoço e jantar incluem carnes, arroz e feijão, liquidificados (consistência de mingaus ou purês flúidos).	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
43	As guranções da dieta líquida-pastosa são na consistencia de purê de vegetais.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
44	Na dieta líquida-pastosa são utilizadas sopas liquidificadas, cremes de frutas, gelatinas, iogurtes, doces caseiros liquidificados, preparações com consistência de pudim ou flans.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
45	A dieta líquida inclui preparações em consistência de mingaus e vitaminas; gelatina, iogurtes, creme de frutas e coquetel de frutas.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
46	Almoço e jantar da dieta líquida é composta por sopa liquidificada.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
47	A empresa fornece preparação com suplemento (conforme descrito nos quadros de elementos constitutivos apresentadas acima) na merenda ou ceia da Dieta Líquida para pacientes.	ANEXO II 2. Item 9.	MODERADA							
48	Os cardápios para dietas laxantes utilizam apenas alimentos laxantes, não utilizam alimentos constipantes.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
49	Os cardápios para dietas constipantes utilizam apenas alimentos constipantes, não utilizam alimentos laxantes.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
50	A dieta obstipante é pobre em sacarose, lactose e lipídios.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
51	Na dieta obstipante são evitados os alimentos flatulentos.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
52	A dieta obstipante não inclui leite e derivados na dieta, exceto ricota e queijos desengordurados	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
53	Os cardápios para dietas IRC não incluem sucos nas refeições.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
54	Os cardápios para dietas IRC não incluem nenhuma fruta e hortaliça com alta quantidade de potássio.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
55	Os cardápios para dietas IRC incluem alimentos classificados como em média quantidade de potássio somente se for utilizada a técnica de tratamento das hortaliças que assegure a redução da quantidade de potássio.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
56	Os cardápios para dietas IRC dão preferência sempre aos alimentos com baixa quantidade de potássio.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA							
57	Os alimentos da dieta hipossódica são preparados sem adição de sal ou produtos industrializados ricos em sódio.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA							
58	A dieta hipossódica não utiliza produtos enlatados, embutidos, conservas, molhos prontos, caldos de carne, temperos prontos e defumados.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA							
59	A empresa utiliza molho vinagrete, sal de ervas e temperos naturais (alho, cebola, salsinha, salsa, coentro, cebolinha, alho poró, tomilho, alecrim, manjeriçã, manjerona, sálvia, entre outros) na dieta hipossódica.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
60	É utilizado pão sem sal na dieta hipossódica.	ANEXO II 2. Item 7.	ALTA							
61	Não utilizar peixe, fígado, carne de sol ou outras carnes salgadas na dieta para pediatria.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
62	É dado preferência para as hortaliças com maior aceitação entre crianças nas dietas para pediatria.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
63	Oferecer sobremesas doces (pavês, doces de compota, gelatina, mousse e outras) no máximo 2 vezes por semana, as demais deverão ser frutas nas dietas para pediatria.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
64	Não oferece açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade, conforme recomendação do Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
65	Não oferece alimentos ultra processados para a criança à criança até 2 anos, conforme recomendação do Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
66	Não inclui na merenda e na ceia preparações ricas em açúcar, como rocambole, tortas e outras;	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
67	Na dieta para diabetes são evitados açúcar, mel, melado, geleias, xarope de milho, calda de frutas em conserva, compota de frutas, refrigerantes, chocolates, achocolatados, bolos, biscoitos doces, cereais instantâneos com açúcar, leite condensado, iogurtes integrais e com açúcar, bebidas açucaradas.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA							
68	Na dieta para diabetes são priorizados carboidratos a partir de vegetais, frutas, grãos integrais, legumes e produtos lácteos, evitando-se fontes de carboidratos que contenham altas concentrações de gorduras, açúcares e sódio	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA							
69	Na dieta para diabetes são inclusos alimentos fontes de fibra solúvel	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA							
70	Na dieta para diabetes é utilizado adoçante dietético em substituição ao açúcar, porém deve ser usado de forma moderada para evitar alto consumo de edulcorantes.	MANUAL de Elab. Cardápios	ALTA							
71	Na dieta para diabetes quando possível são substituídos alimentos tradicionais por alimentos dietéticos.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
72	Na dieta sem irritantes são excluídos alimentos ácidos e irritantes.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
<b>EXECUÇÃO PRÁTICA DOS CARDÁPIOS</b>		<b>CLÁUSULA CONTRATUAL</b>	<b>CRITICIDADE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>			<b>CORRIGIDO</b>
73	Para preparo das refeições, somente uso de óleos vegetais (soja, azeite de oliva, milho, arroz, girassol ou canola).	ANEXO II 2. Item 14	ALTA							
74	Azeite de oliva utilizado nas preparações que vão ao forno/fogão é virgem puro ou extra virgem	ANEXO II 2. Item 15	MODERADA							
75	Preparações como feijoada, galinhada, carreteiro ou cozido/ensopado, está sendo servido 250g de preparação por pessoa, sendo 150g de carnes diversas, considerando-se o peso líquido preparado.	ANEXO II 2. Item 16	ALTA							
76	Preparações como lasanha, panqueca, torta salgada, quibe de forno e "fritada" (de carne, peixe ou de frango), deverão ser servidas com peso de 250g, considerando-se o peso líquido preparado.	ANEXO II 2. Item 17	ALTA							
77	Preparações servidas como prato principal apresentam no mínimo 40% de carne, ave ou peixe.	ANEXO II 2. Item 18	ALTA							
78	É utilizada a menor quantidade de sal possível nas preparações	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
79	É fornecido diariamente opção de molho para a salada no refeitório,	ANEXO II 2. Item 31	MODERADA							
80	É disponibilizado diariamente no refeitório azeite extra virgem (em sua embalagem original), farinha, pimenta e sachês de sal (5g), açúcar (5g) e adoçante (5g).	ANEXO II 2. Item 32	MODERADA							
81	As preparações possuem boa aparência.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA							
82	Não utilizam temperos industrializados no preparo de refeições para pacientes.	ANEXO II 2. Item 3	MODERADA							

83	A empresa utiliza técnicas de preparo adequadas para redução do teor de potássio das hortaliças (dietas IRC).	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA				
84	Na dieta branda são utilizados feijão, lentilha, grão de bico ou canjica entre outros grãos, inteiros e bem cozidos.	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA				
85	logurtes fornecidos são industrializados e não são bebidas láctea.	ANEXO II 2. Item 12	ALTA				
86	Coquetel de frutas é preparado em consistência correta (Bebida preparada com água e frutas (duas ou mais), em consistência mais espessa que a de um suco comum). Creme de frutas em consistência semelhante à "papa".	ANEXO II 2. Item 10	ALTA				
87	DIETA PARA INTRODUÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTE está sendo elaborada na consistência de papa amassada, sem a utilização de peneiras e liquidificadores, sem adição de sal de cozinha	MANUAL de Elab. Cardápios	MODERADA				
88	São retiradas a pele do frango e a gordura aparente da carne vermelha antes do preparo (refeições de pacientes).	ANEXO II 2. Item 5	MODERADA				
89	É ofertado ao paciente 1 sachê de sal no almoço e 1 sachê no jantar na dieta hipossódica	ANEXO II 2. Item 32	MODERADA				