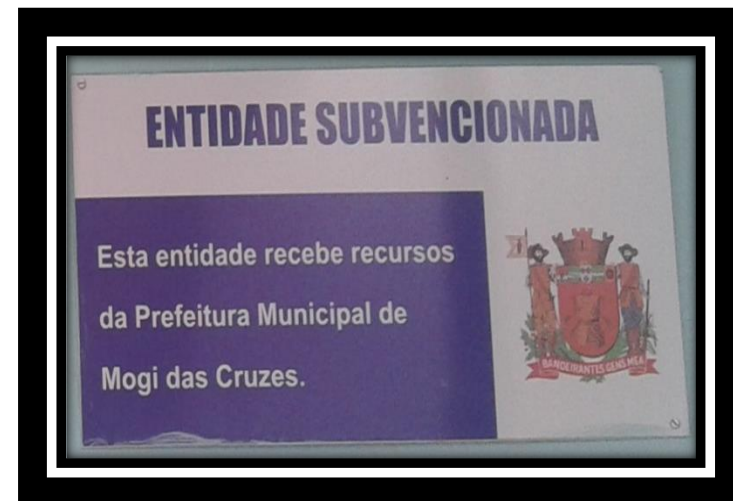


CASA DE SÃO VICENTE DE PAULO

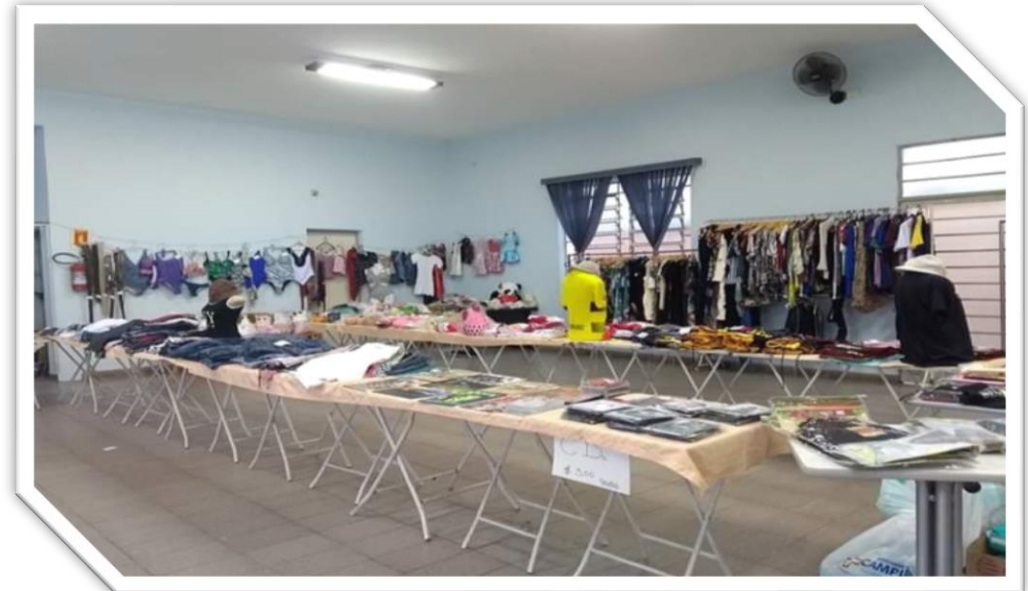


SUBVENÇÃO

- Subvenção da Prefeitura Municipal;
- Subvenção Estadual;
- Subvenção Federal;
- Doações de comunidade, empresas e pessoas em geral.



EVENTOS



VOLUNTARIADOS



DOAÇÕES



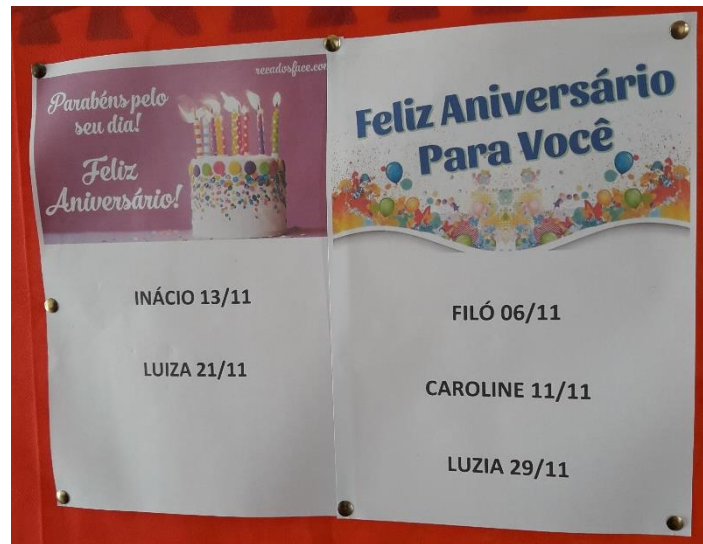
DATAS COMEMORATIVAS



PASSEIOS



ANIVERSARIANTES



ATIVIDADE SÓCIO-CULTURAL



HORTA



REUNIÕES

EQUIPE MULTIPROFISSIONAL



REFEITÓRIO



REFEITÓRIO



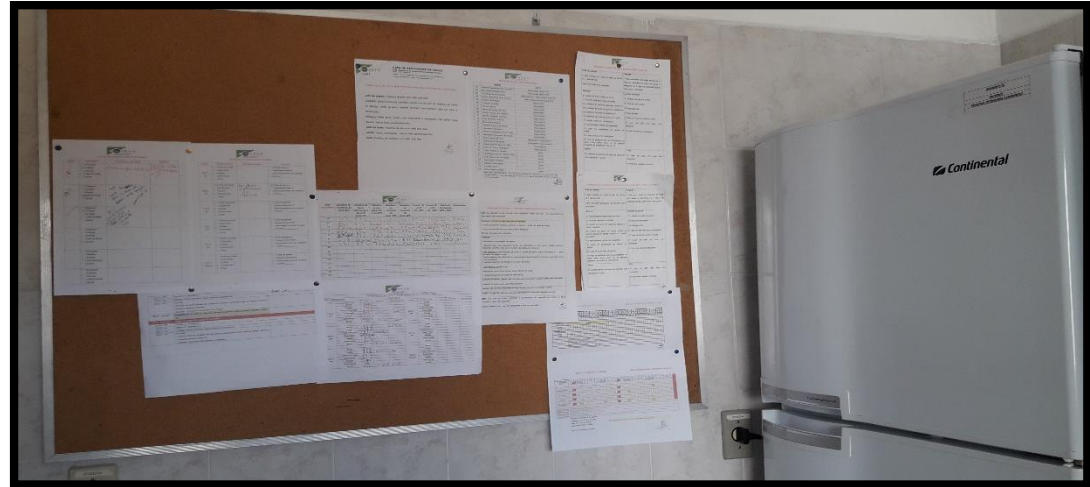
COZINHA



COZINHA



COZINHA



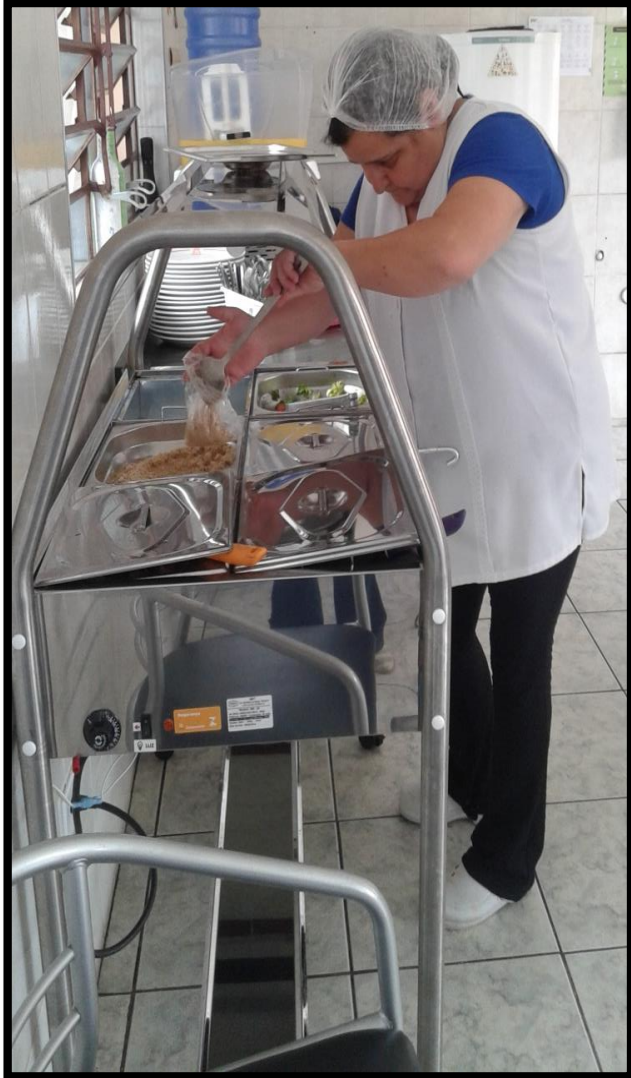
ESTOQUE



EQUIPE



ATIVIDADES DESENVOLVIDAS



ATIVIDADES DESENVOLVIDAS



RECEITUÁRIO PADRÃO E FICHA TÉCNICA

Elaborado por: Luana Dias
Nutricionista - RT
CRN3 33008



CARDAPIO

Dejejum - 07:30h

Alimento	Medida usual
Pão francês	1 unidade média
Margarina	1 colher de sopa rasa
Café com leite	1 copo pequeno

Colação - 09:30h

Alimento	Medida usual
Banana	1 unidade pequena

Almoço - 12h

Alimento	Medida usual
Salada de agrião temperada com limão, azeite e sal	1 pegador cheio
File de peixe cozido com batata	1 unidade média
Brócolis refogado	1 colher de arroz cheia
Arroz branco cozido	2 colheres de arroz cheia
Fejão cozido	1 concha média cheia
Melancia	1 fatia média
Suco de abacaxi	1 copo pequeno

Lanche da Tarde - 14:30h

Alimento	Medida usual
Café com leite	1 copo cheio
Bolo simples	1 fatia média

Jantar - 17h

Alimento	Medida usual
Sopa de macarrão, com frango, legumes e feijão batido	2 conchas médias

Ceia - 20h

Alimento	Medida usual
Café com leite	1 copo pequeno
Biscoito salgado	6 unidades

Valor Nutricional

Kcal	CHO	PTN	LIP	Fibra	Ed	Ca	Fe	Zn	VIT A	VIT D	VIT C	VIT B12
	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mcg)
1750,10	217,29	69,11	38,17	19,34	1242,28	820,81	10,75	5,31	884,04	2,99	55,97	12,32

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS



MANUAL DE DIETAS

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS



PROTOCOLO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL A IDOSOS DA CASA DE SÃO VICENTE DE PAULO



ALTERAÇÃO E JUSTIFICATIVA DE CARDÁPIO - NOVEMBRO

DATA	TIPO DE PRATO	ALTERADO PARA	MOTIVO
01/11 5ª	<input type="checkbox"/> Prato principal <input type="checkbox"/> Guarnição <input type="checkbox"/> Salada <input type="checkbox"/> Sobremesa <input type="checkbox"/> Sopa		<input type="checkbox"/> Falta de gênero <input type="checkbox"/> Reaproveitamento <input type="checkbox"/> Replanejamento de cardápio <input type="checkbox"/> Outros _____
02/11 6ª	<input type="checkbox"/> Prato principal <input type="checkbox"/> Guarnição <input type="checkbox"/> Salada <input type="checkbox"/> Sobremesa <input type="checkbox"/> Sopa		<input type="checkbox"/> Falta de gênero <input type="checkbox"/> Reaproveitamento <input type="checkbox"/> Replanejamento de cardápio <input type="checkbox"/> Outros _____
03/11 Sábado	<input type="checkbox"/> Prato principal <input type="checkbox"/> Guarnição <input type="checkbox"/> Salada <input type="checkbox"/> Sobremesa <input type="checkbox"/> Sopa		<input type="checkbox"/> Falta de gênero <input type="checkbox"/> Reaproveitamento <input type="checkbox"/> Replanejamento de cardápio <input type="checkbox"/> Outros _____
04/11 Domingo	<input type="checkbox"/> Prato principal <input type="checkbox"/> Guarnição <input type="checkbox"/> Salada <input type="checkbox"/> Sobremesa <input type="checkbox"/> Sopa		<input type="checkbox"/> Falta de gênero <input type="checkbox"/> Reaproveitamento <input type="checkbox"/> Replanejamento de cardápio <input type="checkbox"/> Outros _____
05/11 2ª	<input type="checkbox"/> Prato principal <input type="checkbox"/> Guarnição <input type="checkbox"/> Salada <input type="checkbox"/> Sobremesa <input type="checkbox"/> Sopa		<input type="checkbox"/> Falta de gênero <input type="checkbox"/> Reaproveitamento <input type="checkbox"/> Replanejamento de cardápio <input type="checkbox"/> Outros _____
06/11 3ª	<input type="checkbox"/> Prato principal <input type="checkbox"/> Guarnição <input type="checkbox"/> Salada <input type="checkbox"/> Sobremesa <input type="checkbox"/> Sopa		<input type="checkbox"/> Falta de gênero <input type="checkbox"/> Reaproveitamento <input type="checkbox"/> Replanejamento de cardápio <input type="checkbox"/> Outros _____

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS



PLANILHA DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS QUENTES > 60°C

Mês: **NOVEMBRO**

Ano: **2018**

Data	Preparação	°C	Horário	Responsável	Data	Preparação	°C	Horário	Responsável
01/11 5ªf	Arroz				04/11 Domingo	Arroz			
	Feijão					Feijão			
	Prato Principal					Prato Principal			
	Guarnição					Guarnição			
	Salada					Salada			
	Sobremesa					Sobremesa			
	Jantar					Jantar			
02/11 6ªf	Arroz				05/11 2ªf	Arroz			
	Feijão					Feijão			
	Prato Principal					Prato Principal			
	Guarnição					Guarnição			
	Salada					Salada			
	Sobremesa					Sobremesa			
	Jantar					Jantar			
03/11 Sábado	Arroz				06/11 3ªf	Arroz			
	Feijão					Feijão			
	Prato Principal					Prato Principal			
	Guarnição					Guarnição			
	Salada					Salada			
	Sobremesa					Sobremesa			
	Jantar					Jantar			

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

ESCALA DE HIGIENE AMBIENTAL - NOVEMBRO		
DATA	LIMPEZA	RESPONSÁVEL
01/11 - 5ªf	Estoque: limpar estrados, caixas plásticas e prateleiras	
02/11 - 6ªf	Estoque: - Verificar data de validade dos alimentos e colocar na frente o que vai vencer primeiro; - Etiquetar produtos abertos; - Guardar mercadoria da semana no estoque.	
03/11 - Sábado	Geladeira 3 e 5	
06/11 - 3ªf	Freezer 2 + Geladeira 1	
07/11 - 4ªf	Freezer 1 + Geladeira 2	
08/11 - 5ªf	Geladeira 3 e 5	
10/11 - Sábado	Estoque: limpar estrados, caixas plásticas, prateleiras, parede e piso (Faxina) - Verificar data de validade dos alimentos e colocar na frente o que vai vencer primeiro; - Etiquetar produtos abertos.	
11/11 - DOMINGO	FAXINA GERAL – COZINHA	
13/11 - 3ªf	Freezer 2 + Geladeira 1	
14/11 - 4ªf	Freezer 1 + Geladeira 2	
15/11 - 5ªf	Estoque: limpar estrados, caixas plásticas e prateleiras	
16/11 - 6ªf	Estoque: - Verificar data de validade dos alimentos e colocar na frente o que vai vencer primeiro; - Etiquetar produtos abertos; - Guardar mercadoria da semana no estoque.	
17/11 - Sábado	Geladeira 3 e 5	
20/11 - 3ªf	Freezer 2 + Geladeira 1	

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS


			
REGISTRO DE TREINAMENTOS			
TREINAMENTO REALIZADO POR: LUANA DIAS - NUTRICIONISTA			
CASA DE SÃO VICENTE DE PAULO			
DATA	TEMA	NOME COMPLETO	ASSINATURA DOS PARTICIPANTES




ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

		CARDÁPIO SEMANAL					
		NUTRIÇÃO – DIETA PADRAO					
REFEIÇÕES	Data: 29/10/18 Segunda-feira	Data: 30/10/18 Terça-feira	Data: 31/10/18 Quarta-feira	Data: 01/11/18 Quinta-feira	Data: 02/11/18 Sexta-feira	Data: 03/11/18 Sábado	Data: 04/11/18 Domingo
DESJEJUM 7h30	Café Leite Pão francês com margarina sem sal	Café Leite Pão francês com margarina sem sal	Café Leite Pão francês com margarina sem sal	Café Leite Pão francês com margarina sem sal	Café Leite Pão francês com margarina sem sal	Café Leite Pão francês com margarina sem sal	Café Leite Pão francês com margarina sem sal
COLAÇÃO 9h30	Vitamina demaçã	Banana	Vitamina de mamão com aveia	Mingau de aveia	Banana	Vitamina de mamão	Leite com chocolate
ALMOÇO 12h00	Arroz/Feijao Picadinho de carne com legumes Farofa Salada de folhas Gelatina Suco de frutas	Arroz/Feijao Frango cozido Legumes refogado Salada de folhas Melancia Suco de frutas	Arroz/Feijao Lasanha de frios com carne moída Salada de folhas Banana Suco de frutas (Deixar gelatina pronta para amanhã)	Arroz Feijoada light Couve refog./Farofa Salada de vinagrete Gelatina Suco de frutas	Arroz/Feijao Coxa de frango cozida Polenta mole Salada de folhas Abacaxi Suco de frutas	Arroz/Feijao Almondegas ao molho Legumes refogado Salada de folhas Banana Suco de frutas (Deixar arroz doce pronto para amanhã)	Arroz/feijao Frango ensopado Macarronada Salada de folhas Arroz doce Suco de frutas
LANCHE DA TARDE 14h30	Café Leite Bolo simples	Café Leite Bisnaguinha	Café Leite Pão de leite com margarina	Café Leite Torta de sardinha	Café Leite Pão de leite com margarina	Café Leite Bisnaguinha	Café Leite Bolo simples
JANTAR 17h30	Sopa de macarrão, legumes e carne	Sopa de macarrão, legumes e frango	Sopa de macarrão, legumes e carne moída	Sopa de macarrão, legumes e carne	Sopa de macarrão, legumes e frango	Sopa de macarrão, legumes e carne moída	Sopa de macarrão, legumes e frango
CEIA 20h00	Chá cidreira, Café / leite Biscoito doce	Chá camomila, Café / leite Biscoito salgado	Chá hortelã, Café / leite Biscoito doce	Chá cidreira, Café/leite Biscoito salgado	Chá erva doce, Café/ leite Biscoito doce	Chá cidreira, Café/leite Biscoito salgado	Chá de hortelã, Café/ leite Biscoito doce
Nutricionista			26/10/2018				

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

 PESQUISA DE PREÇOS E SERVIÇOS						
SOLICITANTE: ILPI - CASA DE SÃO VICENTE DE PAULO				Data: 13/11/2018		
RESPONSÁVEL: Luana Dias - Nutricionista						
Item	Quant.	Unidade	Descrição técnica minuciosa do material/produto	Fornecedor 01 -	Fornecedor 02	Fornecedor 03
1	15	kg	Cubos de patinho (kg)	20,90	22,90	-
2	15	kg	Carne moída patinho (kg)	13,40	13,90	13,90
Indicar possíveis fornecedores - Campo opcional						
Nome de empresa			Telefone ou email	Contato		
1 - Centroeste			11 - 33836200	Fernanda		
2 - Cajuru			11 - 959228518	Solange		
3 - Mais Carnes			11 - 26021900	Camila		
Solicitante			Responsável pelo pagamento	Coordenadora		
Assinatura do solicitante			Assinatura	Assinatura		

 SOLICITAÇÃO DE COMPRAR E/OU SERVIÇOS					
SOLICITANTE: ILPI - CASA DE SÃO VICENTE DE PAULO				Data: 13/11/2018	
RESPONSÁVEL: Luana Dias - Nutricionista					
Item	Quant.	Unidade	Descrição técnica minuciosa do material/produto	Valor Unitário	Valor Total
1	15	kg	Cubos de patinho (kg)	20,90	313,50
2	15	kg	Carne moída patinho (kg)	13,40	201,00
					514,50
Indicar possíveis fornecedores - Campo opcional				Faturamento: 15 dias	
Nome de empresa		Telefone ou email		Contato	
1 - Centroeste		11-33836200		Fernanda	
Solicitante		Responsável pelo pagamento		Coordenadora	
Assinatura do solicitante		Assinatura		Assinatura	

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

RELATÓRIO TÉCNICO DE ATIVIDADES

NUTRIÇÃO:

Observações: a data para envio dos dados é até o dia 30 do mês de referência, solicitamos atenção ao prazo de entrega. Não realizar modificações na estrutura do relatório e utilizar para preenchimento a Letra Calibri Nº 11.

As informações deveram ser encaminhadas por e-mail.

2.1. Atividades desenvolvidas com equipe profissional.	
Reuniões de equipe	
Não. X	Motivo: Conforme necessidade
Sím.	Quantificar: Breve Relato (objetivo):
2.2. Capacitações	
Não. X	Motivo: A cada 3 meses ou conforme necessidade
Sím.	Quantificar:
Data:	Carga horária: Local:
Tema:	
Participantes:	

5.3. Alimentação	
Diária:	Quantificar refeições ____ 204 ____
Quais:	{ x } Café da manhã { x } Coleção { x } Almoço { x } Lanche da tarde { x } Jantar { x } Ceia
Obs: Anexar cardápio do mês	
Breve relato (Resultados alcançados / dificuldades encontradas X proposta para superação)	
- Elaboração de cardápio de acordo com patologias e condições de mastigação dos idosos.	
- Idosos recebem 6 refeições/dia, apresentando boa aceitação alimentar em todas as refeições.	
- Foi realizada avaliação nutricional dos idosos (afetição de peso, altura, circunferência do braço, circunferência da panturrilha, dobra cutânea tricipital, dobra cutânea escapular e altura do joelho);	
- Realizado prescrição dietética e evolução nutricional em prontuário;	
- 41% dos idosos apresentam estado nutricional de peso adequado;	
- 45% apresentam diagnóstico nutricional de baixo peso.	
- 14% apresentam diagnóstico nutricional de obesidade. Idosos recebem uma dieta	

hipocalórica com finalidade de perda de peso para melhora do estado nutricional e saúde, e uma melhor qualidade de vida. Idosos apresentaram redução de peso verificado na avaliação nutricional.

- Prescrição de dieta individualizada para Sra. Maria Benedicta Dias Gomes devido ao quadro apresentado de Esteatose Hepática, passando a receber dieta hipogordurosa para diabetes.

Passeios: Quantificar: ____ 00 ____	Quais:
Descrever cardápio:	
Eventos: Quantificar: ____ 01 ____	Quais: Café da tarde; Almoço – Galinhada; Aniversariantes do mês.
Descrever cardápio:	
Café da tarde: Bolos, salgados, torta de sardinha, gelatina e refrigerante.	
Almoço: Galinhada, farofa de miúdos, bolo com sorvete, refrigerante.	
Aniversariantes do mês: Bolo de aniversário, sorvete, pastel de carne e refrigerante.	
Outros: Quantificar: _____	Quais:
Descrever cardápio:	
Breve relato Passeios/Eventos/Outros (Resultados alcançados / dificuldades encontradas X proposta para superação)	
Idosos apresentaram boa aceitação alimentar nos eventos. Foi controlado a quantidade e o tipo de lanche ofertado aos mesmos.	

3. RESULTADOS ESPERADOS:

Indicadores (Plano Trabalho)	Resultados Alcançados (Descrever)	Dificuldades Encontradas	Solução Buscada

4. PONTOS FACILITADORES E DIFICULTADORES DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

(RH, estrutura física/organizacional, planejamento/organização/desenvolvimento das ações, recurso financeiro/investimento financeiro da entidade, rede de serviços, monitoramento, sistema de garantia de direitos, controle social, demanda de trabalho, etc). Nos pontos dificultadores da execução, sinalizar o que precisa melhorar

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS



RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES

Em visita, foram identificadas as seguintes inadequações:

- Piso é de material liso, impermeável, de cor clara, fácil higienização, porém não está em bom estado de conservação, apresenta pisos quebrados;
- Paredes são azulejadas, de cor clara, fácil higienização, porém com azulejos quebrados;
- Fiação exposta na cozinha;
- Portas do refeitório não apresentam protetor no rodapé;
- Coifa não está funcionando.

Mogi das Cruzes, 20 de julho de 2018

Luana A. F. Dias
Nutricionista - RT
CRN3 33008

Ciente

Irani Horn
Coordenadora



RELATÓRIO DE VISITA

Em visita realizada no dia 26 de outubro, encontrou-se as seguintes irregularidades:

- Alimento aberto no refrigerador sem etiqueta de identificação;
- Garrafas térmicas suja exterior e interior;
- Legumes (abobrinha e cenoura) em estado de putrefação armazenados na geladeira;
- Borracha do freezer horizontal encontra-se suja.

Funcionários orientados quanto ao procedimento correto.

Mogi das Cruzes, 26 de outubro de 2018

Luana A. F. Dias
Nutricionista - RT
CRN3 33008

Ana Lúcia Falótico
Cozinheira

Luzia de Fátima da Silva
Ajudante de cozinha

Maria Rute Santana
Cozinheira

Rosemeire Cardoso
Ajudante de cozinha

Ciente

Irani Horn
Coordenadora

PERFIL DOS IDOSOS

SEXO	N
Feminino	16
Masculino	11
GRAU DE DEPENDÊNCIA	
Grau I	15
Grau II	7
Grau III	5
PATOLOGIAS	
HAS + DM	4
HAS	10
HAS + Obesidade	2
HAS + Demência não especificada	2
Obesidade	2
Demência não especificada	4
Sem patologia	3


AVALIAÇÃO NUTRICIONAL




AVALIAÇÃO NUTRICIONAL



AVALIAÇÃO NUTRICIONAL



ANAMNESE E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL



1. IDENTIFICAÇÃO

NOME CERCINA RIBEIRO DE FARIA
IDADE SEXO DATA DE NASC. DATA DE INTERNAÇÃO
83 ANOS FEMININO 02/11/2028 18/02/2017
GRAU DE DEPENDÊNCIA NÍVEL DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL
I SECUNDÁRIO
PRESCRIÇÃO DIETÉTICA
DIETA HIPOSSÓDICA PARA DM

2. PATOLOGIA


HIPERTENSÃO - DIABETES TIPO II

3. CONDIÇÕES GERAIS DE SAÚDE

PRÓTESE FIXA	PRÓTESE MÓVEL	DENTIÇÃO
I P I A	I P I A	I P I A I PARCIAL
DIFICULDADE DE MASTIGAR	MASTIGAÇÃO	FERIMENTO ORCAL
I P I A	I P I A	I P I A
DEGLUTIÇÃO	DISFAGIA	APETITE
I P I A	I P I A	I P I A
INAPETÊNCIA	ANHEMIA	MÁSCAS
I P I A	I P I A	I P I A
TÔNITOS	AZIA	DORES
I P I A	I P I A	I P I A
DIARREIA	HÉLITO INTESTINAL	Causas/Faixas: _____ Frequências: _____
I P I A	I P I A	

4. DADOS ALIMENTARES

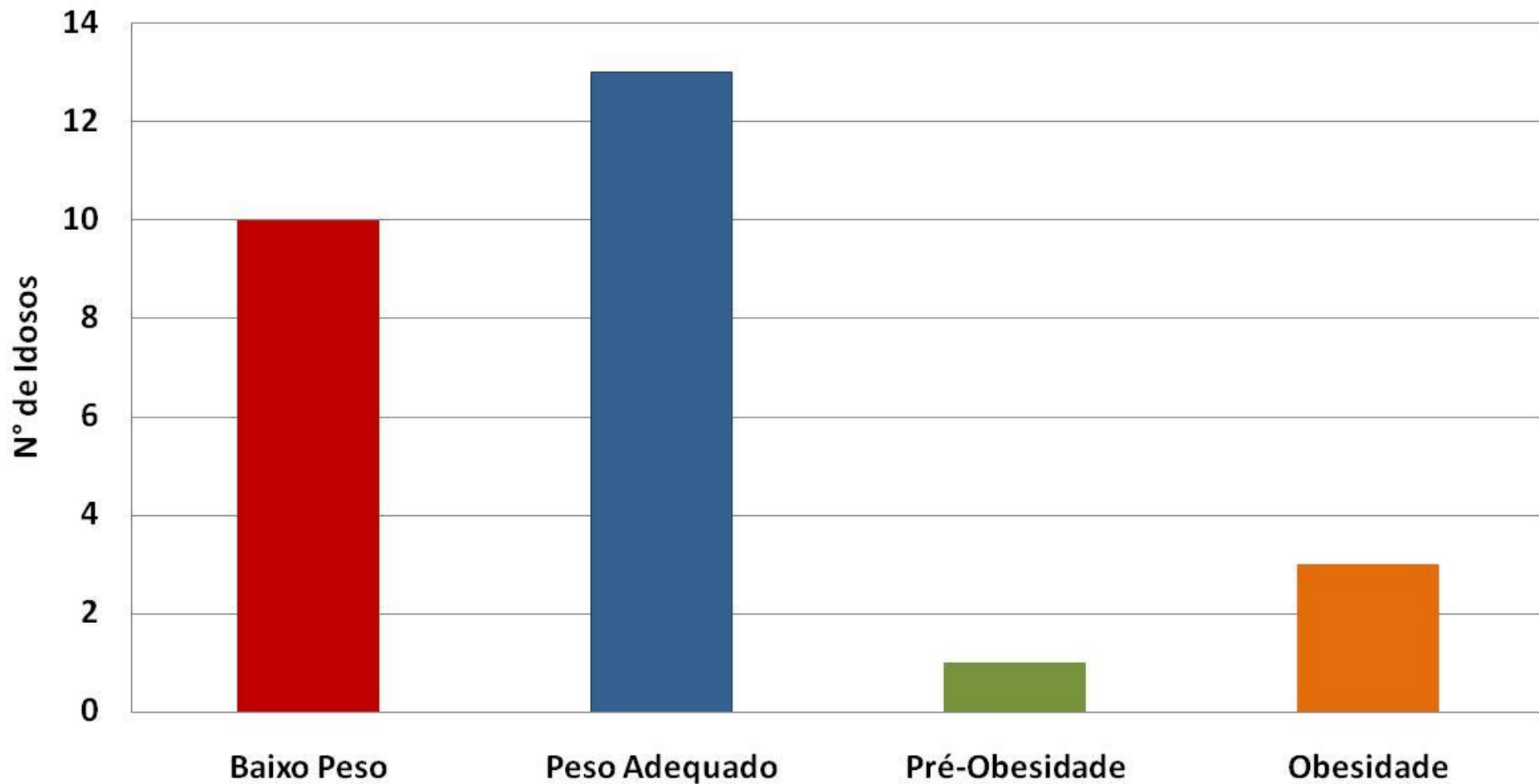
Preferências / Aversões: _____
 Alergias e Intolerâncias: _____
 Ingestão Hídrica diária: _____
 Qualidade da Refeição por dia de Refeição: _____
 Quais refeições: **Café da manhã; Lanche; Almoço; Lanche da Tarde; Jantar e C**



Avaliação Antropométrica - 1º Semestre/2018

Data							
Peso estimado () afetado (x)							
Altura estimada (x) afetada ()							
IMC (kg/m ²)							
Classificação (OPAS, 2002)							
Peso ideal mínimo							
Circ. do braço (cm)							
% adequação da CB							
Classificação							
% adequação da CMB							
Classificação							
Circ. da panturrilha (cm)							
Classificação							
Prega cutânea tricipital (mm)							
% adequação da PCT							
Classificação							
Dobra cutânea subescapular (mm)							
Altura do joelho (cm)							

ESTADO NUTRICIONAL



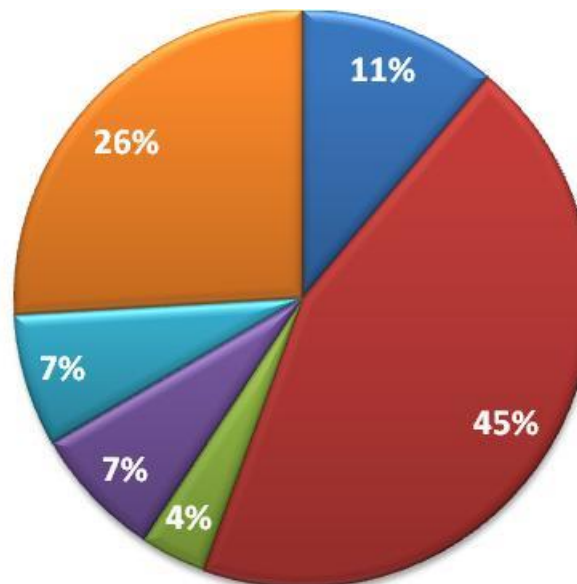
MAPA DE DIETAS



MAPA DE DIETAS – NOVEMBRO/2018

	NOME	DIETA
01	Alberto Figueiredo de Carvalho	Hipossódica para DM
02	Elza Nunes Boaventura	Hipossódica para DM
03	Maria Benedicta Dias Gomes	Hipossódica para DM
04	Vicentina da Conceição	Pastosa - Hipossódica para DM + Suplemento
05	Ayako Kashinagui	Hipossódica
06	Ermindo Dedine	Hipossódica
07	Izalcio Cabral	Hipossódica
08	Maria Benedita da Silva	Hipossódica
09	Neusa Tereza dos Santos	Hipossódica
10	Onofre Antônio Cardoso	Hipossódica
11	José Benedito Inácio	Hipossódica
12	Benedita Fonseca	Hipossódica + Suplemento
13	Manoel Batista da Rocha	Hipossódica + Suplemento
14	Estevam Rodrigues	Hipossódica
15	Maria Aparecida Lemes Prado	Hipossódica
16	Benedicto Nogueira do Prado	Hipossódica + Suplemento
17	Maria Pinto de Lima	Hipossódica Hipocalórica
18	Gertrudes Rodrigues	Hipossódica Hipocalórica
19	Maria Rosário Dias da Silva	Hipocalórica
20	Luiza de Souza Rodrigues	Hipocalórica
21	João Antônio R. Pereira	Geral
22	Laudelino José de Oliveira Filho	Geral
23	Geni Aparecida da Rocha	Geral
24	Maria Rita Vasques	Geral
25	Nagako Shinozawa	Geral
26	Vicente Alves	Geral + Suplemento
27	Zilda Maria da Silva	Geral + Suplemento

OBS: Dieta HIPOSSÓDICA – As preparações devem ser realizadas com pouco sal e um alimento deve ser oferecido sem sal, no caso o arroz. Servir arroz sem sal para os idosos com hipertensão.



- Hipossódica DM
- Hipossódica
- Pastosa Hipossódica DM
- Hipossódica Hipocalórica
- Hipocalórica
- Geral

OBRIGADA!!!

