



OBJECTIVOS



- Conhecer e aplicar as boas práticas de higiene na distribuição de refeições;
- Desenvolver as regras básicas de empratamento de refeições;
- Aprofundar os conceitos de higienização das instalações e utensílios;
- Desenvolver conceitos relacionados com o atendimento e a comunicação com as crianças.



POLÍTICA DE QUALIDADE, AMBIENTE E SEGURANÇA



O ITAU, pioneiro nos conceitos de **alimentação saudável** em Portugal, presta serviços adequados às necessidades específicas de cada cliente, com uma metodologia de **HACCP** visando a obtenção da **Segurança Alimentar** e o respeito pelo **meio ambiente**.

Para tal, apoia-se na valorização e motivação dos seus **colaboradores** e na otimização contínua e sustentada dos seus processos, numa base criadora de **valor** para os seus acionistas

CARTA DE COMPROMISSO



1. Uso de Produtos Alimentares de Origem Controlada;
2. Ementas Diferenciadas para Grupos de Utentes Específicos;
3. Ementas Controladas por Técnicos de Nutrição e Dietética;
4. Ementas Variadas e Equilibradas, com inspiração na Roda dos Alimentos;
5. Práticas Culinárias Saudáveis;
6. Utilização moderada de Sal e Gordura na Confeção;
7. Uso de Azeite nos Temperos em Cru;
8. Fruta nas Ofertas de Sobremesa;
9. Inclusão de Legumes e Leguminosas Secas na Ementa Semanal;
10. Disponibilização de Saladas, quando compatíveis com os pratos da ementa.



FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO



HIGIENIZAÇÃO INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PALAMENTA



TRANSPORTE DE REFEIÇÕES



- Proteger os alimentos, de forma eficaz, contra todos os perigos de contaminação;
- Efetuar o transporte dos alimentos num veículo e/ou contentores isotérmicos de modo a garantir as temperaturas de segurança;
- Os veículos e/ou recipientes devem ser de fácil limpeza e mantidos em bom estado, sem cheiros, resistentes aos embates e impermeáveis;
- Higienizar todos os recipientes, de modo eficaz, após cada utilização;



TRANSPORTE DE REFEIÇÕES



- Não expor os alimentos a temperaturas de risco (entre 5 °C e 65 °C), desde o embalamento até à descarga e empratamento final;
- Separar os géneros alimentícios servidos frios dos quentes;
- Colocar os alimentos líquidos (ex.: sopas) e pratos com molhos no fundo do contentor, para não verterem para cima dos restantes;
- Separar alimentos crus de cozinhados;
- **É obrigatório controlar e registar a temperatura de transporte dos alimentos.**



SERVIÇO



S = SABOROSA
S = SEGURA
S = SAUDÁVEL
S = SIMPÁTICA



DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES



- Alimentos mantidos fora da zona de perigo;
- Dispor os alimentos de forma agradável e com boa apresentação;
- Utilização de utensílios apropriados para emprarar;
- Atendimento personalizado;
- Destruição de todas as sobras da confecção/distribuição;
- Não utilizar sobras e não aproveitar sobras para alimentação animal;



EMPRATAMENTO



Acto pelo qual se serve a dose adequada (capitação), de forma agradável à vista, e de maneira a facilitar o acto de comer ao utente.

CAPITAÇÕES



CAPITAÇÃO → QUANTIDADE **SAUDÁVEL** QUE

CADA PESSOA DEVE CONSUMIR POR

REFEIÇÃO/POR DIA.



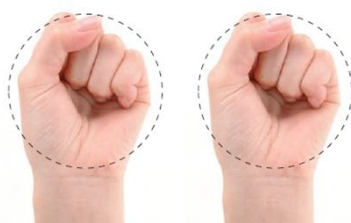
CAPITAÇÕES



etária	VET (Kcal)	VET	Almoço (Kcal)
1—3	1150		345
3—6	1400		420
6—10	1640		492
10—15	2 070		621
15– 18	2380		714

Tabela — Necessidades energéticas por diferentes faixas etárias

CAPITAÇÕES (por refeição)



Arroz | Massa | Batata



Hortícolas



Carne | Peixe

CAPITAÇÕES



Qual a necessidade de estabelecer capitações?

CAPITAÇÕES



PORQUÊ?

PARA PREVENIR VÁRIOS PROBLEMAS DE SAÚDE:

- | | |
|------------------|--------------------|
| - obesidade; | - alergias; |
| - aterosclerose; | - doenças dentais; |
| - hipertensão; | - malnutrição; |
| - carcinomas; | - etc. |
| - diabetes; | |



REGRAS GERAIS



- Usar 1 utensílio por iguaria;
- Utensílios pousados num prato e não andar na mão de quem emprata;
- Realizado o mais rapidamente possível, sem interrupções (para os alimentos não arrefecerem).



SOPA



- Se a sopa transbordar, só deverá ser entregue ao utente após limpeza com papel absorvente;
- É preferível usar uma concha mais pequena, que se adapte à tigela.



PRATO PRINCIPAL



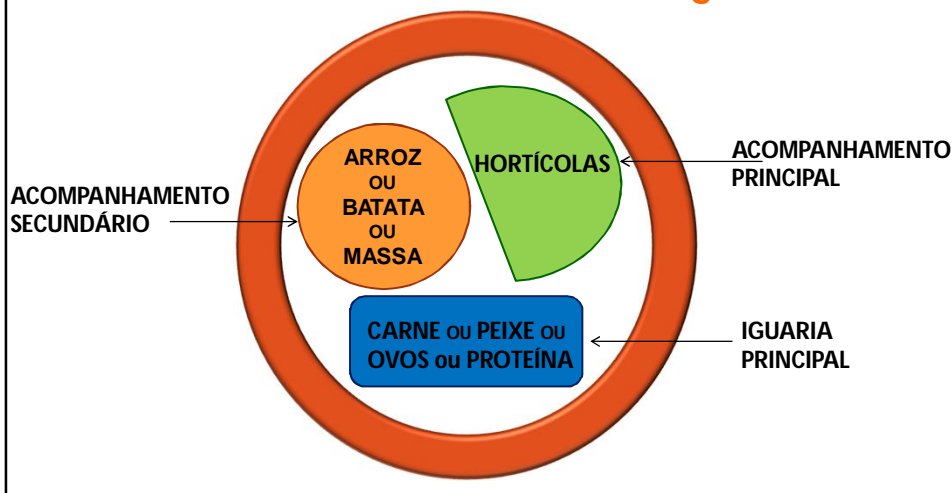
- O empratamento não deve ser efetuado "ao monte".
- Se o molho transbordar, deve limpar--se com papel absorvente;
- Nunca colocar o dedo dentro do prato.



PRATO PRINCIPAL



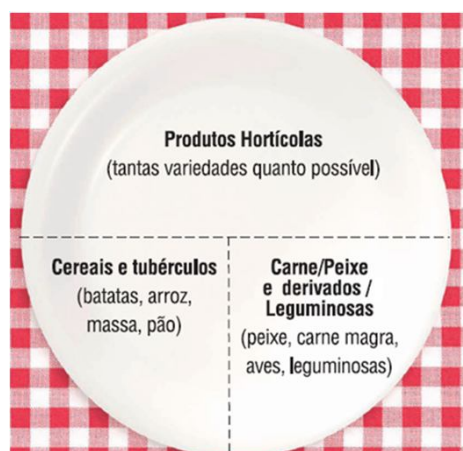
Cada alimento tem o seu lugar...



PRATO PRINCIPAL



... E em quantidades saudáveis!



PRATO PRINCIPAL



... E em quantidades saudáveis?



PRATO PRINCIPAL



... E em quantidades saudáveis?



PRATO PRINCIPAL



... E em quantidades saudáveis?



PRATO PRINCIPAL



... E em quantidades saudáveis?



PRATO PRINCIPAL



... E em quantidades saudáveis?



PRATO PRINCIPAL



... E em quantidades saudáveis?



ATENDIMENTO



Quando se toma uma decisão que a criança não gosta esta reage, faz uma careta e berra:

"Porquê?!"

Ou

Quando se diz que não a criança reage e berra:

"Não Porquê?!"

O QUE FAZER?



Quando se dá instruções às crianças deve ter-se em conta as três grandes regras da comunicação:

DIRECTO CONCISO
CONCRETO

