

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS COMO FERRAMENTA DE ORIENTAÇÃO DA COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA EM UMA UAN

SABRINA FONSECA LOPES⁽¹⁾; ADRIANNE PUREZA MACIEL⁽²⁾; ELENILMA BARROS DA SILVA⁽²⁾; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS⁽²⁾; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA⁽²⁾; FERNANDO AUGUSTO YUJI TAMASHIRO⁽²⁾;

- (1) Universidade Federal do Pará /UFPA; Belém, PA; sabrinaf.lopes@outlook.com
- (2) Nutricionista do Restaurante Universitário Universidade Federal do Pará /UFPA; Belém, PA;

INTRODUÇÃO

Os Procedimentos Operacionais Padronizados são documentos que estabelecem de forma sequencial o procedimento a ser seguido para realizar de forma eficaz operações rotineiras e especificas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Esses documentos, por seu caráter funcional, devem ser escritos de forma clara e de fácil entendimento, com conteúdo em linguagem acessível para que os colaboradores tenham compreensão sobre como o processo deverá ser realizado. Eles têm caráter legal, sendo obrigatórios segundo a legislação e portanto devem fazer parte da rotina de Unidades de Alimentação e Nutrição, auxiliando gestores e colaboradores a melhorar a atividade cotidiana.

OBJETIVOS

Analisar a uniformização de Procedimentos Operacionais Padronizados da coordenação de logística de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal na coordenação de logística de um Restaurante Universitário em Belém, Pará. A pesquisa foi realizada em três etapas entre os meses de novembro e dezembro de 2019. Na primeira etapa foi realizado o levantamento do número de Procedimentos Operacionais Padronizados que já existiam no setor e quais ainda eram necessários; na segunda etapa, foi verificado a estrutura de organização de cada documento; e na terceira etapa foi realizada a padronização da estrutura de organização dos Procedimentos Operacionais Padronizados em um modelo único.

RESULTADOS

Foram identificados nove Procedimentos Operacionais Padronizados referentes ao setor de logística, são eles:

- 1. Procedimento para os pedidos do mês;
 - 2. Controle de saldo de empenho;
 - 3. Pagamento de notas fiscais;
- 4. Relatórios à diretoria de almoxarifado e patrimônio;
 - 5. Processo de aquisição de gêneros;
 - 6. Processo de licitação;
 - 7. Lançamento de notas de entregas;
 - 8. Solicitação de agenda de compras;
 - 9. Atualização da tabela de preços.

Todos os procedimentos existentes no setor são adicionais aos exigidos pela legislação vigente, por serem relativos à ações específicas da coordenação de logística. Foi identificada a necessidade de padronização de apenas um procedimento adicional, este referente a limpeza da câmara de lixo, que passou a complementar os demais procedimentos de higienização de instalações, equipamentos e móveis da unidade. Para a estruturação dos procedimentos foi adotada a seguinte sequência de informações: objetivo, responsável pela execução, periodicidade, material necessário à higienização da área, equipamentos de proteção individual e os responsáveis pela execução das atividades. Todos os procedimentos, mesmo os já existentes, foram uniformizados conforme a estrutura adotada.

CONCLUSÕES

A padronização documental na coordenação de logística e abastecimento da unidade permitiu a uniformização das condutas, garantindo aos profissionais nutricionistas, mesmo com rotatividade de funções preconizada pelo serviço, o seguimento das atribuições essenciais ao funcionamento da unidade, bem como a adequada supervisão daquelas cuja execução não estava sob sua responsabilidade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. 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, Ministério da Saúde (MS), Secretaria Nacional da Vigilância Sanitária. Brasília, DF

SANTOS JUNIOR, C. J. Manual de bpf, pops e registros em estabelecimentos alimentícios. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 208 p.