



INSPEÇÃO MENSAL COZINHA HOSPITALAR

RESPONSAVEL TECNICO:		DAI	A:	
O serviço de cozinha Hospitalar é:	()Próprio	()	Contra	ıtada
NUTRIÇÃO/COZINHA HOSPI	TALAŔ	, ,	SIM	NÃO
As instalações se apresentam em boas condições				
Aeração e iluminação?	_			
As maquinas e equipamentos passaram por ma	anutenção prevent	iva?		
1. Fogão	() Sim () Nã	0		
2. Forno	() Sim () Nã	io		
3. Coifa	() Sim () Nã			
Liquidificador Industrial	() Sim () Nã			
5. Triturador	() Sim () Nã			
6. Exaustores	() Sim () Nã			
7. Câmara Fria	() Sim () Na			
8. Freezers	() Sim () Nã			
9. Geladeira	() Sim () Nã			
10. Mesa Térmica	() Sim () Na			
11.Lava Louças	() Sim () Nâ	10		
As manutanas as raclizadas am maguinas a ag	uinamantaa aatãa			Ι
As manutenções realizadas em maquinas e equipamentos estão				
registradas e mantidas em local de fácil acesso Os equipamentos movéis estão em perfeito est				
	iado de conservaçã	10 !		
Existe telas removíveis nas janelas? Possui coifa em perfeito estado?				-
				-
Os exaustores funcionam perfeitamente? Possui Procedimentos operacionais Padrão- POPs?				
Possui Manual de Boas Práticas atualizado?				
Os profissionais possuem Instruções de Trabal	lho disponíveis e de			
fácil acesso?	ino dioponivolo o di	J		
Possui banheiros separados para os servidores	s da cozinha?			
Os coletores dos sanitários possuem tampas e pedais?				
Foi realizada dedetizações para o controle de p	•			
O controle de Pragas possui registros e certific				
Foi realizado limpeza da caixa d'água?	-			
A Limpeza realizada na caixa d'água possui re	gistro e certificação)?		
Foi realizado inspeção na matéria prima para a	retirada de produt	os		
vencidos?				
Os alimentos possuem identificação adequada	?			
Os armazenamentos dos ingredientes são feito	os de forma separa	da e		
adequada ao ambiente?				
A refrigeração dos produtos está sendo feita de				
Possui número suficiente de trabalhadores no s				
E proibida a entrada de servidores com jaleco i				
Os servidores são aconselhados a lavarem as	mãos no momento	das		
refeições?				
Os servidores dispõe de todos os EPIS adequa	ados a função?			





1. Touca	() Sim () Não			
2.Calçado de segurança	() Sim () Não			
3.Luvas de silicone	() Sim () Não			
4.Luvas malha de aço	() Sim () Não			
5.Luva para panela quente	() Sim () Não			
6.Aventais	() Sim () Não			
Existe Epis Necessários para manuseio na câmara fria?				
Os servidores são treinados para uso correto dos EPIS?				
Os servidores foram capacitados para exercerem as atividades?				
É realizado fiscalização diária para o uso dos	EPIs?			
È feito o controle de visitantes devidamente higienizados e com o uso				
de touca?				
A limpeza é realizada de forma correta e isola	da?			
O piso da cozinha e regular e antiderrapante?				

Observação 1: Todos os problemas relacionados à segurança precisam ser comunicados a direção do hospital para sua eliminação ou minimização, o NASST precisa notificar todos os problemas escritos e assinados para uma futura fiscalização.

Observação 2: Os serviços que forem terceirizados, necessita ser realizado inspeções mensais pelo NASST da mesma forma, qualquer irregularidade precisa ser comunicada a direção e cobrada da empresa até que se resolva o problema.





Notificação

Cidade:	Data:					
Motivo da Notificação:						
Responsável Notificado:						
Pelo não cumprimento das normas, le discriminadas abaixo:	eis e portarias fica advertida as negligências					
Lembramos que o não cumprimento irrevogáveis para o empregador.	das normas podem acarretar em danos					
Responsável Técnico do NASST	Responsável pelo setor					