

## **Relatório de acompanhamento do PDI 2019 – 2023**

**Objetivo estratégico: Aprimorar os serviços de alimentação e nutrição do IFCE.**

**Campus:** Crateús

**Período:** 2022.1

### **Avaliação Qualitativa da adequação de cardápios:**

As refeições do primeiro semestre letivo de 2022 começaram a ser servidas no dia sete de fevereiro de 2022, sendo que a análise contemplou as refeições lanches e almoço. Os lanches servidos de segunda à sexta-feira e o almoço de segunda à quinta. Obteve-se um percentual de **66,83%** de adequação, percentual superior ao último semestre analisado, porém ainda com necessidade de melhorias para oferta de uma alimentação equilibrada. Atribui-se a devida melhora à ampliação da oferta do almoço para mais dias da semana e a diversidade do cardápio a qual essa refeição engloba., bem como a inserção de lanches mais completos. Porém, o cardápio não conseguiu, de forma geral, atingir valores satisfatórios no quesito leite e derivados bem como alimentos integrais, ressaltando-se que os lácteos estão presentes em várias preparações, porém em sua maioria em pequenas quantidades, sendo assim necessária reformulação a fim de contemplar preparações que se sejam fontes de alimentos desses dois grupos.

### **Avaliação Qualitativa da adequação da infraestrutura:**

A avaliação qualitativa da adequação da infraestrutura foi feita através da lista de verificação das condições higiênico-sanitárias, baseada na RDC nº 275/2002 e na RDC nº 216/2004, da ANVISA, que contém um total de 110 itens a serem avaliados. A análise demonstrou uma adequação de **78,89%** em relação aos 90 itens da lista que realmente se aplicam à realidade, portanto, demonstrando maior adequação em comparação com a avaliação feita no semestre anterior.

No entanto, as principais inadequações continuam sendo relacionadas à estrutura do local, que necessita de correções para um fluxo mais seguro e ordenado tanto dos alimentos quanto das pessoas e para bloquear acesso para animais, a fim de evitar fontes de contaminação. Além disso, são necessários reparos em pisos, ralos, iluminação. Em relação aos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, as necessidades de melhoria são, principalmente, a implantação do POP de “Controle de Potabilidade da Água” e seu devido registro. Quanto ao acréscimo no percentual se deve à contratação de serviço de dedetização do campus, incluindo o restaurante. As medidas corretivas que envolvem compra ou contratação estão previstas no Plano de Gerenciamento e Contratações – PGC do campus, que viabilizará os ajustes necessários, conforme disponibilidade orçamentária.

Responsável pelo preenchimento das planilhas:

Andressa Carneiro dos Santos Barbosa

Andressa Carneiro dos Santos Barbosa  
Nutricionista CRN 7261  
SIAPE: 1021096

Responsável pela elaboração do relatório:

Andressa Carneiro dos Santos Barbosa

Andressa Carneiro dos Santos Barbosa  
Nutricionista CRN 7261  
SIAPE: 1021096

Visto por:

Jurema Abrantes Pequeno Vasconcelos

Jurema Abrantes Pequeno Vasconcelos  
Assistente de Aluno  
Coordenadora de Assuntos Estudantis Substituta  
SIAPE: 3286242



Documento assinado digitalmente

JOSE AGLODUALDO HOLANDA CAVALCANTE JUI

Data: 25/07/2022 15:04:29-0300

Verifique em <https://verificador.iti.br>

José Aglodulado Holanda Cavalcante Júnior  
Professor EBTT  
Diretor Geral  
SIAPE: 1958476