

COZINHA HOSPITALAR

MÓDULO 07 - NUTRIÇÃO



RDC 50 - PÁG. 71 -NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (COZINHA)

Nutrição e Dietética		Tem de existir quando houver internação de pacientes. A unidade pode estar dentro ou fora do EAS	
<i>Cozinha (tradicional) ¹</i>			
Área para recepção e inspeção de alimentos e utensílios	1	Área total menos refeitório =	
Despensa de alimentos e utensílios	1	<ul style="list-style-type: none"> • até 200 refeições por turno = $0,45 \text{ m}^2$ por refeição • de 201 a 400 refeições por turno = $0,30 \text{ m}^2$ por refeição • de 401 a 800 refeições por turno = $0,18 \text{ m}^2$ por refeição • acima de 800 refeições por turno = $0,16 \text{ m}^2$ por refeição 	
- área para alimentos em temperatura ambiente			
- área para utensílios			
- área e/ou câmara para alimentos resfriados			
- área e/ou câmara para alimentos congelados			
Área para guarda de utensílios	1		
Área de distribuição de alimentos e utensílios			
Área para preparo de alimentos	1		
- área para verduras, legumes e cereais			
- área para carnes			
- área para massas e sobremesas			
Área para cocção de dietas normais	1		
Área para cocção de desjejum e lanches	1		
Área para cocção de dietas especiais	1		
Área para porcionamento de dietas normais			
Área para porcionamento de dietas especiais			
Área para distribuição de dietas normais e especiais	Balcão: 1. Copo: 1 a cada 30 leitos (quando o sistema de distribuição for descentralizada)		
- Copo de distribuição			
- Balcão de distribuição			
Refeitórios	Lanchonete: 1 quando existir doação de sangue no estabelecimento	Refeitório = $1,0 \text{ m}^2$ por comensal	
- Refeitório para paciente	Demais: optativo	Lanchonete = $1,0 \text{ m}^2$ por doador (todos sentados), sendo 1 cadeira para cada poltrona de doação	
- Refeitório para funcionário			
- Refeitório para aluno			
- Refeitório para público			
- Lanchonete para doador de sangue			
Área para recepção, lavagem e guarda de louças, bandejas e talheres	1	A depender da tecnologia utilizada	
Área para lavagem e guarda de panelas		$3,0 \text{ m}^2$	
Área para recepção lavagem e guarda de carrinhos	1, quando utilizado carro de transporte de alimentos	$3,0 \text{ m}^2$	
Copa	1 em cada unidade requerente. EAS que não possuem internação podem fazer uso somente de copa(s)	$2,6 \text{ m}^2$ com dimensão mínima igual a 1,15 m	

AMBIENTES DE APOIO:

Cozinha:

- Sanitários para funcionários
- Depósito de material de limpeza
- Sala administrativa
- Sanitários para o refeitório ("in loco ou não")

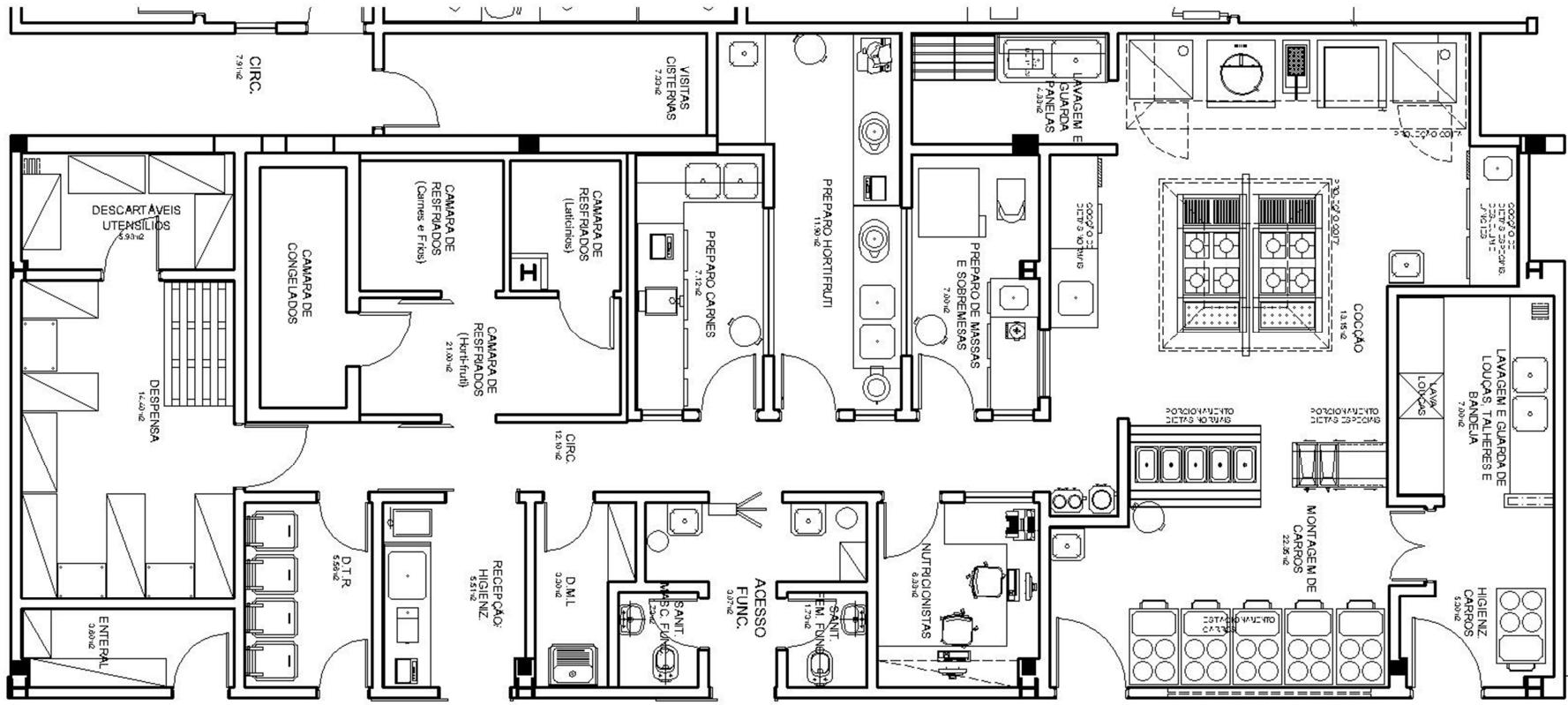
PROGRAMA DE ARQUITETURA PARA COZINHA HOSPITALAR

- ▶ RECEPÇÃO / CONFERÊNCIA E HIGIENIZAÇÃO (CAIXAS E EMBALAGENS GRANDES) - ENTRADA DE MATERIAIS
- ▶ DESPENSA DE ALIMENTOS (NÃO PERECÍVEIS) E DESCARTÁVEIS.
- ▶ CÂMARA FRIGORÍFICA (CONGELADO, REFRIGERADO E ANTECÂMARA)
- ▶ ENTRADA DE FUNCIONÁRIOS COM SANITÁRIOS E PARAMENTAÇÃO
- ▶ SALA DA NUTRICIONISTA
- ▶ DML / DTR (EXCLUSIVOS)
- ▶ PRÉ-PREPARE DE ALIMENTOS EM SALAS SEPARADAS:
 - ▶ PREPARO DE CARNES
 - ▶ PREPARO HORTIFRUTI
 - ▶ PREPARO MASSAS E SOBREMESAS

PROGRAMA DE ARQUITETURA PARA COZINHA HOSPITALAR

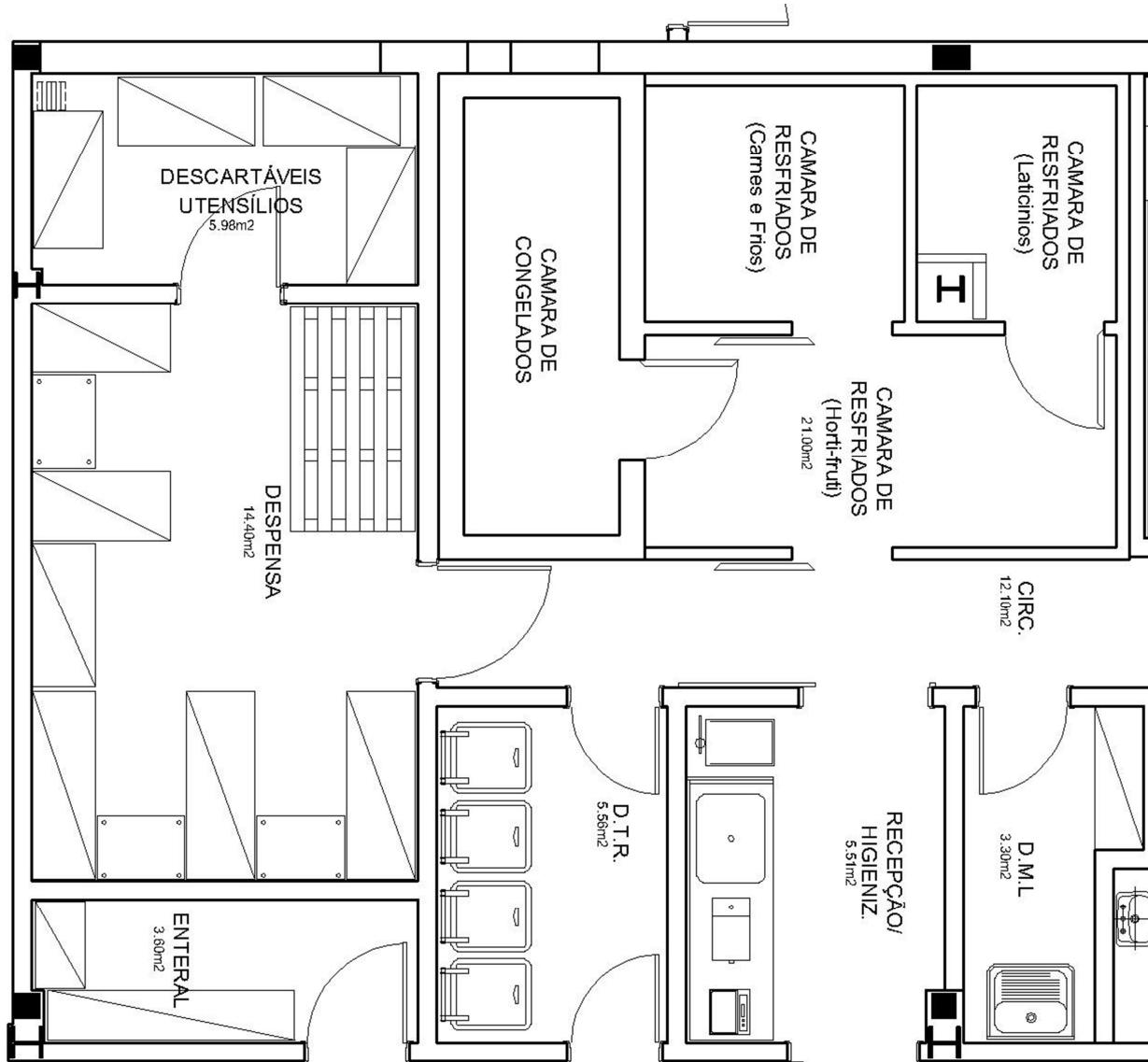
- ▶ COCÇÃO DE ALIMENTOS E BANCADAS SEPARADAS PARA:
 - ▶ DIETAS NORMAIS
 - ▶ DIETAS ESPECIAIS
 - ▶ LANCHES E DESJEJUM
- ▶ LAVAGEM DE PANELAS / GUARDA DE PANELAS
- ▶ PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES:
 - ▶ DIETAS NORMAIS
 - ▶ DIETAS ESPECIAIS
- ▶ MONTAGEM DE CARRINHOS / BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO
- ▶ LAVAGEM DE CARRINHOS
- ▶ LAVAGEM DE LOUÇAS E TALHERES

COZINHA (MÉDIO PORTA)
190 m²



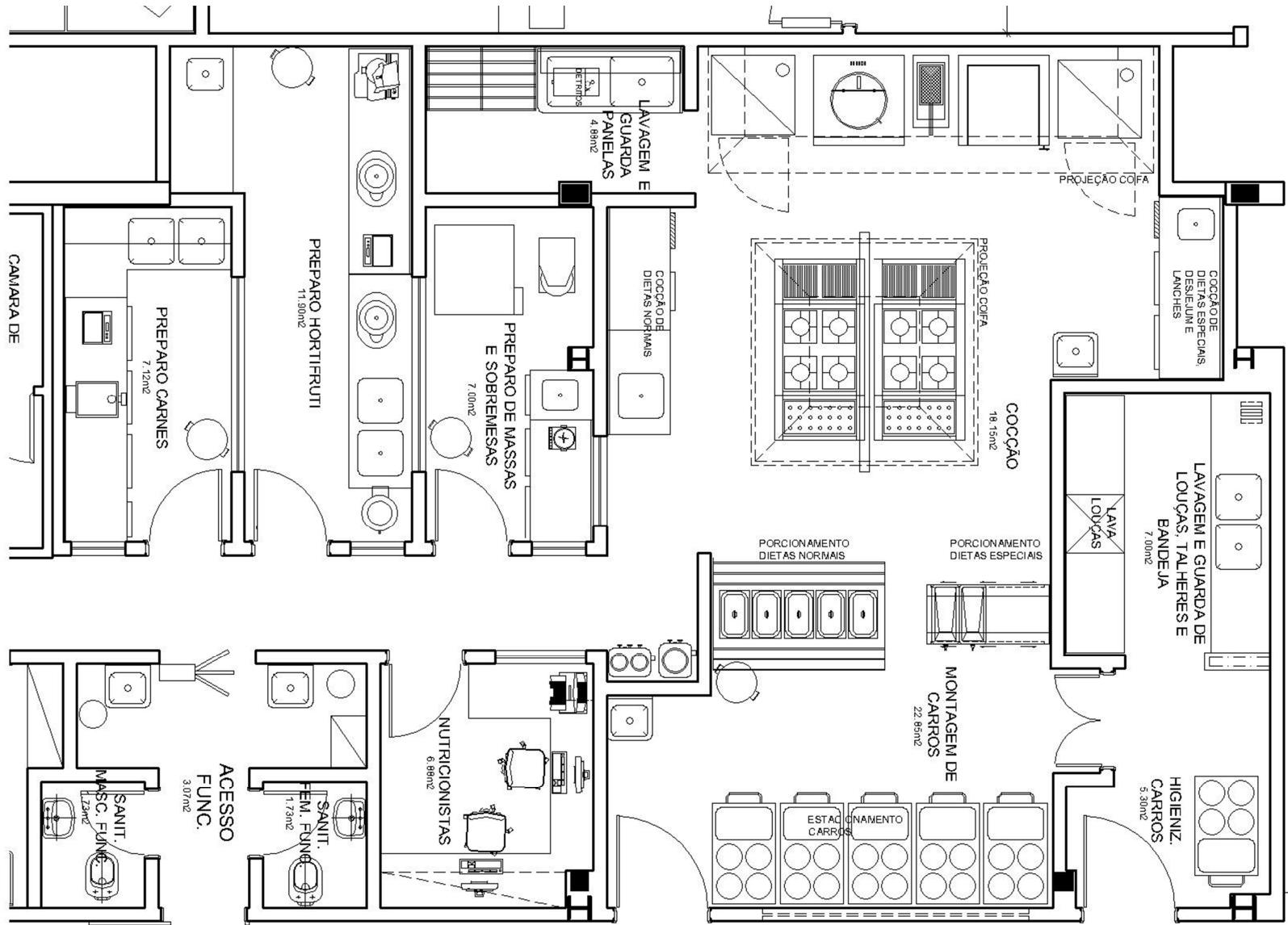
FRIGORÍFICA E APÓIOS 112m²

DESPESA, CÂMARA

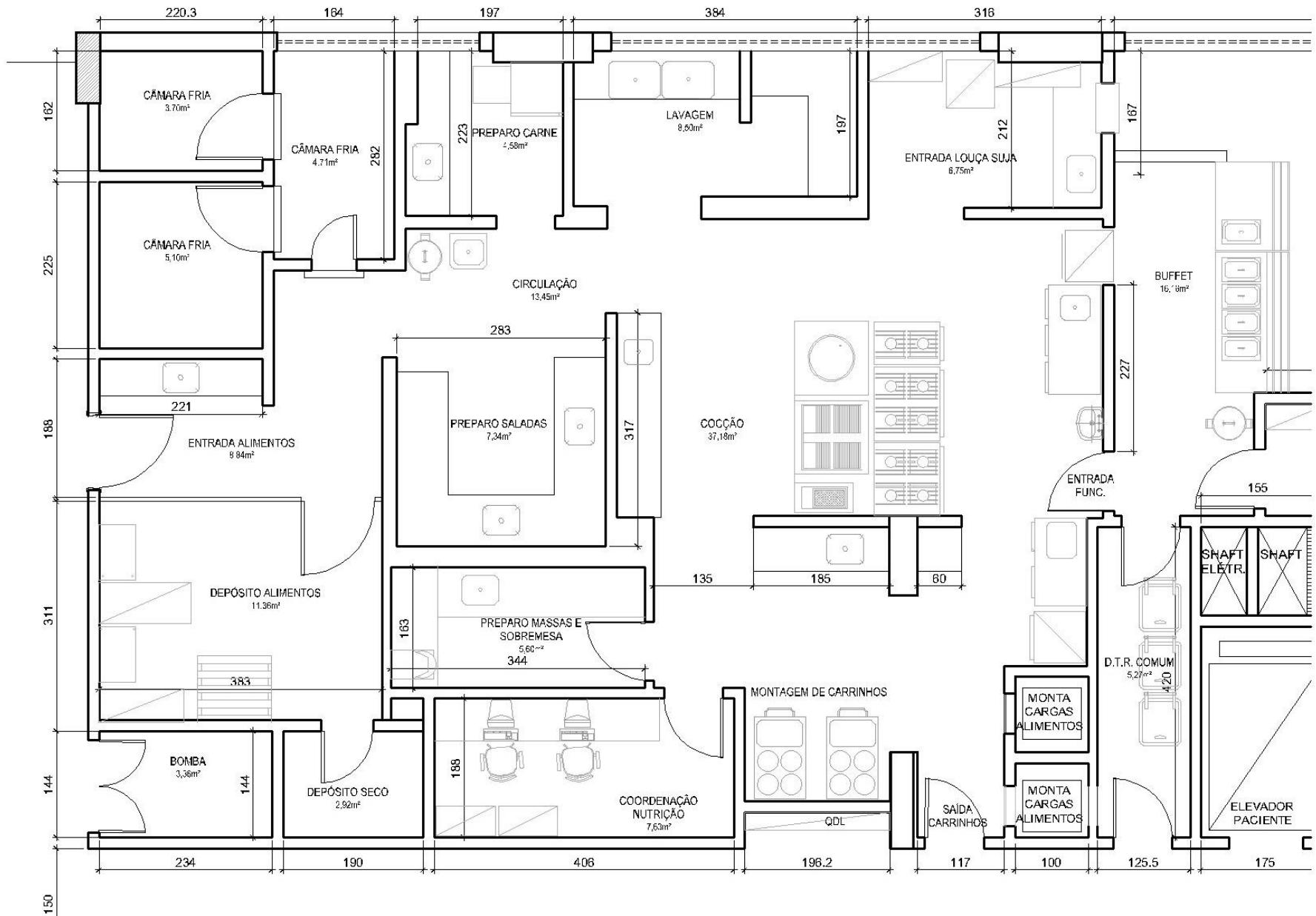


PRÉ-PREPAREO E COCCÃO

78 m²



COZINHA 135m² ANEXA AO REFEITÓRIO



FLUXOS E DETALHES

De preferência, entrada de insumos separado da entrada de funcionários e principalmente da saída de alimentos já preparados;

As salas de pré-preparo devem ficar entre a despensa e a coccão;

Em caso de transporte por elevador do carrinho de alimentos preparados, esse elevador deverá de preferência para uso de serviços limpos.

Caso só exista um elevador exclusivo para serviços, deverá ter separação de horários para uso da cozinha durante desjejum, almoço, lanche e jantar.

MATERIAIS:

PISOS:

- GAIL DE PREFERÊNCIA

PAREDE:

- AZULEJO OU PINTURA EPÓXI

TETO / ILUMINAÇÃO:

- LAJE COM PINTURA EPÓXI OU ACRÍLICA
- GESSO LISO COM PINTURA ACRÍLICA (MAIS MANUTENÇÃO) OU EPÓXI
- FORRO PVC
- LUMINÁRIAS FECHADAS

VENTILAÇÃO:

- EXAUSTÃO DAS COIFAS
- AR CONDICIONADO PARA CONFORTO TÉRMICO (CONTROLAR ALTAS TEMPERATURAS)
- JANELAS DEVEM POSSUIR TELA MILIMÉTRICA CONTRA VETORES

BANCADAS:

- AÇO INOX (TODAS INCLUSIVE LAVATÓRIOS DE MÃOS)

CÂMARA FRIOGORÍFICA:

- PAINEL FRIGORÍFICO (PISO, PAREDE, TETO E PORTAS)