FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
Hospital Municipal Padre Germano Lauck

Ofício n.º 340/2023

Foz do Iguaçu, 27 de FEVEREIRO de 2023.

De: FMSFI - DG - DIRETORIA GERAL

Para: CÂMARA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU.

Assunto: OFÍCIO 11/2023-GP - REQUERIMENTO 42/2023 - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Prezados,

Em resposta ao ofício 111/2023-GP, ao que concerne o requerimento 42/2023, o qual solicita informações sobre as refeições servidas para pacientes e profissionais que trabalham no Hospital Municipal Padre Germano Lauck.

Informamos que em contato com a nutricionista responsável pelo setor, foi respondido todos os questionamentos do referido requerimento.

Nos colocamos a disposição da insígnia casa de leis, para sanar toda e qualquer dúvida, aproveitamos a oportunidade para manifestar ao estimado vereador Marcio Rosa votos de elevada consideração. Sem mais para o momento.

Respeitosamente;

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:
André Ricardo Cório Di Buriasco
Diretor Presidente da Fundação Municipal
Resolução 002/2023

D E S P A C H O

1 – Leitura no expediente;

2 – À disposição no SAPL.

Em 1º/03/2023

JOÃO MORALES
Presidente

Senhor

João Morales
Presidente

Câmara Municipal de Foz do Iguaçu
Nesta

Este documento foi assinado eletronicamente por Andre Ricardo Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código c0d4689c-c169-4a16-8fd2-8bd289e4d87d.

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE FOZ DO IGUAÇU
Hospital Municipal Padre Germano Lauck

Memorando Interno n.º 2417/2023

Foz do Iguaçu, 20 de FEVEREIRO de 2023.

De: FMSFI - DA - NUTRIÇÃO

Para: FMSFI - DG - DIRETORIA GERAL.

Assunto: R: OFÍCIO 111/2023-GP - REQUERIMENTO 42/2023 - INFORMAÇÕES DE NUTRIÇÃO

Prezados (a),

Segue relatório solicitado referente ao oficio 43/2023 que dispõe sobre o serviço de nutrição e dietética da instituição. Em anexo disponibilizo modelo de cardápio atualizado.

Atenciosamente;

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:
KATIA LOPES

Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA LOPES.Cerio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 60[illegible]

Em resposta ao requerimento **n° 42/2023**, segue descrição referente ao sistema de nutrição e dietética do Hospital Municipal Padre Germano Lauck :

Atualmente contamos com a prestação de serviço terceirizado de alimentação, operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades administrativas de produção e distribuição de refeições em todos os setores do hospital, visando o fornecimento de dietas especiais e hospitalares a todos os pacientes, acompanhantes, colaboradores legalmente instituídos, como também refeições para médicos residentes.

A empresa contratada segue todas as exigências e normativas para o funcionamento legal de uma unidade de alimentação e nutrição, seguindo condições higiênico-sanitárias adequadas, exigências estipuladas em contrato, descritivos e manuais de dietas hospitalares, como também participa do programa de alimentação do trabalhador (PAT).

Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, considera-se a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana, evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.

Os cardápios elaborados obedecem aos critérios de sazonalidades, incidências e são planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

Atualmente é ofertado alimentação aos funcionários e médicos residentes que exercem suas atividades em carga horária de 8h á 12h/dia, refeição de almoço e jantar, de acordo com o turno de trabalho, realizada em refeitório próprio da instituição, seguindo modelo buffet self - service.

Os cardápios dos comensais são pré-aprovados de 15 (quinze) dias de antecedência, a serem executados no mês subseqüente, pela Nutricionista gerente do setor de Nutrição da instituição, após esse processo a empresa responsável pela prestação de serviço, realiza o planejamento e compra de insumos.

As entregas de produtos perecíveis são realizadas diariamente, os demais produtos com programação de entrega semanal ou a cada 15 dias. Os produtos são armazenados em locais apropriados, como câmaras frias, freezer, estoques destinados para produtos não perecíveis, seguindo o regulamento técnico de boas praticas para serviço de alimentação.

O buffet disponível para o almoço e ou jantar dos funcionários, acompanhantes e residentes é composto por:

- Arroz branco;
- Feijão (preto ou de cor);
- Duas opções de complementos variados, entre massas, farofas, polenta, legumes ao vapor, entre outras preparações;

Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA LOPES Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 607488f6-0fc3-4491-98d2-dba0235f09d87.

- Prato principal com uma opção proteica seguindo as exigências contratuais de tabela de incidência de carnes, com opção de substituir tal preparação por ovos, no caso de comensais que não consomem carnes;
- Três opções de saladas variadas;
- Opção de temperos como, azeite, vinagre, limão, sal em sache;
- 200ml de suco de sabores variados, a base de polpa de fruta e suco concentrado;
- Uma opção de sobremesa, podendo ser substituída por fruta diariamente.

A empresa prestadora de serviço disponibiliza 12 (doze) cardápios diferenciados para datas especiais para pacientes, acompanhantes, funcionários e médicos residentes.

Acompanhantes recebem cinco refeições diariamente distribuídas entre almoço e jantar, servidas no refeitório da instituição, conforme descrição de composição da alimentação dos funcionários, porém as refeições de desjejum, lanche da tarde e ceia, são entregues nos quartos pelo serviço de copa. O acompanhante de setor de isolamento, alguns acompanhantes do setor de pediatria e enfermarias adulto, comprovando a necessidade de permanecer no setor em tempo integral, também receberá todas as refeições nos quartos.

Composição do desjejum dos acompanhantes:

- 1 unidade de pão francês ou 2 unidades de pão fatiado;
- 1 copo (200ml) de café com leite ;
- 1 unidade de fruta da estação;
- 1 sache de açúcar;
- 1 sache de margarina, geleia ou doce de fruta.

Composição do lanche da tarde dos acompanhantes:

- 1 unidade de pão francês ou 2 unidades de pão fatiado;
- 1 copo (200ml) de café com leite ;
- 1 sache de açúcar;
- 1 sache de margarina, geleia ou doce de fruta.

Composição da ceia dos acompanhantes:

- Biscoito de maisena ou água e sal;
- 1 copo (200ml) de chás variados ;
- 1 sache de açúcar.

Assim como os acompanhantes, os pacientes com prescrições de dieta via oral, também recebem cinco refeições diariamente, porém todas são servidas nos quartos pelo serviço de copa.

As refeições dos pacientes são porcionadas e entregues conforme prescrição médica ou do profissional nutricionista, de acordo com a patologia.

Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA RIBEIRO Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 607488f36-0f1c944a1068bd2-cba0235f90a87d.

Os pacientes recebem almoço e jantar em marmitex de isopor com 3 (três) divisórias, em formato retangular e com tampa, juntamente com kit de talheres descartáveis, contendo neste 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, se necessário colher para sobremesa, um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente, kit de tempero e uma sobremesa do cardápio do dia.

A entrega das refeições nos setores é realizada pelo serviço de copa, por meio de carrinho térmico próprio para atender ao serviço.

A alimentação dos pacientes segue o padrão do Manual de Dietas hospitalar elaborado conforme prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas por paciente, distribuídas em 5 refeições, como desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia .

Composição do desjejum dos pacientes:

- 1 unidade de pão francês ou 2 unidades de pão fatiado;
- 1 copo (200ml) de café com leite ;
- 1 unidade de fruta da estação;
- 1 sache de açúcar ou adoçante;
- 1 sache de margarina, geleia ou doce de fruta.

Composição do lanche da tarde dos pacientes:

- 1 unidade de pão francês ou 2 unidades de pão fatiado (substituído por bolo simples 3x na semana);
- 1 copo (200ml) de café com leite ;
- 1 sache de açúcar ou adoçante;
- 1 sache de margarina, geleia ou doce de fruta.

Composição da ceia de pacientes:

- Biscoito de maisena ou água e sal (substituído por torrada 2x na semana);
- 1 copo (200ml) de chás variados ;
- 1 sache de açúcar.
- 1 sache de margarina, geleia ou doce de fruta (quando servido torrada ou biscoito salgado).

Composição do almoço e jantar de pacientes:

- Arroz branco ou integral;
- Feijão preto ou carioca;
- Prato principal (1 opção de proteína);
- 1 opção de complemento variados (massas, farofa, tubérculos, entre outras opções);
- Saladas variadas;
- Sobremesa ou fruta de acordo com a prescrição;

Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA LOPES Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 607488f6-0fb3-4491-98d2-dba0285f90d87.

- Kit tempero.

São exemplos de dietas ofertadas na instituição:

Dieta Geral: Padrão de dieta prescrita a pacientes sem restrições, sem alteração na consistência dos alimentos, com o objetivo de atender as necessidades do paciente e promover a educação nutricional. A base de alimentos variados, como arroz, feijão, uma opção de guarnição, uma opção de proteína, porção de salada e uma sobremesa ou fruta da estação.

Indicada para pacientes adulto e idoso que não necessitam de modificações especificas na dieta, gestantes e lactantes nas mesmas condições.

Dieta Branda: Similar á dieta geral, porém constituída por alimentos macios, preferencialmente preparações cozida. É indicada a pacientes com prescrição ou preferencia por de alimentos cozidos, com sabor mais suave sem muitos condimentos, com o objetivo de atender as necessidades dos pacientes e promover a educação alimentar.

Indicada para pacientes adultos, assim como criança e gestante que não estejam aptos a ingestão da dieta geral.

Dieta Pastosa: Indicada a paciente em transição de dieta enteral/ via oral, pacientes com ausência de dentes, com inflamação, ulcerações ou transtorno estruturais ou motores da cavidade oral, ou esôfago, como também em pós-operatório de intervenções cirúrgicas do esôfago e estômago. Ofertado alimentos que não precisa de muita mastigação e que seja fácil de deglutir, a base de mingaus, purês, vitaminas, comida liquidificada.

Dieta Leve: Indicada em pós operatório em geral, transição da cirurgia do aparelho digestório, como também para pacientes em geral que preferem alimentação mais leve no ambiente hospitalar. A base de alimentos que de fácil digestão, como sopas, chás, frutas sem cascas, água de coco, torrada, biscoitos e sucos.

Dieta Liquida: Indicada em situações de pré ou pós-procedimentos ou cirurgias. A base de alimentos líquidos, exigindo pouco trabalho digestivo, a base de sopa coada, chás, sucos, água de coco. Geralmente associa-se uso de suplementação liquida devido ao baixo teor calórico e proteico da dieta.

Dieta para Intolerantes e Alérgicos: Indicada para pacientes com prescrição de dieta para intolerâncias ou alergias alimentares. Padrão de dieta composta conforme cardápio do dia, substituindo preparações de acordo com a intolerância ou alergia alimentar de cada paciente, seguindo a recomendação da consistência prescrita. As preparações são enviadas adaptadas conforme a restrição do paciente, porém sem acarretar prejuízos nutricionais.

Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA LOPES Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 607488f36-0fc3944a1068fd2-cbad2f5f09d87ed.

*** Segue fotos do refeitório e buffet da instituição:





Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA RICARDO Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 6744883c-cf2944a1-8fd2-cba0256f-9ae7d.





Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA RORES Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 6744883c-cfc2-4a1e-8fd2-cba22f09d87.



*** Segue em anexo modelo de cardápio semanal utilizado no mês de fevereiro de 2023 para pacientes, funcionários, acompanhantes e residentes da instituição.

Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA RICARDO Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 6744836-0162-4401-8802-cba0250f0487.

CARDÁPIO SEMANAL DE PACIENTES - FEVEREIRO 2023

ALMOÇO	20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023	25/02/2023	26/02/2023
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	ACELGA	ALMEIRÃO	ACELGA C/ ABACAXI	ALFACE CRESPA	ALFACE CRESPA C/ LARANJA	CHICÓRIA C/ TOMATE	ALFACE AMERICANA C/ MANGA
SALADA COZIDA	ABÓBRINHA BRASILEIRA COZIDA	BERINJELA COZIDA	BETERRABA COZIDA	ABÓBRINHA BRASILIERA COZIDA	CENOURA RALADA	ABÓBORA PAULISTA COZIDA	BERINJELA COZIDA
PRATO PRINCIPAL	PEIXE Á PORTUGUESA	PANQUECA DE FRANGO AO M. SUGO	LASANHA BOLONHESA	FRICASSÊ	FRANGO EM CUBOS AO MOLHO	KIBE ASSADO	SOBRECOXA ASSADA
OPÇÃO	OMELETE SIMPLES	OVOS MEXIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS COZIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS MEXIDOS	OVOS COZIDOS
GUUARNIÇÃO GERAL	BATATA Á RIVIERA	ABÓBRINHA REFOGADA	CENOURA REFOGADA	BATATA GRATINADA	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	CENOURA REFOGADA	MACARRÃO AO M. SUGO
GUARNIÇÃO PASTOSA	PURÊ DE BATATA DOCE	PURÊ DE CENOURA	POLENTA CREMOSA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE ABÓBORA PAULISTA	POLENTA CREMOSA	PURÊ DE BATATA DOCE
GUARNIÇÃO DM	CHUCHU REFOGADO	PANACHÊ VERDE	REPOLHO VERDE REFOGADO	ABÓBORA CABOTIÁ REFOGADA	BERINJELA REFOGADA	CENOURA REFOGADA	PANACHÊ VERDE
ACOMPANHAMENTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO
SOPA	SOPA Á JULIANA	SOPA DE LENTILHA	SOPA DE FEIJÃO	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE FEIJÃO	SOPA DE LEGUMES	SOPA CAMPONESA
SOBREMESA DIETA GERAL	LARANJA DESCASCADA	MELANCIA PICADA	MAÇÃ	LARANJA DESCASCADA	BANANA	MAÇÃ	LARANJA DESCASCADA
JANTAR	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	CHICÓRIA	ALFACE CRESPA C/ LARANJA	ALMEIRÃO	ACELGA C/ TOMATE	COUVE	ALFACE CRESPA C/ MANGA	MIX DE FOLHAS
SALADA COZIDA	BERINJELA COZIDA	ABÓBRINHA BRASILEIRA COZIDA	CHUCHU COZIDO	ABÓBORA PAULISTA COZIDA	CHUCHU COZIDO	BETERRABA COZIDA	CENOURA COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE DE PANELA Á CABOCLA	FRANGO EM CUBOS C/ BATAT E CENOURA	CARNE MOÍDA C/ OVOS	PANQUECA DE FRANGO	SOBRECOXA ASSADA	CARNE DE PANELA AO M. SUGO	LASANHA DE FRANGO
OPÇÃO	OVOS MEXIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS COZIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS MEXIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS COZIDOS
GUARNIÇÃO GERAL	FAROFA SIMPLES	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ABÓBORA CABOTIÁ REFOGADA	REPOLHO VERDE REFOGADO	BATATA GRATINADA	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ABÓBRINHA REFOGADA
GUARNIÇÃO PASTOSA	PURÊ DE BATAT C/ BETERRABA	PURÊ DE BATATA	POELNTA CREMOSA	PURÊ DE CENOURA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE ABÓBORA PAULISTA	POLENTA CREMOSA
GUARNIÇÃO DM	COUVE REFOGADA	REPOLHO VERDE REFOGADO	ABÓBORA CABOTIÁ REFOGADA	CENOURA REFOGADA	ABÓBORA PAULISTA REFOGADA	REPOLHO VERDE REFOGADO	ABÓBRINHA REFOGADA
ACOMPANHAMENTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO
SOPA	SOPA CAMPONESA	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE CARNE	SOPA CAMPONESA	CANJA	SOPA DE LENTILHA	CANJA
SOBREMESA DIETA GERAL	MELANCIA PICADA	LARANJA DESCASCADA	BANANA	MAÇÃ	MELANCIA PICADA	LARANJA DESCASCADA	MAÇÃ

Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA RICARDES Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 67[illegible]d.

CARDÁPIO SEMANAL DE FUNCIONÁRIOS - FEVEREIRO 2023

ALMOÇO	20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023	25/02/2023	26/02/2023
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA 1	ACELGA C/ TOMATE	ALMEIRÃO	ALFACE CRESPA	CHICÓRIA	ALMEIRÃO	ALFACE CRESPA C/ LARANJA	ALFACE AMERICANA
SALADA 2	REPOLHO ROXO	REPOLHO VERDE ESCALDADO	PEPINO CAIPIRA	REPOLHO ROXO ,	CENOURA RALADA	REPOLHO ROXO	BETERRABA COZIDA
SALADA 3	TRIGO EM GRÃO	GRÃO DE BICO	SALPICÃO VEGETARIANO	SOJA C/ VAGEM	BETERRABA RALADA	TRIGO REFRESCANTE	SALPICÃO VEGETARIANO
PRATO PRINCIPAL	KIBE ASSADO C/ QUEIJO	FILÉ DE FRANGO ACEBOLADO	CARNE MOÍDA C/ PIMENTÃO	FILÉ DE FRANGO Á PIZZAIOLO	SOBRECOXA ASSADA	LASANHA BOLONHESA	FRICASSÊ
OPÇÃO	OVOS MEXIDOS	OVOS COZIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS FRITOS	OVOS FRITOS	OVOS MEXIDOS	OMELETE SIMPLES
GUARNIÇÃO	BATATA Á RIVIERA	POLENTA AO M. SUGO	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	CANJIQUINHA REFOGADA	BATATA CORADA	BATATA CORADA	BATATA PALHA
GUARNIÇÃO	REPOLHO VERDE REFOGADO	ABÓBORA CABOTIÁ ASSADA C/ ERVAS	CENOURA REFOGADA	ABOBRINHA BRASILIERA REFOGADA	CHUCHU REFOGADO	CENOURA REFOGADA	REPOLHO VERDE REFOGADO C/ BACON
ACOMPANHAMENTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO
SUCO	ACEROLA	ABACAXI	MARACUJÁ C/ MANGA	GOIABA	ACEROLA	GOIABA	GOIABA
SOBREMESA	LARANJA	DOCE BANANINHA	DOCE DE LEITE	MELANCIA	PAÇOCA	BANANA	BANANA
JANTAR	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA 1	ALFACE CRESPA C/ TOMATE	REPOLHO VERDE	ALMEIRÃO	ALFACE AMERICANA	ALFACE CRESPA C/ TOMATE	ALMEIRÃO	ALFACE AMERICANA C/ MANGA
SALADA 2	MAIONESE C/ LEGUMES	BETERRABA COZIDA	CENOURA RALADA	BETERRABA COZIDA	CENOURA RALADA	BETERRABA RALADA	MAIONESE C/ LEGUMES
SALADA 3	TRIGO EM GRÃO	FEIJÃO BRANCO	TABULE	TABULE	SOJA EM GRÃO	SALPICÃO VEGETARIANO	SALPICÃO VEGETARIANO
PRATO PRINCIPAL	CARNE SUÍNA ASSADA AO M. BARBECUE	CARNE SUÍNA ASSADA AO M. BARBECUE	STROGONOFF DE FRANGO	STROGONOFF DE FRANGO	CARNE MOÍDA C/ OVOS	SOBRECOXA ASSADA	SOBRECOXA ASSADA
OPÇÃO	OMELETE SIMPLES	OMELETE SIMPLES	OVOS COZIDOS	OVOS COZIDOS	OVOS COZIDOS	OMELETE SIMPLES	OMELETE SIMPLES
GUARNIÇÃO	FAROFA C/ BANANA	FAROFA C/ BANANA	BATATA PALHA	BATATA PALHA	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ARROZ Á GREGA	ARROZ Á GREGA
GUARNIÇÃO	COUVE REFOGADA	COUVE REFOGADA	ABÓBORA CABOTIÁ ASSADA C/ ERVAS	ABÓBORA CABOTIÁ ASSADA C/ ERVAS	REPOLHO VERDE REFOGADO	BATATA CORADA	BATATA CORADA
ACOMPANHAMENTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO
SUCO	ACEROLA	ACEROLA	GOIABA	GOIABA	MARACUJÁ C/ MANGA	MARACUJÁ C/ MANGA	ABACAXI
SOBREMESA	MELANCIA	MELANCIA	PAÇOCA	LARANJA	PÉ DE MOLEQUE	MELANCIA	MELANCIA

Este documento foi assinado eletronicamente por KATIA RICARDES Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código 607d8836-01c944a1-0638d2-cba0285f04a87d.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **MEMORANDO INTERNO**

Número: **2.417/2023**

Assunto: **R: OFÍCIO 111/2023-GP - REQUERIMENTO 42/2023 - INFORMAÇÕES DE NUTRIÇÃO**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.
Para verificar as assinaturas clique no link:
https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=674f9836-0fc2-4490-80d3-cba026f99aee&cpf=07652507995
e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:
674f9836-0fc2-4490-80d3-cba026f99aee

Hash do Documento

7AFD8978C2781C906645BA10DCACD47720B74A7F5107E15AD62C3F678067849A

Anexos

NUTRIÇÃO HOSPITAL.pdf - **de22b32e-df4c-44c2-b7f6-59a346eef022**
CARDAPIO PACIENTE FEVEREIRO SEMANA 4.pdf - **563669cf-4901-488d-8d07-9f7f0625fffb**
CARDÁPIO FUNCIONÁRIOS FEVEREIRO SEMANA 4.pdf - **d6d041b9-298a-4caf-b3af-fb963599dfdd**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 27/02/2023 é(são) :

KATIA LOPES (Signatário) - CPF: ***52507995** em 22/02/2023 8:38:06 - OK
Tipo: Assinatura Eletrônica

A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo, produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.

Este documento foi assinado eletronicamente por Andre Ricardo Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código c0d4689c-c169-4a16-8fd2-8bd289e4d87d.

CARDÁPIO SEMANAL DE PACIENTES - FEVEREIRO 2023

ALMOÇO	20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023	25/02/2023	26/02/2023
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	ACELGA	ALMEIRÃO	ACELGA C/ ABACAXI	ALFACE CRESPA	ALFACE CRESPA C/ LARANJA	CHICÓRIA C/ TOMATE	ALFACE AMERICANA C/ MANGA
SALADA COZIDA	ABÓBRINHA BRASILEIRA COZIDA	BERINJELA COZIDA	BETERRABA COZIDA	ABÓBRINHA BRASILIERA COZIDA	CENOURA RALADA	ABÓBORA PAULISTA COZIDA	BERINJELA COZIDA
PRATO PRINCIPAL	PEIXE Á PORTUGUESA	PANQUECA DE FRANGO AO M. SUGO	LASANHA BOLONHESA	FRICASSÊ	FRANGO EM CUBOS AO MOLHO	KIBE ASSADO	SOBRECOXA ASSADA
OPÇÃO	OMELETE SIMPLES	OVOS MEXIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS COZIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS MEXIDOS	OVOS COZIDOS
GUUARNIÇÃO GERAL	BATATA Á RIVIERA	ABÓBRINHA REFOGADA	CENOURA REFOGADA	BATATA GRATINADA	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	CENOURA REFOGADA	MACARRÃO AO M. SUGO
GUARNIÇÃO PASTOSA	PURÊ DE BATATA DOCE	PURÊ DE CENOURA	POLENTA CREMOSA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE ABÓBORA PAULISTA	POLENTA CREMOSA	PURÊ DE BATATA DOCE
GUARNIÇÃO DM	CHUCHU REFOGADO	PANACHÊ VERDE	REPOLHO VERDE REFOGADO	ABÓBORA CABOTIÁ REFOGADA	BERINJELA REFOGADA	CENOURA REFOGADA	PANACHÊ VERDE
ACOMPANHAMENTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO
SOPA	SOPA Á JULIANA	SOPA DE LENTILHA	SOPA DE FEIJÃO	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE FEIJÃO	SOPA DE LEGUMES	SOPA CAMPONESA
SOBREMESA DIETA GERAL	LARANJA DESCASCADA	MELANCIA PICADA	MAÇÃ	LARANJA DESCASCADA	BANANA	MAÇÃ	LARANJA DESCASCADA
JANTAR	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	CHICÓRIA	ALFACE CRESPA C/ LARANJA	ALMEIRÃO	ACELGA C/ TOMATE	COUVE	ALFACE CRESPA C/ MANGA	MIX DE FOLHAS
SALADA COZIDA	BERINJELA COZIDA	ABÓBRINHA BRASILEIRA COZIDA	CHUCHU COZIDO	ABÓBORA PAULISTA COZIDA	CHUCHU COZIDO	BETERRABA COZIDA	CENOURA COZIDA
PRATO PRINCIPAL	CARNE DE PANELA Á CABOCLA	FRANGO EM CUBOS C/ BATAT E CENOURA	CARNE MOÍDA C/ OVOS	PANQUECA DE FRANGO	SOBRECOXA ASSADA	CARNE DE PANELA AO M. SUGO	LASANHA DE FRANGO
OPÇÃO	OVOS MEXIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS COZIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS MEXIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS COZIDOS
GUARNIÇÃO GERAL	FAROFA SIMPLES	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ABÓBORA CABOTIÁ REFOGADA	REPOLHO VERDE REFOGADO	BATATA GRATINADA	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ABÓBRINHA REFOGADA
GUARNIÇÃO PASTOSA	PURÊ DE BATAT C/ BETERRABA	PURÊ DE BATATA	POELNTA CREMOSA	PURÊ DE CENOURA	PURÊ DE BATATA	PURÊ DE ABÓBORA PAULISTA	POLENTA CREMOSA
GUARNIÇÃO DM	COUVE REFOGADA	REPOLHO VERDE REFOGADO	ABÓBORA CABOTIÁ REFOGADA	CENOURA REFOGADA	ABÓBORA PAULISTA REFOGADA	REPOLHO VERDE REFOGADO	ABÓBRINHA REFOGADA
ACOMPANHAMENTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO
SOPA	SOPA CAMPONESA	SOPA DE LEGUMES	SOPA DE CARNE	SOPA CAMPONESA	CANJA	SOPA DE LENTILHA	CANJA
SOBREMESA DIETA GERAL	MELANCIA PICADA	LARANJA DESCASCADA	BANANA	MAÇÃ	MELANCIA PICADA	LARANJA DESCASCADA	MAÇÃ

Este documento foi assinado eletronicamente por Andre Ricardo Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código c0d4689c-c169-4a16-8fd2-8bd289e4d87d.

CARDÁPIO SEMANAL DE FUNCIONÁRIOS - FEVEREIRO 2023

ALMOÇO	20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023	25/02/2023	26/02/2023
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA 1	ACELGA C/ TOMATE	ALMEIRÃO	ALFACE CRESPA	CHICÓRIA	ALMEIRÃO	ALFACE CRESPA C/ LARANJA	ALFACE AMERICANA
SALADA 2	REPOLHO ROXO	REPOLHO VERDE ESCALDADO	PEPINO CAIPIRA	REPOLHO ROXO ,	CENOURA RALADA	REPOLHO ROXO	BETERRABA COZIDA
SALADA 3	TRIGO EM GRÃO	GRÃO DE BICO	SALPICÃO VEGETARIANO	SOJA C/ VAGEM	BETERRABA RALADA	TRIGO REFRESCANTE	SALPICÃO VEGETARIANO
PRATO PRINCIPAL	KIBE ASSADO C/ QUEIJO	FILÉ DE FRANGO ACEBOLADO	CARNE MOÍDA C/ PIMENTÃO	FILÉ DE FRANGO Á PIZZAIOLO	SOBRECOXA ASSADA	LASANHA BOLONHESA	FRICASSÊ
OPÇÃO	OVOS MEXIDOS	OVOS COZIDOS	OMELETE SIMPLES	OVOS FRITOS	OVOS FRITOS	OVOS MEXIDOS	OMELETE SIMPLES
GUARNIÇÃO	BATATA Á RIVIERA	POLENTA AO M. SUGO	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	CANJIQUINHA REFOGADA	BATATA CORADA	BATATA CORADA	BATATA PALHA
GUARNIÇÃO	REPOLHO VERDE REFOGADO	ABÓBORA CABOTIÁ ASSADA C/ ERVAS	CENOURA REFOGADA	ABOBRINHA BRASILIERA REFOGADA	CHUCHU REFOGADO	CENOURA REFOGADA	REPOLHO VERDE REFOGADO C/ BACON
ACOMPANHAMENTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO
SUCO	ACEROLA	ABACAXI	MARACUJÁ C/ MANGA	GOIABA	ACEROLA	GOIABA	GOIABA
SOBREMESA	LARANJA	DOCE BANANINHA	DOCE DE LEITE	MELANCIA	PAÇOCA	BANANA	BANANA
JANTAR	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA 1	ALFACE CRESPA C/ TOMATE	REPOLHO VERDE	ALMEIRÃO	ALFACE AMERICANA	ALFACE CRESPA C/ TOMATE	ALMEIRÃO	ALFACE AMERICANA C/ MANGA
SALADA 2	MAIONESE C/ LEGUMES	BETERRABA COZIDA	CENOURA RALADA	BETERRABA COZIDA	CENOURA RALADA	BETERRABA RALADA	MAIONESE C/ LEGUMES
SALADA 3	TRIGO EM GRÃO	FEIJÃO BRANCO	TABULE	TABULE	SOJA EM GRÃO	SALPICÃO VEGETARIANO	SALPICÃO VEGETARIANO
PRATO PRINCIPAL	CARNE SUINA ASSADA AO M. BARBECUE	CARNE SUINA ASSADA AO M. BARBECUE	STROGONOFF DE FRANGO	STROGONOFF DE FRANGO	CARNE MOÍDA C/ OVOS	SOBRECOXA ASSADA	SOBRECOXA ASSADA
OPÇÃO	OMELETE SIMPLES	OMELETE SIMPLES	OVOS COZIDOS	OVOS COZIDOS	OVOS COZIDOS	OMELETE SIMPLES	OMELETE SIMPLES
GUARNIÇÃO	FAROFA C/ BANANA	FAROFA C/ BANANA	BATATA PALHA	BATATA PALHA	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO	ARROZ Á GREGA	ARROZ Á GREGA
GUARNIÇÃO	COUVE REFOGADA	COUVE REFOGADA	ABÓBORA CABOTIÁ ASSADA C/ ERVAS	ABÓBORA CABOTIÁ ASSADA C/ ERVAS	REPOLHO VERDE REFOGADO	BATATA CORADA	BATATA CORADA
ACOMPANHAMENTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO
SUCO	ACEROLA	ACEROLA	GOIABA	GOIABA	MARACUJÁ C/ MANGA	MARACUJÁ C/ MANGA	ABACAXI
SOBREMESA	MELANCIA	MELANCIA	PAÇOCA	LARANJA	PÉ DE MOLEQUE	MELANCIA	MELANCIA

Este documento foi assinado eletronicamente por Andre Ricardo Corio Di Buriasco.
Para verificar as assinaturas vá ao site https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar e utilize o código c0d4689c-c169-4a16-8fd2-8bd289e4d87d.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **OFÍCIO**

Número: **340/2023**

Assunto: **OFÍCIO 11/2023-GP - REQUERIMENTO 42/2023 - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.
Para verificar as assinaturas clique no link:

https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=c0d4689c-c169-4a16-8fd2-8bd289e4d87d&cpf=90845137972

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: c0d4689c-c169-4a16-8fd2-8bd289e4d87d

Hash do Documento

6F51F4DCB75236DDA7F304091DEC0577BDF90BD2B88851AC492747FA3565BB82

Anexos

MEMORANDO INTERNO- Nº 2417-2023.pdf - **5a2e4a28-3eff-41e0-b336-b3210472b491**
CARDAPIO PACIENTE FEVEREIRO SEMANA 4.pdf - **94ee2ca5-f2af-4ece-87c7-071b22b69e1b**
CARDÁPIO FUNCIONÁRIOS FEVEREIRO SEMANA 4.pdf - **ae3c43f5-66df-4200-812c-9f196df220ca**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 28/02/2023 é(são) :

Andre Ricardo Corio Di Buriasco (Signatário) - CPF: ***45137972** em 27/02/2023 14:26:03 - OK
Tipo: Assinatura Eletrônica

A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo , produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta , Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.