

**IMPLEMENTAÇÃO DE UM RESTAURANTE POPULAR EM UM MUNICÍPIO NO INTERIOR DO PARANÁ: CONTRIBUIÇÕES AO PLANEJAMENTO FÍSICO E FUNCIONAL DO LOCAL**Alana Soeiro Kirchheim<sup>1</sup>, Juceli Aleixo Garcia<sup>1</sup>, Indiomara Baratto<sup>2</sup>**RESUMO**

Os restaurantes populares (RP) são unidades de alimentação e nutrição destinadas ao preparo e comercialização de refeições saudáveis, ofertadas a preços acessíveis à população, proporcionando complementação alimentar aos grupos mais vulneráveis que, por falta de tempo ou recursos, não conseguem ter acesso a uma refeição saudável pelo menos uma vez por dia. O presente estudo teve como finalidade apoiar a implementação de um RP em um município no interior do Paraná, contribuindo com o planejamento físico funcional do local onde irá proporcionar uma alimentação adequada, com qualidade e quantidade necessária e com preço acessível à sociedade. Trata-se de um estudo exploratório e aplicado, no qual foi possível formular uma lista de equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do RP, dispostos desde equipamentos básicos para cocção, como fogão industrial a materiais para escritório; elaborar um cardápio base, realizando o levantamento de custo das refeições/dia, cujo valor máximo calculado foi de R\$ 3,09 por refeição e a elaboração de organograma do quadro de pessoal.

**Palavras-chave:** Restaurante Popular. Equipamentos. Organograma. Alimentação saudável. Agricultura familiar.

**ABSTRACT**

Implementation of a popular restaurant in a municipality inside Paraná: contributions to the physical and functional planning of the place

Popular restaurants (PR) are food and nutrition units for the preparation and marketing of healthy meals, offered at affordable prices to the population, providing food supplementation to the most vulnerable groups who, due to lack of time or resources, can not access a healthy meal at least once a day. This study aimed to support the implementation of a PR in a municipality in the interior of Paraná, contributing to the functional physical planning of the place where it will provide adequate food, with the necessary quality and quantity and at an affordable price to society. This is an exploratory and applied study, where it was possible to formulate a list of equipment and utensils necessary for the operation of the RP, arranged from basic equipment for cooking, such as industrial stove to office supplies; elaborate a basic menu, conducting the survey of the cost of meals / day, where a maximum value of R\$ 3.09 per meal was reached and the organization chart of the staff.

**Key words:** Popular restaurant. Equipment. Organization chart. Healthy eating. Family farming.

E-mail dos autores:

alana\_soeiro@hotmail.com

juceli.garcia@hotmail.com

indybaratto@yahoo.com.br

Autor para correspondência:

Indiomara Baratto.

indybaratto@yahoo.com.br

Rua Luiz Favretto, número 82.

Bairro Centro, Pato Branco-PR, Brasil.

CEP 85.505-150.

1 - Faculdade de Pato Branco-FADEP, Pato Branco-PR, Brasil.

2 - Universidade Paranaense-UNIPAR, Francisco Beltrão-PR, Brasil.

## INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Populares (RPs) fazem parte da Política Nacional de Segurança Alimentar e são Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) que têm como princípios fundamentais a produção e a distribuição de refeições saudáveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas a preços acessíveis à população em vulnerabilidade social (Mello e colaboradores, 2013).

Segundo a Resolução CFN nº 600 (2018), UAN é a unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida.

Para Colares e Freitas (2007), as UAN's possuem como finalidade administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico-sanitário para consumo fora do lar, que possam contribuir para manter ou recuperar a saúde de coletividades, e ainda, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares.

Atendem clientela definida e podem estar situadas em empresas, escolas, universidades, hospitais, asilos, orfanatos, dentre outras instituições.

Segundo Teixeira e colaboradores, (2007), UAN é considerada como uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição.

Restaurantes populares (RP) são estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (Brasil, 2004).

De acordo com a Lei nº 11.346/2006, a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja

ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável.

A implementação de um restaurante popular tem como principal objetivo beneficiar a população de baixa renda, oferecendo uma alimentação adequada, nutricionalmente balanceada, segura e completa, oferecendo um preço acessível de refeição, reduzindo o custo da alimentação no orçamento doméstico do indivíduo que irá frequentar o RP.

Desta forma, o presente estudo teve como objetivo apoiar a implementação de um restaurante popular em um município no interior do Paraná, contribuindo com o planejamento físico funcional do local.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Este foi um estudo exploratório, descritivo e aplicado, tendo como principal finalidade auxiliar na implementação do RP em um município no interior do Paraná, por meio da criação de materiais, como lista de equipamentos, cardápio, organograma, e organização de processos.

O estudo foi realizado no período de junho de 2018 a junho de 2019.

O estudo não foi submetido ao Comitê de Ética por não trazer nenhum tipo de risco, uma vez que não teve contato direto com seres humanos, porém, o local onde desenvolveu-se a pesquisa concedeu autorização para a realização através do termo de declaração de permissão para utilização de dados, legalmente assinado pelo responsável. Sendo seguidos os preceitos éticos para o desenvolvimento do estudo.

A coleta de dados iniciou com a formulação de uma lista de todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo necessários para o funcionamento de um RP, elaborada em planilha do Excel® 2016, baseada no Anexo XII do edital de fluxo contínuo nº 02/2017 - SEAB/DESAN (SEAB/DESAN, 2017), onde apresenta uma relação preferencial básica de equipamentos, materiais permanentes e utensílios necessários para um restaurante servir 1000 refeições/dia.

A lista após organizada descreve os equipamentos, utensílios e materiais de consumo por setor e suas respectivas quantidades.

Para o cálculo do custo médio das refeições foi planejado um cardápio base para cinco dias (segunda a sexta feira), utilizando a planilha eletrônica Microsoft Excel® 2016.

A partir desta planilha foi definido o per capita de cada preparação de acordo com fichas técnicas de preparo cedidas de outros restaurantes populares e UAN's, usou-se também as tabelas de per capita e fatores de correção e rendimento (Nunes, 2010), e, utilizando valores de licitação de alimentos vigente no município foi possível calcular o custo das refeições/dia levando em consideração o fornecimento de 1000 refeições/dia.

Para a análise do quantitativo dos recursos humanos necessários ao funcionamento do RP, utilizou-se como base para os cálculos Teixeira e colaboradores, (2007).

O organograma do quadro de pessoal foi elaborado através de uma ferramenta do Word® 2016, onde foi descrito os cargos e funções.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O presente estudo veio atender a implantação e estruturação de Restaurantes Populares (RP), onde visa ofertar alimentação saudável aos indivíduos em situação de insegurança alimentar.

Com base na lista estipulada pelo SEAB/DESAN (SEAB/DESAN, 2017) e visitas técnicas aprimorou-se a descrição dos equipamentos e utensílios, atendendo assim, as necessidades e realidades do RP em estudo.

Tratando-se de um RP minuciosamente projetado, a aquisição de equipamentos novos e modernos contribuirá diretamente na qualidade das preparações servidas. Sendo assim, a lista de equipamentos, utensílios e materiais de consumo foi elaborada a atender as 1000 refeições/dia.

Estão dispostos no Quadro 1 alguns equipamentos que compõem a lista de equipamentos para o bom funcionamento do RP.

**Quadro 1 - Lista de equipamentos por setor do RP.**

Setor	Unid.	Equipamento
Panificadora	1	Forno industrial a gás
	1	Resfriador de água
	2	Batedeira planetária
	1	Cilindro de pão
	1	Divisória volumétrica
	1	Modeladora
	1	Amassadeira
	1	Liquidificador
	6	Armários para pães
	3	Câmara para crescimento de pães
Cozinha experimental	1	Fogão industrial a gás GLP
	1	Microondas
	1	Batedeira Planetária
	1	Liquidificador industrial
Descanso dos funcionários	1	Geladeira
	1	Microondas
	1	Televisor LED
	2	Sofá 2 lugares
	8	Cadeiras
	1	Mesa
	1	Ventilador
Administração	1	Computador
	1	Impressora
	1	Telefone
	1	Mesa
	3	Cadeiras
	1	Armário
Sala da Nutricionista	1	Computador
	1	Impressora
	1	Telefone

	1	Mesa
	4	Cadeiras
	1	Armário
Refeitório	1	Bebedouro industrial 100L
	2	Módulo de distribuição a seco
	8	Ventiladores oscilantes
Pré-preparo de Verdura/Legumes	1	Processador de alimentos
	2	Fatiador de legumes
	1	Ralador de legumes
	1	Descascador de tubérculos
Pré-preparo de Sobremesas	1	Batedeira planetária
	1	Liquidificador industrial
DML	1	Máquina lavadora de roupa
	1	Máquina de lavar "tipo tanquinho"
Recebimento de materiais	1	Balança plataforma
	1	Balança de mesa
	5	Estrados
Área de cocção	1	Forno combinado elétrico
	2	Caldeira industrial INOX
	1	Forno industrial
	1	Chapa bifeteira elétrica
	1	Fritadeira industrial INOX
	1	Sistema de exaustão
	1	Pass Through Frio
	1	Pass Through Quente
Sala estoquista	1	Computador
	1	Impressora
	1	Telefone
	1	Mesa
	1	Cadeiras
	1	Armário

Fonte: as autoras, 2019.

Para a sugestão do valor da refeição a ser cobrada no RP, foi elaborado um cardápio para 1 (uma) semana de atendimento (Quadro 2).

Pensou-se em um cardápio variado, básico, dotado de dois tipos de salada como entrada, arroz e feijão como prato base, uma guarnição, e um tipo de preparação proteica a qual é porcionada, e ainda o cliente ainda tem direito a sobremesa.

O objetivo do cardápio é garantir uma alimentação sadia e equilibrada, satisfazendo as necessidades nutricionais da clientela.

Segundo Teixeira e colaboradores. (2007), o cardápio oferecido pela UAN deve ser compatível com sua disponibilidade financeira, hábitos alimentares, condições sócias econômicas da clientela, também levando em consideração o número de funcionários, equipamentos e estrutura física disponível da unidade.

De acordo com SENAC (2007), para a elaboração do cardápio, é imprescindível observar a clientela, englobando hábito alimentar, idade, atividade física, sexo, estado fisiológico, religião, o número de clientes atendidos, custos, região geográfica, nível socioeconômico, sazonalidade do alimento, estrutura da cozinha.

Segundo SENAC (2007), para compor as principais refeições, almoço e jantar considera-se partes permanentes do cardápio a entrada, sendo sopa, caldos, consommê, salada crua ou cozida e antepastos; prato principal sendo a preparação responsável pelo aporte proteico da refeição, geralmente são as carnes; guarnição como o acompanhamento quente do prato principal.

Pode ser preparado com farináceos e hortaliças nas diferentes formas de preparo; prato base, no Brasil é o arroz e feijão ou outra leguminosa; sobremesa, geralmente doce e/ou fruta, de acordo com o nível do cardápio;

complementos, que são opções de bebidas, pães, temperos para entrada ou alimentos complementares específicos para o acompanhamento de uma preparação.

Após o planejamento do cardápio, foi possível calcular o valor da refeição/dia,

levando em consideração o fornecimento de 1000 refeições/dia. Para o cálculo foi estipulado o per capita de cada preparação, e os valores destinados a matéria-prima foram retirados da licitação vigente no município.

**Quadro 2 - Cardápio proposto para o RP.**

Dia da semana	Preparações				
	Salada	Prato Principal	Acompanhamento	Guarnição	Sobremesa
Segunda-Feira	Alface Crespa/Cenoura ralada crua	Cubos bovino ao sugo	Arroz branco e Feijão preto	Macarrão espaguete alho e óleo	Banana in natura
Terça-Feira	Tomate/Repolho refogado	Rocambolê de carne moída	Arroz branco e Feijão preto	Batata Corada	Laranja in natura
Quarta-Feira	Alface Crespa/Beterraba cozida	Filé de Frango em molho	Arroz branco e Feijão preto	Polenta cozida	Maça in natura
Quinta-Feira	Almeirão/cenoura cozida	Bisteca Suína acebolada	Arroz branco e Feijão preto	Mandioca cozida	Melancia in natura
Sexta-Feira	Alface Crespa/Vinagrete	Feijoada	Arroz branco e Feijão carioca	Farofa de couve	Laranja in natura

Fonte: (as autoras, 2019).

De acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), as despesas de custeio admitidas na base de cálculo da refeição são aquelas que vierem a constituir o custeio direto e exclusivo do serviço de alimentação, podendo ser considerados, além da matéria-prima, produtos de limpeza, descartáveis e mão de obra.

O valor da refeição/dia, incluindo matéria-prima, descartáveis e produtos de limpeza de acordo com os cálculos ficaram entre R\$ 2,02 e R\$ 3,09, contabilizando em média R\$ 2,66 ± 0,36. Neste valor não está incluso a mão de obra. Porém, o valor final a ser cobrado pela refeição ficará sob responsabilidade da Prefeitura do município.

Para o cálculo do quadro de pessoal utilizou-se como referências Teixeira e colaboradores, (2007).

Segundo Gandra e colaboradores. (1986), o método para cálculo de pessoal para a unidade de alimentação e nutrição deve ser baseado no gasto, em minutos, para produzir, higienizar e distribuir uma refeição segundo a faixa relativa ao número de refeições servidas por dia (Teixeira e colaboradores, 2007), conforme Quadro 3.

**Quadro 3 - N° de minutos necessários para produzir uma refeição**

N° de refeições	N° minutos
300 - 500	15 - 14
500 - 700	14 - 13
700 - 1000	13 - 10
1000 - 1300	10 - 9
1300 - 2500	9 - 8
2500 e mais	7

(Gandra e colaboradores, 1986).

Para a análise do quantitativo dos recursos humanos necessários ao funcionamento de uma UAN de coletividade sadia deve ser considerada a jornada média do trabalho realizado (Teixeira e colaboradores, 2007).

Sendo a jornada média, em minutos, de 480min (8 horas/dia), o número de pessoal fixo necessário para produzir 1.000 refeições/dia, será:

$$IPF = \frac{1000 \times 10 \text{ min.}}{480} = 20,8, \quad \text{ou seja, } 20 \text{ funcionários fixos.}$$

De acordo com a Resolução CFN nº 600/2018, a UAN que fornece entre 501 a 1000 refeições/dia deverá contratar 2 nutricionistas com carga horária técnica semanal de 30h, conforme Quadro.

**Quadro 4 - Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão).**

Nº de grandes refeições/dia	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1000	2	30h	3	30h
1001 a 1500	3	30h	4	30h
1501 a 2500	4	30h	5	30h
Acima de 2500	4 + 1 a cada 1000 refeições/dia	30h	5 + 1 a cada 1000 refeições/dia	30h

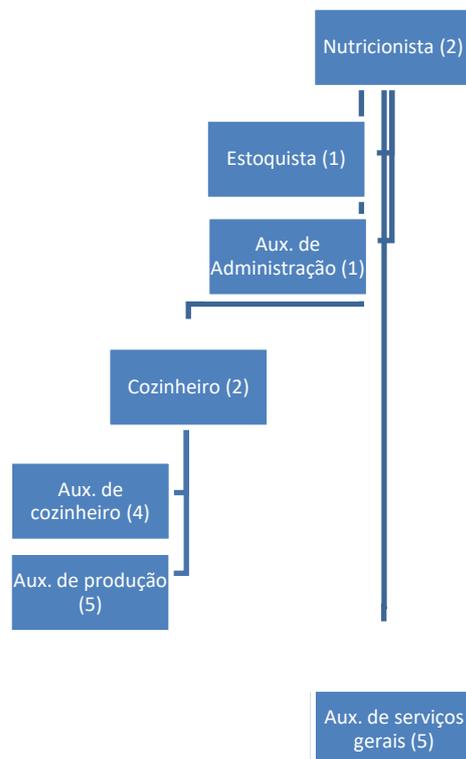
(Resolução CFN nº 600/2018).

O cálculo adequado do quadro de pessoal para trabalhar no RP do município contribuirá para que não exista acúmulo de cargos e funções, visando o bem-estar físico e mental dos colaboradores.

Segundo Teixeira e colaboradores, (2007), organograma é um gráfico que retrata a organização formal, a estrutura que foi delineada no regulamento, mostra linhas de autoridade e subordinação. Através dele é

possível ver a divisão de cargos, a delegação de autoridade, se tornando um instrumento de comunicação.

O organograma do RP do município, contará com 2 (duas) Nutricionistas, 1 (um) estoquista, 1 (um) auxiliar de administração, 2 (dois) cozinheiros (a), 4 (quatro) auxiliares de cozinheiro, 5 (cinco) auxiliares de produção e 5 (cinco) auxiliares de serviços gerais, como demonstrado abaixo na Figura 1.



**Figura 1 - Organograma.**

Segundo Teixeira e colaboradores, (2007), a análise de cargos exige um estudo detalhado de cada aspecto ou elemento pertinente ao cargo, cabe a chefia da UAN caracterizar o conteúdo do cargo, sua posição hierárquica, deixando claro suas

responsabilidades e especificando suas atribuições.

A descrição das funções pertinentes a cada cargo do RP está descrita no Quadro 5 abaixo.

**Quadro 5 - Descrição dos cargos e funções.**

Cargo	Função
Nutricionista	Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas no restaurante, assegurando o bom funcionamento e a normalidade de serviços; Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa do restaurante; Fazer previsões de consumo dos gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante; Requisitar os gêneros do almoxarifado; Coordenar as atividades de produção (pré-preparo, preparo e distribuição), bem como o atendimento aos usuários e a padronização das preparações; Desenvolver programas de treinamento para o pessoal do restaurante; Acompanhar o recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios; Coordenar o acondicionamento e guarda dos alimentos, visando atendimento das normas técnicas; Controlar per capita e resto/ingesta; Coordenar a limpeza e higienização em todos os setores do restaurante; Participar do processo de seleção, admissão e treinamento pessoal; Efetuar requisição de utensílios e equipamentos de acordo com a necessidade do serviço; Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários; Atender ao usuário sempre que solicitado; Orientar e controlar o desempenho dos funcionários e mantê-los em bom nível de produtividade; Coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários, solicitando sempre que necessário reparo nos equipamentos ou tomar providências necessárias; Manter contato com os fornecedores; Elaborar relatórios técnicos sempre que necessário; Promover treinamento dos funcionários do almoxarifado de acordo com as normas técnicas, quanto ao recebimento e armazenamento de mercadorias, bem como ao controle de qualidade dos produtos; Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar administrativo	Coordenar movimentação e relatório diário do caixa; Redigir correspondências; Solicitar orçamentos de materiais e serviços; Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável; Digitar relatórios e demais documentos; Controlar o movimento do caixa (fechamento do caixa); Elaborar relatórios; Organização de arquivos; Controlar o ponto dos funcionários; Distribuir vale-transporte; Controlar uniformes e equipamentos de proteção individual; Fazer orçamentos de materiais; Atender ao público quando necessário; Responsabilizar-se pela venda da quantidade correta de refeições servidas diariamente no restaurante; Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Estoquista	Responsabilizar-se pelas atividades de compra, recebimento, controle, assegurando o fornecimento de mercadorias mediante nota fiscal; Receber gêneros alimentícios, responsabilizando-se pela inspeção e controle dos mesmos, verificando o peso e a quantidade dos produtos; Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em condições de consumo, bem como, a reposição de perdas; Atender a requisição da cozinha, fazendo-se o devido controle; Codificar as mercadorias em estoque; Preencher formulários próprios de controle do almoxarifado; Efetuar mensalmente o balancete para a conferência do estoque de todo material presente no almoxarifado; Guardar e acondicionar os gêneros estocáveis conforme orientação do(a) nutricionista; Manter o ambiente de trabalho sempre limpo e organizado; Monitorar o controle de gás; Inspeccionar a limpeza e organização diária das câmaras frigoríficas; Fazer cumprir o horário de entrega dos produtos, bem como sua 55 qualidade; Controlar os estoques; Elaborar planilhas de consumo; Outras tarefas pertinentes ao cargo.
Cozinheiro	Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração do mesmo, desde o pré-preparo até a distribuição para os comensais; Observar paladar e apresentação dos pratos; Responsabilizar-se pela qualidade higiênica sanitária das preparações; Fazer requisição de gêneros alimentícios ao almoxarifado; Coordenar seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe; Zelar pela limpeza de sua área de trabalho; Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de cozinheiro	Observar os cardápios; Cuidar do pré-preparo e preparo das preparações, seguindo o cardápio; Processar alimentos conforme as orientações do supervisor de nutrição e/ou cozinheiro; Zelar pelo material utilizado na cozinha; Fazer higienização da cozinha após o atendimento; Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de produção	Observar os cardápios, separar alimentos e materiais necessários ao preparo; Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente; Fazer higienização da cozinha e refeitório após o atendimento; Fazer a higienização diária de pratos, talheres, bandejas; Organização dos balcões de distribuição; Zelar pelo material usado nos balcões de distribuição; Verificar a necessidade de reabastecimento de cubas no buffet; Reposição de molhos de salada, pimenta e farinha; Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de serviços gerais	Proceder à limpeza dos escritórios e vestiários do restaurante; Responsabilizar-se pela limpeza e higiene do refeitório e de toda a área útil do restaurante, incluindo área externa do restaurante; Zelar pela organização e limpeza dos sanitários no horário de atendimento; Reposição de papel toalha, papel higiênico, sabão líquido e copos descartáveis; Recolhimento do lixo das lixeiras; Auxílio aos usuários portadores de necessidades especiais; Orientar e atender aos usuários sempre que solicitado; Executar outras tarefas pertinentes ao cargo .

(Anexo XI Atividades previstas por cargo e função no RP (SEAB/DESAN, 2017).

## CONCLUSÃO

O planejamento de unidade de alimentação e nutrição é etapa fundamental para garantia da SAN, satisfação dos clientes e dos colaboradores, assim sendo, no presente estudo a principal etapa realizada para o apoio da implantação do RP do Município foi a elaboração da lista de equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento dele.

Na lista estão dispostos desde equipamentos básicos para cocção, como fogão industrial a materiais para escritório, como canetas e computador.

Além disso, o valor máximo para produção das refeições, considerando matéria-prima, descartáveis e produtos de limpeza, foi de R\$ 3,09 reais.

Vale citar ainda, que para o desenvolvimento do estudo as principais dificuldades concentraram-se na procura de materiais sobre o assunto, como por exemplo, trabalhos científicos citando equipamentos e utensílios e na dificuldade em encontrar fornecedores de equipamentos de acordo com a descrição deles.

O desenvolvimento do presente estudo foi de suma importância para contribuir com a implementação de um RP em um município no interior do Paraná, tendo em vista, que foi atendido a todos os requisitos do trabalho.

## REFERÊNCIAS

1-Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm). Acesso em 23/02/2019.

2-Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Resolução CFN Nº 600. de 25/02/2018.

3-Colares, L.G.T.; Freitas, C.M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cad. Saúde Pública. Vol. 23. Num. 12. 2007. p. 3011-3020.

4-Mello, A.G.; Sales, G.L.P.; Jaeger, L.M.; Colares, L.G.T. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitárias. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde. Vol. 8. Num. 2. 2013. p. 91-101.

5-Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília. 2004.

6-Nunes, R.M. Tabelas de Per Capita e Fatores de Correção e Rendimento. Disponível em [https://www.ufjf.br/renato\\_nunes/files/2010/08/apostila-de-fator-de-corre%C3%A7%C3%A3o-dos-alimentos.pdf](https://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2010/08/apostila-de-fator-de-corre%C3%A7%C3%A3o-dos-alimentos.pdf). Acesso em 20/04/2019.

7-Secretaria da Agricultura e do Abastecimento; Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional. Manual normativo para implantação e estruturação de restaurantes populares. Programa paranaense de apoio aos restaurantes populares. Curitiba. 2017. Disponível em [http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/EDITAL\\_E\\_MANUAL\\_RP.pdf](http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/EDITAL_E_MANUAL_RP.pdf). Acesso em 04/05/2019.

8-SENAC. Administração na alimentação coletiva. São Paulo. SENAC. 2007.

9-Teixeira, S.; Milet, Z.; Carvalho, J.; Biscontini, T.M. Administração aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo. Atheneu. 2007. p. 230.

Recebido para publicação em 14/05/2020  
 Aceito em 11/12/2021