



RELATORIO DE GESTÃO DAS UNIDADES/SETORES SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

1. Apresentação

O Setor de Nutrição e Dietética O Serviço de Nutrição e Dietética, esta localizado ao lado direito do prédio central, sua instalação consta com refeitório, lactário; copas separadas para o Solar das Magnólias e para hospital geral; higienização de utensílios do Solar, área de cocção; área para higienização de panelas; sala de supervisão para nutricionista e 2 estoques, um para perecíveis e outro para congelados, resfriados e não perecíveis; O Setor é responsável pelo fornecimento de refeições para clientes moradores do setor de Reabilitação Neurológica e a Clientes internados no Hospital Geral e seus acompanhantes, garantindo-lhes alimentação adequada para cada situação especial. O horário de funcionamento é das 06:30h às 18:30h de segunda a domingo.

2. Gestão Assistencial/Operacional/Administrativa

2.1 Capacidade Instalada (Operacional)

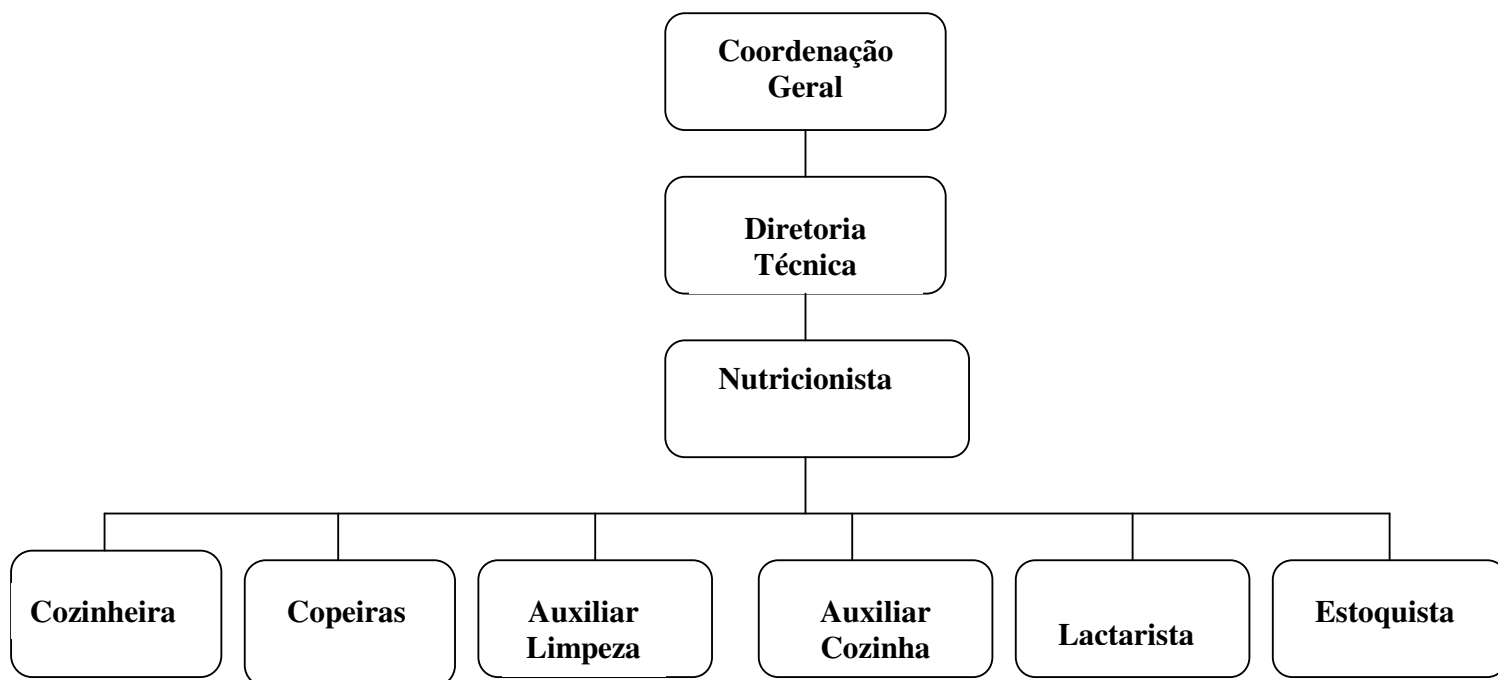
O Setor de Nutrição e Dietética Fornece uma média de 900 refeições dia, chegando a uma média de 30.000 refeições/mês. Além do fornecimento de refeições, o setor ainda participa na organização de festas do setor de Reabilitação Neurológicas e cafés para ocasiões especiais;

2.2 Comissões hospitalares que participa

Atualmente no setor, apenas a Nutricionista Tatiana Oliveira faz parte do Grupo de Humanização do Hospital.

3. Gestão Administrativa

3.1. Organograma



3.2 Gestão de pessoal

3.2.1 Quadro de funcionários

A equipe conta com 33 funcionários sendo:

- 1 nutricionista,
- 1 Analista administrativa,
- 1 estoquista,
- 6 cozinheiras,
- 15 auxiliares de serviço;
- 2 lactaristas;
- 7 copeiras;

Sendo 4 funcionários de 8h, 7 funcionários de 6h e 22 funcionários de 12h.

3.2.2 Educação Continuada

A lista de participação encontra-se no RH

3.2.3 Treinamento de Rotina do setor:

Neste ano de 2010, a partir do mês de abril, foram realizadas:

- 2 reuniões para atualização de rotinas do setor;
- 3 treinamentos internos :

- 1 treinamento de organização e controle de almoxarifado,
- 1 treinamento para adequada higienização de hortifruti;
- 1 treinamento para adequada higienização de utensílios

3.2.4 Indicadores:

Os indicadores levantados pelo setor foram:

- Quantidade de refeições servidas/mês - tabela I;
- Custo *per capita*; Tabela 2

Tabela I

Número de refeições servidas por mês												
Meses	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Nº refeições	31.344	31.283	31.556	30.773	31.105	31.118	31.312	32.616	29.287	30.630	29.058	30433

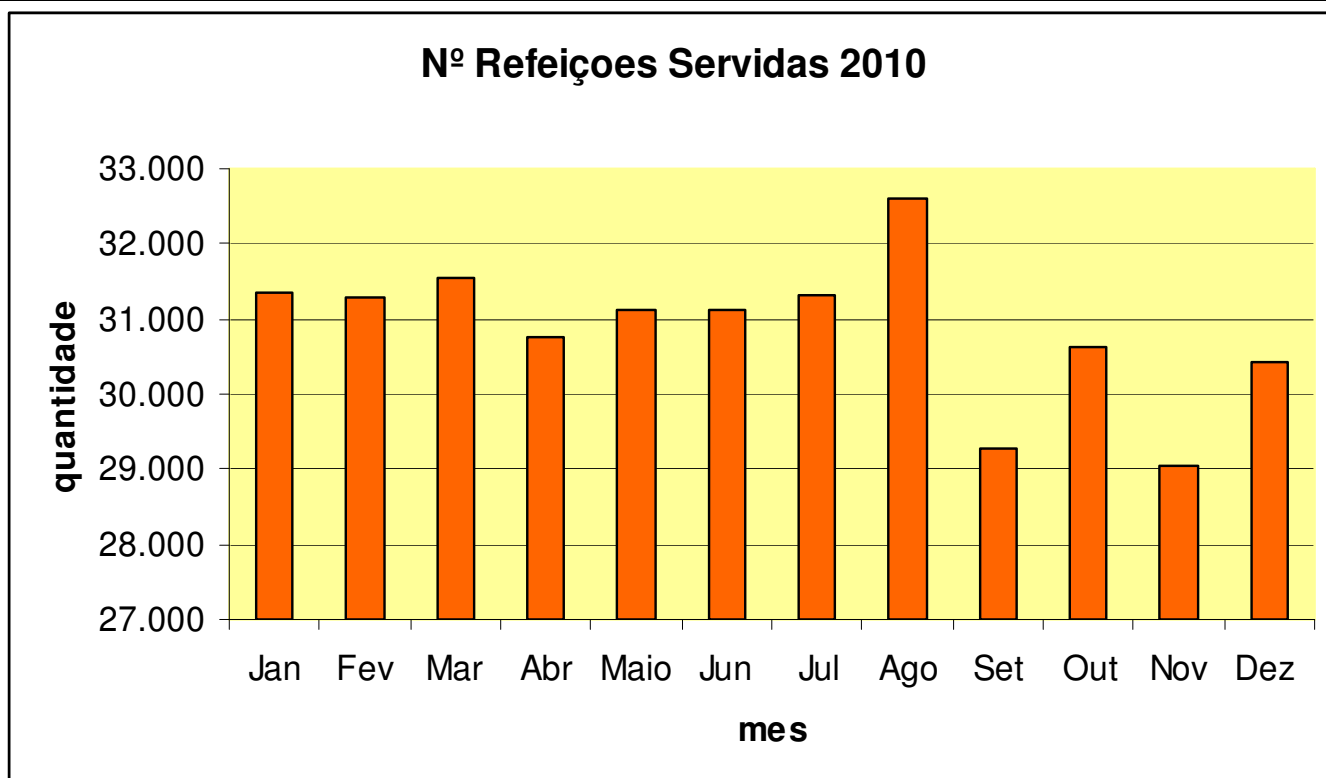


Tabela I - Quantidade de refeições servidas/mês. A redução brusca no mês setembro se refere ao corte no fornecimento de refeições para acompanhante de pacientes entre 18 e 60 anos.

Tabela II

Média do custo <i>per capita</i> por refeição												
Meses	Jul		Ago		Set		Out		Nov		Dez	
	A/J*	Cafés	A/J	Cafés	A/J	Cafés	A/J	Cafés	A/J	Cafés	A/J	Cafés
Média custo <i>per capita</i>	1,89	0,85	1,92	0,85	1,87	0,85	2,12	0,85	2,22	0,92	2,19	0,92

* A/J → almoço/jantar – preço de uma das duas refeições.

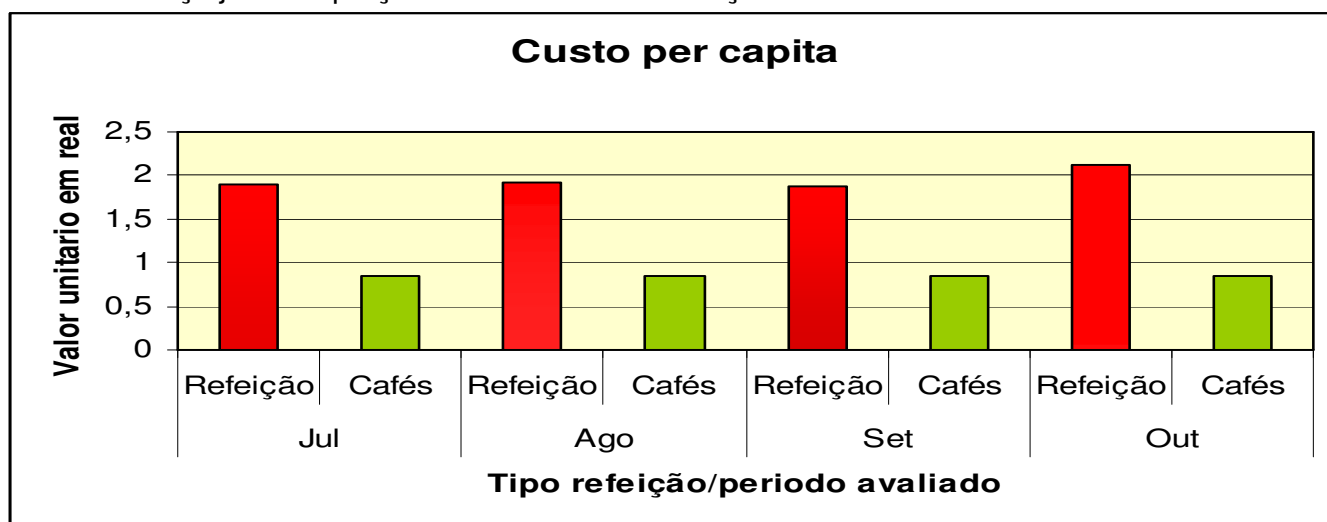


Tabela 2 - Custo *per capita* - Refeição (almoço/jantar) período de Julho e Dezembro variação de 18,5 % e Cafés variação de 8 %.

4. Principais Realizações em 2010

- Implantado o sistema informatizado para controle de estoque;
- Implantado sistema de apuração do custo da refeição pelo custo hospitalar e custo *per capita* de gêneros alimentícios, materiais descartáveis e produtos de limpeza;
- Implantada solicitação formal de dietas para acompanhantes, pacientes e funcionários;
- Compra de alguns equipamentos como liquidificador e panela de pressão;
- Uniformes para todos funcionários;
- Desenvolvimento dos planos de ação;
- Atualização de manual Operacional;
- Elaboração do macro processo

5. Metas para o próximo ano

- Reforma e climatização do SND, pisos não deslizante; conforme projeto;
- Implantação da manutenção periódica preventiva/corretiva das caldeiras, elevadores de carga e equipamentos da cozinha e copa.
- Reestruturação do refeitório para atender funcionários;
- Adquirir lixos com acionamento por pedal em todo o setor;
- Implantar métodos para tratamento das não conformidades dos principais processos e de apoio;
- Reposição dos EPIs;
- Aquisição de uma câmara fria e novo freezer;
- Reposição de utensílios e equipamentos (espremedor de laranjas, bandejas térmicas, canecas, talheres, etc);
- Aquisição de 3 caldeiras de 100 litros (substituição das atuais);
- Aquisição de lixeiras para armazenamento externo;
- Aquisição de armários novos para vestiário;
- Maior atenção nutricional a todos os pacientes moradores do Solar das Magnólias e não apenas dos pacientes críticos;

6. Perspectivas para 2011

Espera-se para o ano de 2011, que o Setor de Nutrição e Dietética (SND) sofra uma ampla reforma para que deixem de existir os fluxos cruzados presentes atualmente e para que todos os setores internos do SND atendam aos padrões da ANVISA. Dessa forma poderemos garantir maior qualidade e segurança dos processos de preparo de alimentos.

7. Conclusão

O início do ano de 2010 começou com a demissão das nutricionistas do setor e a entrada, em março da nova nutricionista. Os primeiros meses foram de aquisição de informações para planejamento das mudanças necessárias para o setor, que encontrava-se desestruturado e com desperdício de matéria prima.

No primeiro semestre também foi demitido o estoquista e contratado novo através de recrutamento interno. A parceria entre a nova nutricionista e o novo estoquista foi produtiva para o setor, que deixou de descartar produtos por dificuldade de cuidado no armazenamento e expedição excessiva de matéria-prima. Desta forma, conseguiu-se ter um maior controle do sistema informatizado de controle de estoque, que está sempre atualizado. Foi atualizado o Manual de Boas Práticas ou Manual Operacional do setor de acordo com a realidade do mesmo, assim como atualização da ficha de avaliação nutricional e as orientações nutricionais de alta hospitalar.

Consegui-se fazer o levantamento do número de refeições/dia com a ajuda do preenchimento correto das solicitações por parte dos demais setores, como solicitado pela nutricionista. Foi realizado também o levantamento do custo diário de cada refeição levando-se em consideração gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis.

O ano de 2010 foi proveitoso para todo o setor, que esta a cada dia caminhando para uma melhor qualidade no atendimento de todos os usuários que fazem uso de seus serviços.