

MONITORAMENTO DE INFORMAÇÕES PARA A GESTÃO DE DIETÉTICAS DE HOSPITAL DE GRANDE PORTE DO SUL DO BRASIL

Em serviços de alimentação para coletividade, diversos são os desafios para que o produto chegue ao cliente final de maneira adequada e satisfatória. No contexto de fornecimento de refeições para pacientes de hospitais esses requisitos são ainda mais importantes considerando os vários tipos de dietéticas necessárias para o atendimento. Nesse sentido, o uso de materiais e recursos para o adequado planejamento, controle e gestão do serviço é fundamental. Neste trabalho, foi caracterizado e quantificado as dietéticas oferecidas no almoço e no jantar para pacientes de um hospital de grande porte da cidade de Porto Alegre / RS a fim de subsidiar o planejamento e provisionamento de insumos para as preparações dietéticas. O estudo foi do tipo descritivo transversal. Foi realizado um levantamento de dados e acompanhamento do número de internações ocorridas no período de 21 a 29 de julho de 2021 no Serviço de Nutrição e Dietética do hospital. A atividade foi realizada por estagiária da graduação de Nutrição. Os relatórios foram gerados do programa de gestão de informações do hospital. A seguir as informações foram ordenadas e tabuladas no software Microsoft Excel em frequências absolutas e médias. No período investigado foi identificado que o número médio diário de refeições para pacientes e acompanhantes foi de 983 para o almoço (50,2%) e 973 para o jantar. As refeições direcionadas para pacientes representaram 79,4% do total. Foi possível identificar um total de 183 dietéticas registradas no sistema do hospital, de modo que destas, apenas 81 foram de fato prescritas dentro do período investigado. Dentre as dietéticas verificou-se que quatro delas representaram mais de 90% do total. A distribuição quanto a prescrição das dietéticas foi de: a) normal – 62,8%, b) diabetes mellitus – 14,3%, branda – 5,8% e pastosa – 8%. O levantamento de informações com a respectiva análise, reforça a importância de uma correta gestão de dados para o planejamento e organização de um serviço de alimentação coletiva, de modo a possibilitar o provisionamento adequado dos insumos para o preparo e entrega de refeições para pacientes e acompanhantes do hospital. Esse tipo de ação permite ainda uma melhor organização do serviço, além de visar a uma melhor gestão dos recursos e redução de desperdícios.