



## NAGEH NUTRIÇÃO

UM POUCO DE SUA TRAJETÓRIA:

### **2007 E 2008**

- ✓ INÍCIO DAS REUNIÕES
- ✓ CADASTRO DOS PARTICIPANTES
- ✓ DEFINIÇÃO DOS DADOS APRESENTADOS NO PERFIL DOS HOSPITAIS
- ✓ REUNIÕES MENSAS COM O OBJETIVO DE DEFINIR INDICADORES PARA ESTABELECEM REFERENCIAIS COMPARATIVOS EM UAN.
- ✓ METODOLOGIA DE TRABALHO: GRUPO DIVIDIDO EM SUBGRUPOS PARA ESTRUTURAR OS INDICADORES E PREENCHER SUAS FICHAS SENDO APROVADAS POSTERIORMENTE EM REUNIÕES MENSAS.
- ✓ INDICADORES FORAM DESENVOLVIDOS E APROVADOS



## NAGEH NUTRIÇÃO

UM POUCO DE SUA TRAJETÓRIA:

### **2009**

- ✓ ENVIO DOS INDICADORES PARA O NÚCLEO
- ✓ APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS
- ✓ APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS NA ASSEMBLÉIA DO CQH
- ✓ REUNIÕES PASSAM A SER TRIMESTRAIS



## NAGEH NUTRIÇÃO

UM POUCO DE SUA TRAJETÓRIA:

### 2010 E 2011

- ✓ PROPOSTA DE LANÇAR O MANUAL DE INDICADORES DO NAGEH NUTRIÇÃO
- ✓ ENVIO DA PRIMEIRA PARTE DO MANUAL PARA REVISÃO PELO SETOR TÉCNICO – NÃO CONCRETIZADO
- ✓ APRESENTAÇÃO DA FERRAMENTA BENCHMARKING
- ✓ DISCUSSÃO SOBRE A IMPLANTAÇÃO DA FERRAMENTA ENTRE OS HOSPITAIS PARTICIPANTES DO NAGEH NUTRIÇÃO – NÃO CONCRETIZADO
- ✓ FOI ABERTA A DISCUSSÃO SOBRE:
  - METODOLOGIA APLICADA PARA PESQUISA DE SATISFAÇÃO (ATIVA/PASSIVA),
  - ÍNDICE DE RETORNO DAS PESQUISAS – 15%
  - METODOLOGIA PARA APURAÇÃO DO NÚMERO DE SAÍDAS



## NAGEH NUTRIÇÃO

### 2014

- ✓ RETOMAR O PROJETO A PARTIR DE UMA REUNIÃO INICIAL CONVIDANDO OS HOSPITAIS
- ✓ CADASTRO DOS HOSPITAIS INTERESSADOS
- ✓ REVISÃO DA PLANILHA DE PERFIL DOS HOSPITAIS PARTICIPANTES DO NAGEH NUTRIÇÃO
- ✓ DEFINIÇÃO DA PERIODICIDADE DAS REUNIÕES
- ✓ DEFINIÇÃO DOS GRUPOS DE ESTUDO
- ✓ REVISÃO DAS FICHAS DE INDICADORES E SUA METODOLOGIA PARA APURAÇÃO DOS DADOS
- ✓ APRESENTAÇÃO DAS FICHAS DE INDICADORES PARA O GRUPO E APROVAÇÃO
- ✓ APLICAÇÃO E APURAÇÃO DOS RESULTADOS
- ✓ APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS
- ✓ DEFINIÇÃO DE CRONOGRAMA DE AÇÕES PARA 2015: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS INDICADORES, BENCHMARKING, DESCRIÇÃO DAS MELHORES PRÁTICAS.



# NAGEH NUTRIÇÃO

## PERFIL DOS HOSPITAIS

- ✓ MATRÍCULA
- ✓ LOCALIZAÇÃO (SÃO PAULO E REGIÃO METROPOLITANA OU INTERIOR DE SÃO PAULO)
- ✓ NATUREZA JURÍDICA (PÚBLICO, PRIVADO LUCRATIVO OU NÃO LUCRATIVO)
- ✓ TIPO DE ESTABELECIMENTO (GERAL, MATERNIDADE, ESPECIALIZADO)
- ✓ PORTE (PEQUENO – ATÉ 50 LEITOS, MÉDIO – 51 A 150, GRANDE – 151 A 500 OU ESPECIAL - +500)
- ✓ NÚMERO DE LEITOS
- ✓ ÁREA DE NUTRIÇÃO TERCEIRIZADA (SIM/NÃO)
- ✓ NÚMERO DE NUTRICIONISTAS NA CLÍNICA
- ✓ NÚMERO DE NUTRICIONISTAS NA PRODUÇÃO
- ✓ PERFIL DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL (PRIMÁRIO, SECUNDÁRIO, TERCIÁRIO)
- ✓ NÚMERO DE ESTAGIÁRIOS

<b>Indicador:</b> SOBRA LIMPA				
<b>Objetivo:</b> DIMINUIR O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PELA UAN				
<b>1. Fórmula e Cálculo:</b> <b>NÃO-CONFORMIDADES</b> $\frac{\text{PESO TOTAL DE ALIMENTOS PRODUZIDOS E NÃO DISTRIBUIDOS (KG) / MÊS}}{\text{PESO TOTAL DE ALIMENTOS PRODUZIDOS (KG) / MÊS}} \times 100$				
<b>2. Análise e Interpretação do Indicador</b> O indicador de sobra limpa é item de composição no custo mensal da UAN, por estar relacionado ao desperdício de alimentos. Este indicador reflete a adequação entre previsão da quantidade de alimentos preparados em relação à quantidade distribuída, além de possibilitar a detecção de falhas no planejamento, produção e porcionamento das refeições.  Referência Bibliográfica: GANDRA, Y. R. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. Ed. Savier, SP, 1986. p. 52 – 53.  REVISTA NUTR, Campinas, SP, Maio/Jun 2006, Vol 19 n. 03.				
<b>3. Metodologia de Apuração do Indicador</b> <b>3.1 Coleta e origem dos dados:</b> Os dados deverão ser coletados no mínimo 8 vezes por mês, sendo indicado 2 coletas semanais, no almoço e jantar, registrados em formulário apropriado. Esta coleta deverá contemplar as seguintes preparações: saladas, prato base (arroz, feijão, macarrão), prato principal, guarnição e sobremesa. Obs.: Considerar pacientes e outros comensais.				
<b>3.2 Modelo de Formulário de Coleta:</b> em anexo				
<b>3.3 Periodicidade: Mensal</b>				
<b>4. Áreas interessadas:</b> a) Nutrição b) Departamento de Compras c) Diretoria				
<b>Data de Origem</b> mês/ano	<b>Última Revisão</b>	<b>Nº da Revisão</b>	<b>Itens Revisados</b>	<b>Próxima Revisão</b> mês/ano
❖ Documentos revisados semestralmente.				



## NAGEH NUTRIÇÃO

1	Taxa de satisfação do cliente
$\frac{\text{Sabor da refeição} + \text{Variedade do cardápio} + \text{Apresentação visual do cardápio} + \text{Temperatura} + \text{Atendimento da equipe de Nutrição} + \text{Agilidade no Atendimento}}{6} = \text{[ ]}$	

2	Sabor da refeição
$\frac{\text{Pesquisas respondidas com bom e ótimo (Sabor da refeição)}}{\text{Total de pesquisas respondidas (Sabor da refeição)}} \times 100 = \text{[ ]}$	

3	Variedade dos alimentos
$\frac{\text{Pesquisas respondidas com bom e ótimo (Variedade dos alimentos)}}{\text{Total de pesquisas respondidas (Variedade dos alimentos)}} \times 100 = \text{[ ]}$	

4	Apresentação visual dos pratos
$\frac{\text{Pesquisas respondidas com bom e ótimo (Apresentação visual dos pratos)}}{\text{Total de pesquisas respondidas (Apresentação visual dos pratos)}} \times 100 = \text{[ ]}$	



## NAGEH NUTRIÇÃO

5	Temperatura
$\frac{\text{Pesquisas respondidas com bom e ótimo (Temperatura)}}{\text{Total de pesquisas respondidas (Temperatura)}} \times 100 = \text{[ ]}$	

6	Atendimento da equipe de nutrição
$\frac{\text{Pesquisas respondidas com bom e ótimo (Atendimento da equipe de nutrição)}}{\text{Total de pesquisas respondidas (Atendimento da equipe de nutrição)}} \times 100 = \text{[ ]}$	

7	Agilidade no atendimento
$\frac{\text{Pesquisas respondidas com bom e ótimo (Agilidade no atendimento)}}{\text{Total de pesquisas respondidas (Agilidade no atendimento)}} \times 100 = \text{[ ]}$	

8	Índice de retorno de pesquisa
$\frac{(\text{Total de pesquisas respondidas do indicador 2} + \text{Total de pesquisas respondidas do indicador 3} + \dots + \text{Total de pesquisas respondidas do indicador 7}) / 6}{\text{Total de saídas no mês (óbito, evasão, transferência e alta)}} \times 100 = \text{[ ]}$	



## NAGEH NUTRIÇÃO

9	Índice de atendimento de nutrição por paciente internado
$\frac{\text{N}^\circ \text{ total de atendimentos realizados pelo(s) nutricionista (s)}}{\text{Total de saídas no mês (óbito, evasão, transferência e alta)}} = \text{[ ]}$	

10	Taxa de avaliação nutricional subjetiva
$\frac{\text{N}^\circ \text{ de pacientes avaliados com avaliação subjetiva}}{\text{Total de saídas no mês (óbito, evasão, transferência e alta)}} \times 100 = \text{[ ]}$	

11	Taxa de avaliação nutricional objetiva
$\frac{\text{N}^\circ \text{ de pacientes avaliados com avaliação objetiva}}{\text{Total de saídas no mês (óbito, evasão, transferência e alta)}} \times 100 = \text{[ ]}$	



## NAGEH NUTRIÇÃO

12	Não conformidade com entrega de fornecedor
$\frac{\text{N}^\circ \text{ entregas não conforme}}{\text{N}^\circ \text{ total de entregas}} \times 100 = \text{[ ]}$	

13	Sobra limpa
$\frac{\text{Peso total de alimentos produzidos e não distribuídos (kg)}}{\text{Peso total de alimentos produzidos(kg)}} \times 100 = \text{[ ]}$	



NAGEH NUTRIÇÃO

OBRIGADA!

SILMARA LUCHETI TERUEL

HMCG

[steruel@hmcg.com.br](mailto:steruel@hmcg.com.br)