

inovação
inovação Concurso Inovação na
inovação Gestão Pública Federal

Experiência:

Racionalização/Manutenção da Qualidade Alimentar do SND

Faculdade de Medicina do Triângulo Mineiro –FMTM (Hospital Escola)

Responsável: Adm. Vitor Mature Colenghi (Coordenador da Qualidade e Produtividade).

Equipe: Izildinha das Graças Fachinelli, Regina Lima M. Freitas, Márcia Félix, Elaine Martins Pereira de Melo, Zelia Carvalho Sousa Pires, Renata Cristina de Oliveira, Erlane Oliveira Nogueira, Joana D’arc Silva Martins, Maria Rita Otaviano, Carolina Damasceno Faquineli, Regina Sônia Andrade Almeida, Claudia Helena Silva, Elza Aparecida Souza Andrade, Ilza Helena Martins, Andrea Oliveira Ramos, Clelida Martins, Delaine Aparecida Rosado Ramos, Selma Pereira Sousa Ramos, Maria Afonso Caetano, Luzia Caetano Paiva, Ana Lucia Lopes Moreira de Almeida, Carlos Freitas, Nilva Setsuko Takahashi, Tânia Beatriz Parreira Severino, Marcelo Vilela, Maria Graziela Musitano Rosa.

Endereço: Rua: Frei Paulino, 30 – Uberaba – MG, CEP. 38.025.180 Fone: (034) 318.5226 e 318.5212, FAX: 318.5296.

Início da experiência: Outubro/96.

RELATO DA SITUAÇÃO ANTERIOR:

Inexistência de normas procedimentais, reclamação de alguns usuários (principalmente os plantonistas), área física com manutenção deficiente e pouca organização.

DESCRIÇÃO DO PROJETO

OBJETIVOS:

- Padronizar os procedimentos operacionais
- Diminuir o número de reclamações
- Melhorar a área física
- Reorganizar o setor

INOVACÕES

- Criação das seguintes normas procedimentais:
- Serviço de Lactário
- Distribuição de Refeições
- Avaliação Nutricional
- Controle Administrativo
- Produção (Normal, Especial, Enteral)
- Requisição de Mercadorias
- Higienização, Limpeza e Conservação
- Acesso/Utilização do Refeitório
- Autorização para fazer refeições

AMBIENTE FÍSICO

- Reorganização do depósito de alimentos (anexo 2)
- Reforma do Refeitório da Pediatria (anexo 3)

INFORMAÇÕES AOS PACIENTES.

- Elaboração de um folder com orientações a respeito da alimentação hospitalar (anexo 4).
- Implantação da Experiência (fases)
- Levantamento de dados e informações
- Análise da situação atual
- Implantação do Programa – 5 S
- Busca de patrocinadores
- Treinamento do pessoal envolvido
- Programação de gincanas e grupo de teatro
- Divulgação dos novos procedimentos para os usuários dos refeitórios.
- Fixação da data de entrada em vigor das novas medidas.

CONCEPCÃO DA IDÉIA

- A idéia surgiu de um grupo de pessoas, face à dificuldade financeira que atravessa a Instituição.

CLIENTELA VISADA

- Pacientes internados/acompanhantes e plantonistas de serviço.

GRAU DE PARTICIPAÇÃO

- Participação efetiva dos servidores do Serviço de Nutrição e Dietética em parceria com a Coordenação da Qualidade e Produtividade e o Núcleo de Organização e Métodos da Instituição, bem como empresas privadas que doaram bens para o Refeitório da Pediatria.

GRAU DE TRANSPARÊNCIA

- Todos atores envolvidos, em conjunto com a direção do Hospital, deram sua parcela de contribuição e foram solidários nas responsabilidades do Projeto.

OBSTÁCULOS ENCONTRADOS

- O maior obstáculo encontrado foi a falta de recursos financeiros para desenvolver o Projeto. Em grau inferior, o dos indivíduos que usavam indevidamente os Refeitórios e de algumas pessoas que inicialmente foram resistentes às mudanças implantadas.

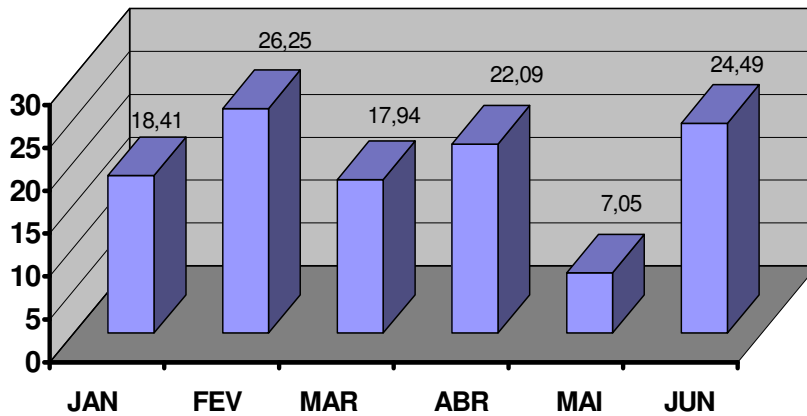
RECURSOS UTILIZADOS

- Na fase de racionalização e treinamento de pessoal utilizamos recursos próprios. Na fase de melhoria do ambiente físico contamos com doações de empresas da comunidade, tais como: Serviço de Artes Gráficas, Bramelo Móveis e Estofados, Fertibrás, Adolfinho Letras e Tok Tubos Ltda, além da mídia local que divulgou nosso Projeto (anexo-5).

RELATO DA SITUAÇÃO ATUAL

- Redução dos custos na ordem de 20% com a racionalização, padronização dos procedimentos e as formas alternativas de alimentação (mudança de cardápio); (anexo-6).
- Ambiente de trabalho mais agradável.
- Aumento no grau de satisfação dos clientes internos e externos (anexo-7).

**PERCENTUAL MENSAL DE REDUÇÃO DE CUSTOS DO SND
(1º SEMESTRE/98)**



OBS: A META MENSAL DO SETOR É DE 10%

	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN
Empenhado	40.965,00	43.411,56	38.566,73	44.383,60	41.800,76	52.300,61
Consumido	33.422,00	32.017,00	31.649,00	34.578,00	38.853,57	39.489,80

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO ALIMENTAR

