

Atividade sobre Custos na Unidade



Divulgação do Resto-Ingestão

Almoço, dia 23/09/2021

Elaborado por: Eduarda Tremea (estagiária de Nutrição),
Susana Pelegrini, Camila Gressler e Leonardo Dachi
(Nutricionistas da Unidade)



Tendo em vista a inexistência de dados sobre o desperdício de alimentos na UNC bem como a curiosidade em descobrir o quantitativo de desperdício proveniente tanto dos pacientes internados no HUSM como dos comensais do refeitório da mesma instituição, analisou-se o indicativo resto-ingestão (R-I) da refeição almoço no dia 23/09/2021 para avaliar o custo proveniente do desperdício de alimentos.



Para obtenção do peso da refeição distribuída, foram pesadas todas as preparações, tanto da cozinha geral como da cozinha dietética. Para a análise de sobras, pesou-se novamente as cubas após o horário do almoço e montagem das bandejas. Os restos foram pesados separadamente (pacientes e refeitório) para que se pudesse calcular o indicativo R-I de ambos os públicos. Utilizou-se a balança plataforma presente na área de higienização para realizar as pesagens.

O resto-ingestão foi calculado através da relação entre o resto devolvido nas bandejas ou prato (pacientes e comensais do refeitório) e a quantidade de alimentos e preparações alimentares distribuídas. Os cálculos detalhados podem ser observados no APÊNDICE 1.



Abaixo, o Quadro 1 exemplifica o total de alimento distribuído, o resto e o resultado do indicativo R-I.

Quadro 1 – Alimentos distribuídos, sobras e restos.

RESTO-INGESTÃO			
	TOTAL DE ALIMENTO DISTRIBUÍDO (Kg)	RESTO (Kg)	RESTO INGESTÃO (%)
PACIENTES	107,60	18,75	17,43
REFEITÓRIO	87,88	4,5	5,12
TOTAL	185,72	23,25	

Fonte: elaborado pelos autores.

O indicador R-I foi analisado de maneira isolada para pacientes e para os comensais do refeitório.



PACIENTES

No que se refere aos pacientes, obteve-se percentual de R-I de

17,43%

ou seja, do total de alimentos distribuídos (97,84 Kg), 17,43% foram recusados pelos pacientes e foram desperdiçados. Em quilos, o desperdício representa **18,75 Kg.**

REFEITÓRIO

Já no refeitório, onde as refeições são destinadas a acompanhantes de pacientes, residentes e médicos, o resto-ingestão foi de

5,12%

totalizando um desperdício de **4,5 Kg** de alimentos do total de 87,88 Kg distribuídos.

O DESPERDÍCIO TOTAL DA REFEIÇÃO FOI DE 23,25 Kg.

O quadro 2 apresenta a interpretação dos resultados de acordo com os autores.

Quadro 2 – Interpretação dos resultados

POPULAÇÃO SADIA - REFEITÓRIO			
Referência / Autor	Valor estabelecido Resto-ingestão	Valor encontrado Resto-ingestão	Interpretação
VAZ (2006)	até 3%	5,12%	De acordo com o autor, o percentual de resto-ingestão está acima do recomendado.
Castro e Queiroz (1998), apud Vieira e Japur (2012)	0 a 5%: ótimo 5 a 10%: bom 10 a 15%: regular >15%: péssimo.	5,12%	De acordo com o autor, o percentual está classificado como bom.
POPULAÇÃO ENFERMA – PACIENTES			
Referência / Autor	Valor estabelecido Resto-ingestão	Valor encontrado Resto-ingestão	Interpretação
Castro (2003)	20%	17,43%	Ao analisar o percentual encontrado e o estabelecido, percebe-se que o resto-ingestão não está acima do esperado, estando portando em adequação.

Fonte: elaborado pelos autores.

Percebe-se que a classificação dos percentuais de R-I encontrados na Unidade neste dia, variam de acordo com cada autor.

Vale ressaltar que o **cardápio do dia** (arroz branco, feijão preto, fricassê de frango, batata palha, brócolis e cenoura), normalmente é bem aceito pela maioria da população, sendo necessário o **monitoramento de mais dias para se ter um resultado mais fidedigno** e que leve em consideração a variação de cardápios.

CUSTOS

Em relação aos custos da refeição e do desperdício gerados, foram gastos **R\$2.895,94** para produzir todas as preparações, sendo **R\$263,22** o valor total do desperdício. Fazendo uma estimativa, se esse fosse o valor diário de desperdício da Unidade, no final do mês o desperdício custaria **R\$7.896,60**, o que equivale a **2,6%** do orçamento mensal da UNC (R\$300.000,00).

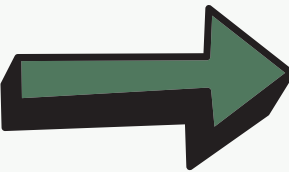


Foi desenvolvida uma planilha de controle de restos e sobras (Figura 1) com o objetivo de subsidiar indicadores à Unidade, para que sejam realizadas as adequações necessárias com base no quantitativo de alimentos ofertados e rejeitados.

Figura 1 – Planilha de controle do resto e sobras

PLANILHA DE CONTROLE DO RESTO													
DATA	REF.	QUANT. RESTO (KG)		QUANT. SOBRA/RESTO		ASS:	DATA	REF.	QUANT. RESTO (KG)		QUANT. SOBRA/RESTO		ASS:
		PAC.	REF.	GERAL	DIET				PAC.	REF.	GERAL	DIET	
	DESJEJUM							DESJEJUM					
	ALMOÇO							ALMOÇO					
	LANCHE T.							LANCHE T.					
	JANTAR							JANTAR					
	DESJEJUM							DESJEJUM					
	ALMOÇO							ALMOÇO					
	LANCHE T.							LANCHE T.					
	JANTAR							JANTAR					
	DESJEJUM							DESJEJUM					
	ALMOÇO							ALMOÇO					
	LANCHE T.							LANCHE T.					
	JANTAR							JANTAR					
	DESJEJUM							DESJEJUM					
	ALMOÇO							ALMOÇO					
	LANCHE T.							LANCHE T.					
	JANTAR							JANTAR					
	DESJEJUM							DESJEJUM					
	ALMOÇO							ALMOÇO					
	LANCHE T.							LANCHE T.					
	JANTAR							JANTAR					

ELABORADO POR: Eduarda Tremea (Estagiária De Nutrição - UFSM)
 APROVADO POR: Suzana B. De Pelegrini e Camila C. Gressler (Nutricionistas Da Unidade)
 SET/2021



Dessa forma, as informações subjetivas de aceitação e desperdício poderão ser monitoradas diariamente.

Fonte: elaborado pelos autores.

Além disso, foi criado um informativo com a divulgação do resultado da análise do R-I, que foi apresentado em forma de plaquinhas expostas nas mesas do refeitório. O informativo pode ser observado na Figura 2.

Figura 2 – Informativo sobre o desperdício de alimentos no dia 23/09/2021: refeitório

NO ALMOÇO DO DIA 23/09/2021 (QUARTA-FEIRA) FORAM DESPERDIÇADOS 4,5KG DE ALIMENTOS SOMENTE NO REFEITÓRIO

ESSES ALIMENTOS PODERIAM ALIMENTAR MAIS 11 PESSOAS

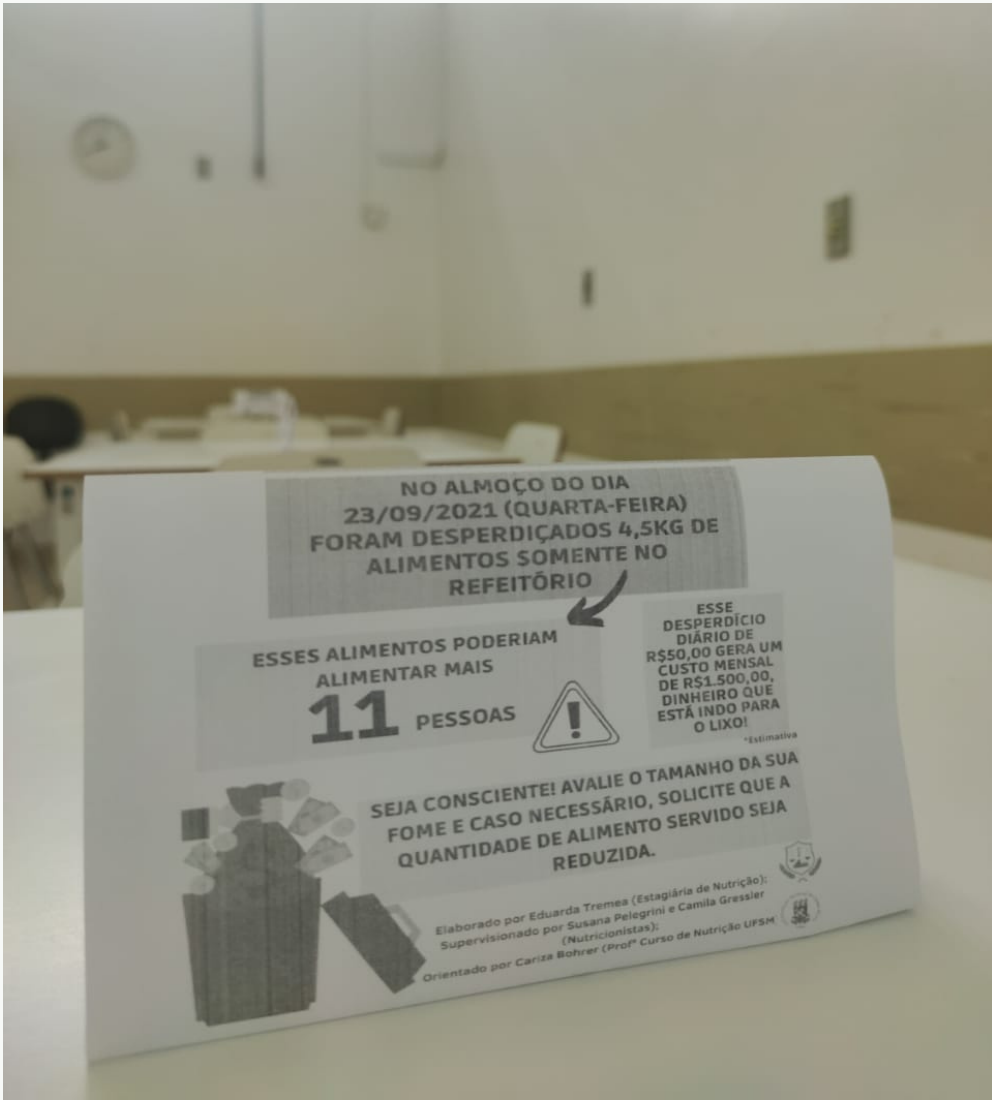
ESSE DESPERDÍCIO DIÁRIO DE R\$50,00 GERA UM CUSTO MENSAL DE R\$1.500,00, DINHEIRO QUE ESTÁ INDO PARA O LIXO!

**Estimativa*

SEJA CONSCIENTE! AVALIE O TAMANHO DA SUA FOME E CASO NECESSÁRIO, SOLICITE QUE A QUANTIDADE DE ALIMENTO SERVIDO SEJA REDUZIDA.

Elaborado por Eduarda Tremea (Estagiária de Nutrição);
Supervisionado por Susana Pelegrini e Camila Gressler (Nutricionistas);
Orientado por Cariza Bohrer (Profª Curso de Nutrição UFSM)

Figura 3 – Material exposto no refeitório



Ademais, foi criado também um informativo sobre o desperdício de alimentos por parte dos pacientes e a importância de consumir apenas os alimentos fornecidos pelo hospital. O folder foi enviado aos pacientes de quase todo o hospital (exceto UTI) juntamente com a bandeja do almoço, no dia 29/09/2021.

Figura 4 – Informativo sobre o desperdício de alimentos no dia 23/09/2021: pacientes

NO ALMOÇO DO DIA 23/09/2021 (QUARTA-FEIRA) FORAM DESPERDIÇADOS 18,75KG DE ALIMENTOS SOMENTE POR PARTE DOS PACIENTES.

ESSES ALIMENTOS PODERIAM ALIMENTAR MAIS 88 PACIENTES ⚠️

Seja Consciente! Consuma APENAS os alimentos fornecidos pelo hospital! A dieta que você recebe visa a sua melhora e recuperação e é feita com todos os cuidados necessários para garantir um alimento seguro e em boas condições higiênico-sanitárias. Consumindo alimentos de fora, você está correndo um grande RISCO de contaminação! Isso pode prejudicar a sua saúde e prolongar o tempo de internação.

Elaborado por Eduarda Tremea (Estagiária de Nutrição);
Supervisionado por Susana Pelegrini e Camila Gressler (Nutricionistas);
Orientado por Cariza Bohrer (Profª Curso de Nutrição UFSM)

Figura 5 – Material enviado aos pacientes



REFERÊNCIAS

VAZ, C. S. Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, Ed. LGE, p. 196. 2006.

VIEIRA, M. C. H.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na Produção de Refeições. In: Nonino, C. B.; Tanaka, Y. Y.; Marchini, J. S. Controle do Desperdício e Manejo de Resíduos. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, cap. 23, p. 258-265. 2012.

Castro, M. D. A. S., Oliveira, L. F. & Passamani, L. (2003). Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Higiene Alimentar, 17(114/115), 24-28.