



IX JORNADA ACADÊMICA DO HUPAA

SAÚDE DIGITAL: EM QUE PODEMOS AVANÇAR?

Eixo Temático – Inovação

ELABORAÇÃO E APLICAÇÃO DE UMA PLANILHA DE CONTROLE DE ESTOQUE SECO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

*PREPARATION AND APPLICATION OF A DRY STOCK CONTROL
SPREADSHEET IN A HOSPITAL FOOD AND NUTRITION UNIT*

Bárbara Morgana Medeiros Lacerda

Universidade Federal de Alagoas, Maceió-AL, Brasil

<https://orcid.org/0009-0007-9525-9224>

barbara.lacerda@fanut.ufal.br

Lídia Bezerra Barbosa

Universidade Federal de Alagoas, Maceió-AL, Brasil

<https://orcid.org/0000-0003-1883-0734>

lidia.barbosa@fanut.ufal.br

Resumo: Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades que pertencem ao setor de alimentação coletiva, cuja finalidade é produzir refeições nutricionalmente adequadas. Nestas unidades o nutricionista tem como uma de suas atribuições o planejamento de cardápio e o controle de estoque. Com relação a esse último, a gestão de suprimentos exerce papel fundamental em uma UAN e quando não há um bom planejamento pode acarretar problemas na execução dos cardápios. **Objetivo:** elaborar e implantar uma planilha de controle de estoque na UAN de um hospital universitário, localizado em Maceió, Alagoas. **Métodos:** Trata-se de um estudo do tipo descritivo para o desenvolvimento de um documento tecnológico. Foi realizado levantamento de dados dos gêneros alimentícios e da quantidade destes presente no estoque seco por meio de uma ficha de recebimento impressa, com esses dados, criou-se as fórmulas para construção de uma planilha. **Resultados:** O produto deste trabalho foi uma planilha no formato Excel® para controle dos gêneros alimentícios secos do estoque. A planilha elaborada, além de controlar a entrada, a saída dos gêneros e o prazo de validade dos produtos, auxiliou na tomada de decisão de compra e reabastecimento de suprimentos. **Conclusão:** A planilha foi desenvolvida e aplicada com êxito. A planilha foi de fácil manuseio e de aplicação importante, podendo ser utilizada em diferentes tipos de estoque.

Palavras-chave: alimentação coletiva; armazenagem de alimento; estoque de comida; estoque estratégico.

Abstract: Introduction: The Food and Nutrition Units (UAN) are units that belong to the collective food sector, whose purpose is to produce nutritionally adequate meals. In these units, one of the attributions of the nutritionist is menu planning and stock control. About the latter, supply management plays a fundamental role





IX JORNADA ACADÊMICA DO HUPAA

SAÚDE DIGITAL: EM QUE PODEMOS AVANÇAR?

in a UAN and when there is not good planning, it can lead to problems in the execution of the menus. **Objective:** to develop and implement an inventory control worksheet in the UAN of a university hospital, located in Maceió, Alagoas. **Methodology:** This is a descriptive study of the development of a technological document. A survey of data on foodstuffs and the quantity of these present in the dry stock was carried out through a printed receipt form, with these data, formulas were created for the construction of a spreadsheet. **Results:** The product of this work was a spreadsheet in Excel® format for controlling dry foodstuffs in stock. The prepared spreadsheet, in addition to controlling the entry, exit of genres, and the expiry date of the products, helped in deciding to purchase and restock supplies. **Final considerations:** The worksheet was successfully developed and applied. The worksheet was easy to handle and of important application, being able to be used in different types of stock.

Keywords: collective feeding; food storage; food stock; strategicstockpile.

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades que pertencem ao setor de alimentação coletiva, cuja finalidade é conduzir a produção de refeições nutricionalmente equilibrada e seguras do ponto de vista microbiológico, por meio de armazenamento, produção e distribuição adequados (Susin *et al.*, 2017).

Assim, administração de uma UAN deve ser conduzida com adequado planejamento tanto para garantir um equilíbrio com os custos relativos à produção de refeições quanto com a saúde dos trabalhadores envolvidos na produção, para assim melhor atender a clientela (Colares, 2017).

Em meio a essa perspectiva, de acordo com a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, uma das atribuições do nutricionista na gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é elaborar cardápios com base nas necessidades nutricionais da clientela, respeitando os hábitos alimentares, regionais, culturais e éticos do público atendido (CFN, 2018). No entanto, sabe-se que para uma boa execução do cardápio é necessário um estoque com disponibilidade adequada para sua implementação, desse modo, atentar-se para o gerenciamento e controle do estoque torna-se peça fundamental nesse contexto (Dandaro, 2019).

Dito isto, o gerenciamento do estoque é uma das responsabilidades do nutricionista responsável técnico, ele determina, de acordo com a realidade de oferta do seu serviço, o estoque máximo e mínimo.

Neste contexto, o presente estudo justifica-se pela necessidade de uma planilha de controle





IX JORNADA ACADÊMICA DO HUPAA

SAÚDE DIGITAL: EM QUE PODEMOS AVANÇAR?

de estoque seco que possa notificar os gestores de UAN quanto ao excesso de gêneros alimentícios no estoque seco ou risco de falta destes gêneros. Assim, o objetivo desse estudo foi o de construir e implantar uma planilha de estoque seco para a UAN que produz refeições em um hospital universitário, localizado na cidade de Maceió-AL.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo descritivo para o desenvolvimento de um documento tecnológico com a finalidade de organização. O estudo foi realizado na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), no setor de estoque seco, do Hospital Universitário Professor Alberto Antunes (HUPAA). A referida UAN hospitalar é caracterizada por uma forma de gestão por concessão, ou seja, terceirizada. A empresa é responsável pelo fornecimento de refeições para os pacientes, de modo a atender a prescrição nutricional e suas especificidades, além disso, fornece refeições para os acompanhantes, residentes e funcionários do hospital.

A unidade de análise do presente estudo foram os métodos de controle do estoque seco da UAN. Realizou-se um levantamento dos dados dos gêneros alimentícios no estoque seco. Para identificar o quantitativo de gêneros presente no estoque seco foi utilizada uma ficha de recebimento impressa (já utilizada pelos estoquistas da unidade). A partir desses dados, ocorreu uma conversa com a nutricionista chefe responsável para saber o *prazo de reposição*, ou seja, o tempo que se deseja ter os produtos em estoque de acordo com a saída no cardápio, pois esse prazo de disposição é importante para o cálculo do *estoque mínimo* (Emin).

O software utilizado para construir a planilha foi o Microsoft Excel 2013, nele o estoque mínimo foi calculado da seguinte maneira: $E_{min} = \text{prazo de reposição} \times \text{consumo médio diário}$, no qual: $\text{consumo médio diário} = \text{consumo médio} \times n^{\circ} \text{ de usuários diários} + \text{margem de segurança} (10\%)$. Após a obtenção desse valor, o Emin deve ser multiplicado pelo prazo de reposição (DA SILVA, 2020).

Por não envolver seres humanos ou animais, o estudo é dispensado de apreciação por um Comitê de Ética em Pesquisa.





IX JORNADA ACADÊMICA DO HUPAA

SAÚDE DIGITAL: EM QUE PODEMOS AVANÇAR?

As colunas da planilha do Excel estão caracterizadas da seguinte forma:

- a) As colunas A, B, C; F são preenchidas manualmente de acordo com os alimentos presentes no estoque seco e com a quantidade de comensais, bem como o per capita de cada alimento fornecido. A coluna F é preenchida de acordo com o prazo de recebimento dos produtos, isto ocorre, em geral, a cada 7 dias;
- b) As colunas D, E e G são preenchidas automaticamente pela planilha. O “Cons. médio” (D) é resultado da multiplicação entre B e C, com este resultado, tem-se o consumo médio diário, dado por: *cons. médio + 10%* (margem de segurança). O estoque mínimo (G) é o consumo médio diário X dias em estoque;
- c) A coluna H, o “Saldo” é preenchida automaticamente e corresponde ao total daquele produto no estoque, tendo em vista a quantidade recebida e a saída do dia;
- d) A “Situação” (I) leva em consideração o “Saldo” disponível e o estoque “Mínimo” para suas atualizações. À medida que o saldo se aproximar do estoque mínimo, uma mensagem de alerta aparecerá automaticamente, sinalizando aos responsáveis a necessidade de reposição do estoque.

A segunda etapa corresponde a uma planilha para cada dia do mês (Figura 2) que deve ser abastecida manualmente, tendo em vista o registro das entradas e saídas dos produtos secos no estoque.

Após a elaboração e realização de testes e treinamentos a planilha foi aprovada pela nutricionista responsável técnica da UAN e foi introduzida no serviço a partir do preenchimento das informações necessárias para a contagem automática. Houve um momento para esclarecimento quanto ao uso da planilha, bem como das dúvidas levantadas.

2.3 Discussão

A planilha elaborada além de controlar a entrada e saída dos itens, a planilha auxilia na tomada de decisões e melhor planejamento para compra dos suprimentos de modo a reduzir os erros e armazenamento de estoque desnecessário. A planilha é o instrumento que permitirá a UAN ter um maior controle de estoque, principalmente na questão dos níveis de estoque mínimo.



IX JORNADA ACADÊMICA DO HUPAA

SAÚDE DIGITAL: EM QUE PODEMOS AVANÇAR?

Figura 2- Planilha dia

PLANILHA DE DIA						
PRODUTO	QUANTIDADE INICIAL	QUANTIDADE RECEBIDA	QUANTIDADE UTILIZADA	ESTOQUE	DATA DE VALIDADE	DIAS RESTANTE P/VENCIMENTO
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!
0				0		#NÚM!

Fonte: Autores, 2023

A necessidade em se fazer um estoque mínimo para controle de estoque não é algo novo. Esse parâmetro, quando incluído no sistema de compras das empresas, reduz o excesso de mercadoria no local e auxilia na organização dos itens que são desnecessários para produção, com isso diminui os custos e o desperdício de produtos, principalmente quando estes não são utilizados dentro do prazo de vencimento (Silva, 2020).

Assim, o preenchimento dos dados diários de entrada e saída de gêneros na planilha permite que o responsável técnico observe o quanto ainda possui daquele produto no estoque no início do dia, o quanto recebeu, se for o caso, a data de vencimento para evitar desperdício, o volume de saída e por fim, a quantidade final de cada dia, reduzindo, assim, as chances de perda para a unidade e otimizando o tempo de serviço.

No entanto, vale salientar que o uso da planilha depende também do engajamento de todos os envolvidos no serviço e, com relação a isso houve um problema que representou uma limitação: a falta de controle na retirada dos produtos no período da noite, devido a ausência de estoquista no plantão noturno. Para solucionar este problema, propôs-se a implantação da planilha com as técnicas em nutrição dos plantões noturnos para que o processo seja realizado de forma padrão em toda unidade, e que o controle de estoque seja realizado facilmente e rapidamente pelos estoquistas e



IX JORNADA ACADÊMICA DO HUPAA

SAÚDE DIGITAL: EM QUE PODEMOS AVANÇAR?

gestores da UAN. Desse modo, o instrumento elaborado foi bem aceito e pode-se afirmar que a ferramenta foi implantada com sucesso.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do objetivo proposto a planilha foi desenvolvida e executada alcançando a finalidade esperada. Os resultados evidenciam a necessidade de unidades de alimentação coletiva adotarem sistemas de controle que auxiliem na atuação do nutricionista como gestor. A planilha foi de fácil manuseio e de aplicação importante, podendo ser utilizada em diferentes tipos de estoque como, estoque frio, estoque do açougue e estoque de materiais.

REFERÊNCIAS

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. DE. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, n. 12, p. 3011–3020, 2007.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, n. 76, p. 157, 20 abr. 2018 Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600> . Acesso em 12 jun. 2023.

DA SILVA, F. P. *et al.* Aplicação de uma planilha de controle de estoque em uma unidade de alimentação e nutrição. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S. l.], v. 15, p. e48364, ago. 2020.

DANDARO, F.; MARTELLO, L. L. Planejamento e controle de estoque nas organizações. **Revista Gestão Industrial**, v. 11, n. 2, 2015.

SUSIN, V. *et al.* Condições higiênico sanitárias, estruturais e de funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Vigilância Sanitária em Debate**, v.5, n.1, p.60-68, 2017.

