



**Centro Hospitalar de Trás-os-Montes e Alto Douro –
Unidade de Chaves**

Melhoria Contínua da Qualidade

**Programa: Alimentação dos utentes
internados CHTMAD - Unidade de Chaves.**

1. Dimensões da Qualidade

Satisfação / aceitabilidade

2. Unidades de Estudo

■ Utilizadores incluídos na avaliação

Todos os utentes internados no serviço de ...

■ Profissionais em avaliação

Enfermeiras (os) do serviço...

Assistentes Operacionais do Serviço...

■ Período de tempo que se avalia

Período de Janeiro a Dezembro de 2011

3. Tipo de dados

Processo e Estrutura

4. Fonte de dados

Entrevista com o utente/família;

Processo Clínico;

Observação.

5. Tipo de Avaliação

Interna

Inter-pares

6. Como se avalia?

CrITÉRIOS explÍCITOS - normativos

CrITÉRIOS de avaliaÇÃO

CrITÉRIOS	Excepções	Esclarecimentos
<p><u>A todos os utentes internados no serviço de ... o enfermeiro deve:</u></p> <p>1.Providenciar a dieta de acordo com a prescrição médica atendendo às suas preferências;</p> <p>2.Assegurar que a dieta fornecida ao utente corresponda à dieta pedida;</p> <p>3.Verificar acondicionamento, temperatura e apresentação da dieta;</p> <p>4.Assegurar que o utente inicie a refeição logo após a sua distribuição;</p> <p>5. Posicionar o utente em posição de segurança para a deglutição;</p> <p>6. Lavar as mãos do utente;</p> <p>7. Alimentar e hidratar o utente;</p> <p>8. Incentivar o utente a alimentar-se;</p> <p>9. Nos utentes com SNG, avaliar o resíduo gástrico;</p> <p>10. Registrar a quantidade de alimentos que o doente ingere e/ou o motivo pelo qual não comeu;</p>	<p>1. A utentes com alteração da memória, a entrevista deve ser efectuada ao prestador de cuidados.</p> <p>3. Utesntes em dieta zero.</p> <p>4. Dieta Fria.</p> <p>5. Utesntes independentes e/ou em dieta zero.</p> <p>6. Utesntes independentes e/ou em dieta zero.</p> <p>8. Utesntes em dieta zero.</p>	<p>1. Ter em conta a consistência dos alimentos e eventuais alergias.</p> <p>4. Não exceder os 15 minutos para iniciar a refeição.</p> <p>7. Solicitar a colaboração de Assistente Operacional, familiar ou prestador de cuidados.</p> <p>9. Se o volume residual for superior a 100 ml suspender a alimentação.</p>

7. Colheita de dados

Enfermeiros (checklist)

8. Relação temporal

Avaliação retrospectiva e concorrente.

9. Selecção da amostra

Base institucional ou populacional

Todos os utentes internados no serviço de ...

Amostra selectiva

Amostra aleatória de 20% dos utentes admitidos

10. Intervenção prevista

Medidas educacionais

- Formação em serviço da Equipa de Enfermagem e auxiliares de acção médica sobre a alimentação.

INDICADORES

1- % de utentes que demonstram satisfação em relação à dieta servida.

2- % de profissionais que verificam e registam se o utente ingere a quantidade necessária de alimentos.

3- % de enfermeiros que incentivam o utente a alimentar-se.

4- % de utentes que são alimentados, pelos profissionais em tempo útil (15 min.).

Serviço de _____

Auditoria - “Alimentação do utente ”

Data: ____ / ____ / ____

Enf. _____

Observado _____

Utente/Iniciais _____

O Enfermeiro:		Sim	Não	Não aplicável
1	Providencia a dieta de acordo com a prescrição médica e preferências do utente.	S	N	
2	Assegura que a dieta fornecida ao utente corresponde à dieta pedida	S	N	
3	Verifica acondicionamento, temperatura e apresentação da dieta	S	N	
4	Assegura o início da refeição logo após a sua distribuição	S	N	
5	Posiciona o utente em posição de segurança	S	N	
6	Lava as mãos do utente	S	N	
7	Alimenta e hidrata o utente	S	N	
8	Incentiva o utente a alimentar-se	S	N	
9	Mede o volume residual nos utentes com SNG	S	N	
10	Regista a quantidade de alimentos que o utente ingere e/ou o motivo pelo qual não comeu	S	N	

Auditor _____