Hospital Esaú Matos fortalece serviço de nutrição e cuidados com pacientes, acompanhantes e colaboradores

Date : 16-09-2025

O Hospital Municipal Esaú Matos, administrado pela Fundação Pública de Saúde de Vitória da Conquista, deu mais um passo importante para fortalecer o cuidado e o bem-estar de pacientes, acompanhantes e servidores. A cozinha da unidade, essencial no apoio à recuperação e no acolhimento diário, passou recentemente por melhorias que vêm contribuindo para aprimorar a rotina do setor. Entre as ações realizadas estão a modernização da estrutura, a aquisição de equipamentos, a ampliação do quadro de funcionários e a requalificação dos serviços de nutrição, em funcionamento desde a última semana.

Cozinha da FSVC

"A gente começou primeiro pela pintura de todos os ambientes que compõem a cozinha, depois realizamos a troca de todos equipamentos e a reorganização dos ambientes. No que se refere à equipe, o quadro de colaboradores foi ampliado: antes eram 15, e hoje contamos com 22 funcionários", explicou a coordenadora de nutrição da empresa Objetiva, Mariana de Azevedo Dantas, responsável pela coordenação da cozinha.

Mariana de Azevedo Dantas, responsável pela coordenação da cozinha

Vanusa Leite, coordenadora do Serviço de Nutrição e Dietética

O Serviço de Nutrição e Dietética do Esaú Matos desempenha um papel fundamental na recuperação dos pacientes, oferecendo cardápios elaborados por nutricionistas com base em necessidades específicas. Entre café da manhã, almoço, janta e lanches, são servidas em média 1.000 refeições por dia para pacientes e acompanhantes. Para atender os servidores da Fundação, esse número chega a cerca de 400 refeições diárias. Trata-se de um trabalho que exige amplo planejamento para garantir agilidade, cumprimento de horários e segurança alimentar.

A coordenadora do serviço de nutrição do Hospital Esaú Matos, Vanusa Leite, ressalta que o setor vem passando por constantes avanços: “A equipe de cozinha tem recebido capacitação e suporte para desempenhar cada vez melhor o seu trabalho. Esse cuidado reflete em todas as etapas, desde a chegada e armazenamento dos produtos até o preparo, atendimento e apresentação das refeições. O hospital tem buscado continuamente aprimorar esse serviço, sempre pensando na qualidade e segurança alimentar”.

Para promover mais conforto, acolhimento e interação, o refeitório também passou por modernização, reorganização e troca completa de mobiliário. Mudanças aprovadas pelos funcionários do hospital, como afirmou Patrício Pereira, gerente de Patrimônio. "No novo refeitório, conseguimos sentar, interagir e aproveitar melhor o espaço, o que é muito bom. Além disso, o ponto que mais agradou aos funcionários foi a variedade no cardápio", ressaltou.

Equipe…

no refeitório…

com novo mobiliário.

Segundo a diretora-geral da Fundação, Ceres Almeida, as melhorias reforçam o compromisso permanente do hospital em cuidar de todos que passam pela unidade. “O Esaú Matos tem como prioridade oferecer um serviço de qualidade, que acolha pacientes, acompanhantes e também os nossos trabalhadores. Investir na alimentação significa investir na saúde, no bem-estar e na humanização do atendimento, e é isso que continuaremos a fazer”, destacou.