



کتابچه توجیهی اختصاصی واحد تغذیه



معرفی واحد:

واحد تغذیه از دو بخش مدیریت بخش غذا و رژیم درمانی تشکیل شده است.

فضای فیزیکی مربوط به بخش مدیریت غذا شامل: آشپزخانه، انبار مواد غذایی، انبار ظروف، سردخانه ها، اتاق تهیه غذای رژیمی، سلف پرسنل آقا و خانم، سلف دستیاران خانم و آقا، سلف اساتید پزشکی، اتاق استراحت، حمام و دستشویی پرسنل آشپزخانه می باشد.

فضای مربوط به بخش رژیم درمانی اتاق درمانگاه تغذیه می باشد.

درمانگاه تغذیه در طبقه همکف ساختمان اداری بیمارستان (اولین اتاق سمت راست) و سایر قسمت ها در زیرزمین همین ساختمان قرار دارد.

کارشناسان این واحد تشکیل شده اند از: یک نفر دکترا تغذیه ریس واحد تغذیه می باشد کارشناس مسئول تغذیه، یک نفر کارشناس تغذیه استعدادی، 1 نفر نیروی کارشناس طرحی. شرایط احراز سمت کارشناس مسئول تغذیه عبارت است از داشتن لیسانس تغذیه و 2 سال سابقه کار بیمارستانی. نحوه احراز سمت کارشناس تغذیه عبارت است از داشتن لیسانس تغذیه. ساعت کاری مربوط به قسمت رژیم درمانی و نظارت بر بخش غذا ساعت کار اداری می باشد. یونیفرم کارشناسان تغذیه عبارت است از روپوش سفید و مقنعه.

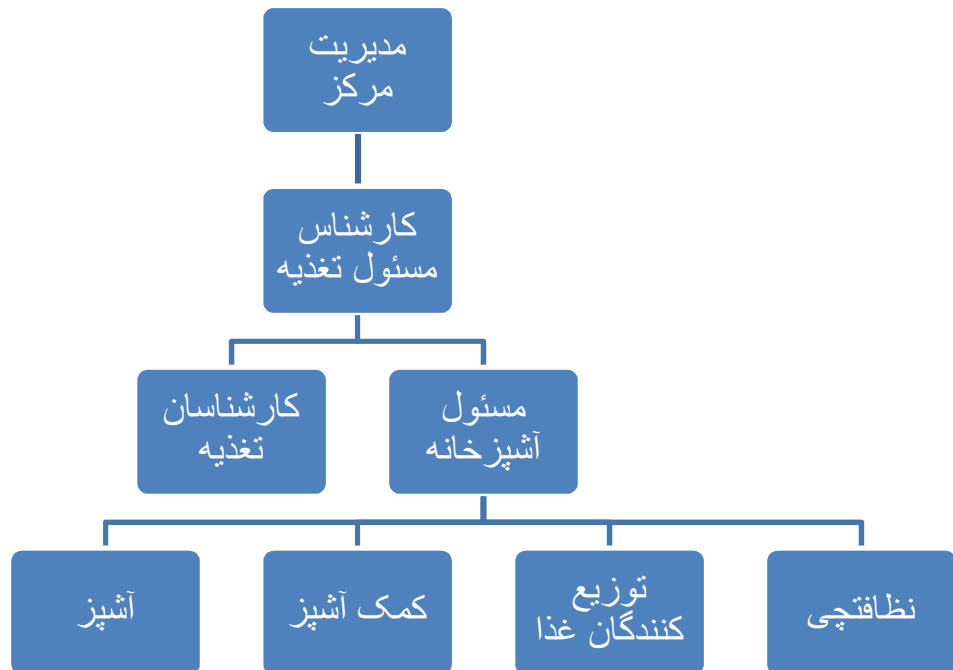
پرسنل واحد آشپزخانه تشکیل شده اند از یک نفر مسئول آشپزخانه، 3 نفر آشپز، 2 نفر کمک آشپز، 3 نفر توزیع کننده غذا و 2 نفر نظافتچی. تمامی پرسنل واحد آشپزخانه باید دارای کارت بهداشت بوده و آشپزها باید گواهی آشپزی داشته باشند. ساعت کاری واحد آشپزخانه به صورت 24 ساعته بوده که در شیفت های مختلف تنظیم می شود. یونیفرم پرسنل آشپزخانه عبارت است از روپوش کوتاه و شلوار، کلاه آشپزی، پیشبند و چکمه همه به رنگ سفید.



کتابچه توجیهی اختصاصی واحد تغذیه



چارت سازمانی واحد تغذیه





شرح وظایف کارشناس مسئول تغذیه

- نظارت بر نحوه ی تهیه، پخت، توزیع مواد غذایی در آشپزخانه
- ارائه آموزش های لازم به پرسنل واحد تغذیه
- نظارت بر بهداشت آشپزخانه و سلف سرویس
- هماهنگی با مسئول آشپزخانه جهت نوشتن منوی هفتگی غذای بیماران
- هماهنگی با مسئول آشپزخانه جهت نوشتن آنالیز مواد غذایی و تهیه درخواست جنس از انبار
- مشاوره و آموزش و رژیم درمانی انواع بیماران بستری و سرپایی
- تنظیم لیست شیر خشک بیماران پی کی یو
- شرکت در جلسات آموزشی بیماران پی کی یو
- شرکت در جلسات درون بخشی
- نظارت بر کار کارشناسان و پرسنل آشپزخانه
- نظارت بر کار توزیع کنندگان غذاها در بخش ها
- تنظیم لیست شیر خشک بیماران متابولیک
- ارائه گزارش های لازم به مسئول مافوق
- ارائه آموزش های لازم به دانشجویان تغذیه
- همکاری با طرح های تبلیغاتی وزارتخانه ها و پایان نامه پزشکان
- استفاده از اینترنت در جهت به روز رساندن انواع اطلاعات تغذیه ای



شرح وظایف کارشناسان تغذیه

- نظارت بر تهیه، پخت، توزیع مواد غذایی در آشپزخانه و ارائه آموزش های لازم
- نظارت بر بهداشت آشپزخانه و سلف سرویس
- پر کردن چک لیست مربوط به آشپزخانه
- نوشتن لیست صورت غذا
- تهیه آمار غذایی بیماران
- مشاوره، آموزش و رژیم درمانی انواع بیماران سرپایی و بستری
- تنظیم آمار بیماران مراجعه کننده به درمانگاه
- تنظیم آمار شیر خشک بیماران پی کی یو
- نوشتن نسخه ی شیر خشک بیماران پی کی یو
- نوشتن نسخه شیر خشک بیماران متابولیک
- نظارت بر نحوه صحیح توزیع غذا در بخش ها
- پر کردن چک لیست توزیع غذا در بخش ها
- استفاده از منابع اینترنتی برای به روز رساندن مطالب رژیم درمانی
- انجام سایر وظایف محوله از طرف کارشناس مسئول بخش تغذیه
- همکاری با طرح های تحقیقی وزارتخانه ها و پایان نامه های پزشکان



شرح وظایف مسئول آشپزخانه

- نظارت بر انجام تعهدات قانونی شرکت و کارکنان متبوع
- نظارت مستمر بر نحوه تهیه، آماده سازی، طبخ، نگهداری، انتقال و توزیع مواد غذایی در بیمارستان
- نظارت بر تعویض به موقع وسایل پخت، ظروف مستهلک و غیر بهداشتی
- نظارت بر نظافت روزانه آشپزخانه، دستشویی، تمام لوازم و تجهیزات مورد نیاز برای طبخ و نگهداری غذا
- نظارت بر فعالیت کارکنان تحت سرپرستی طبق چارت تشکیلاتی
- گزارش از فعالیت ها و مشکلات جهت سرپرست مربوطه
- انجام سایر اموری که در حدود وظایف اداری از طرف سرپرست مربوطه ارجاع می گردد
- تقسیم کار بین عوامل آشپزخانه با توجه به برنامه غذایی روزانه
- هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک و تحویل گرفتن مواد غذایی مورد نیاز با نظر مسئول مربوطه
- نظارت و مشارکت مستقیم بر نحوه انجام مراحل مختلف طبخ غذا بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده از طرف کارشناس مسئول تغذیه
- هدایت و کنترل و اعمال نظارت های لازم بر نحوه انجام وظیفه کارکنان تحت سرپرستی در آشپزخانه و ارائه راهنمایی های تخصصی
- هماهنگی و نظارت برای تقسیم و توزیع غذای بخش های مختلف بر اساس برنامه غذایی
- روزانه بخش ها و تحویل آنها به مقسم مربوطه جهت توزیع در بخش ها و قسمت های مختلف بیمارستان
- هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک غذای نوبت های بعد به وسیله همکاران مربوطه
- نظارت و همکاری در جمع آوری آمار و ارائه آنها به نماینده شرکت
- نظارت و مشارکت مستقیم بر امور نظافت کلی محیط و وسایل آشپزخانه و سالن غذا خوری
- و سردخانه و غیره با کمک و همکاری کارکنان آشپزخانه و نیز رعایت اصول بهداشت فردی و بهداشت محیط و وسایل و بهداشت حرفه ای
- مراقبت و کنترل وسایل و ابزار
- انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسئولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.



شرح وظایف آشپز:

- پخت انواع غذاهای رژیمی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه و تهیه انواع سالاد، دسر و سایر خوراکیها
- پیش بینی برآورد و درخواست مقدار و نوع مواد اولیه جهت پخت و تهیه غذا و خوراکیهای مناسب با برنامه تنظیمی
- راهنمایی کمک آشپزان تحت سرپرستی در تهیه غذاها و خوراکیها و آماده کردن مقدمات پخت و نظارت بر کارگران آشپزخانه در شستشو و نظافت لوازم و وسایل آشپزخانه و ظروف با مراعات اصول بهداشتی
- گزارش مرتب چگونگی وضع آشپزخانه و نحوه انجام وظیفه
- انجام سایر امور مربوطه مطابق دستور

شرح وظایف کمک آشپز

- همکاری و اقدام برای آماده کردن مقدمات پخت غذاهای مختلف نظیر پاک کردن و خرد کردن گوشت، مرغ، سبزی و شستشوی مواد غذایی
- همکاری در طبخ و تهیه انواع غذا و سالاد و غیره
- تهیه و پختن برخی از غذاها و مخلفات ساده و همچنین انجام برخی از مراحل آشپزی نظیر سرخ کردن گوشت و سبزی ضمن کسب راهنمایی و رعایت تذکرات آشپزان ارشد
- کنترل درجه حرارت و شعله اجاق ها و روشن و خاموش کردن آنها
- همکاری در توزیع و تقسیم غذا در بخش ها و یا غذاخوری کارکنان و جمع آوری ظروف
- همکاری در تنظیم محوطه و ظروف و وسایل آشپزخانه و سردخانه و غیره
- همکاری در تخلیه و حمل و جابجایی مواد غذایی و ظروف
- رعایت اصول بهداشتی اعم از بهداشت فردی و محیط کار
- انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسئولیت های تعیین شده از جانب ما فوق ارجاع می گردد.



شرح وظایف توزیع غذا

- اخذ لیست غذای صبحانه از مسئول بخش به منظور آماده کردن و سرو صبحانه
- آماده کردن و توزیع غذا بین بیماران به وسیله ترالی در هر بخش بر اساس آمار
- بیماران و تحت نظارت مسئول مربوطه با هماهنگی لازم از طرف مسئولین بخش ها
- جمع آوری ظروف پس از توزیع غذا
- شستشوی ظروف غذای بیماران با رعایت کامل اصول بهداشتی
- تهیه آمار غذای توزیع شده جهت ارائه به مسئول مربوطه
- هماهنگی با مسئولین بخش ها به منظور کنترل لیست غذای بیماران قبل از توزیع غذا از جهت رعایت رژیم غذایی مناسب
- انجام امور نظیف و رعایت اصول بهداشت محیط کار و بهداشت فردی در تمام طول مدت کار روزانه
- توزیع غذا جهت کارمند و نظافت سالن غذاخوری و آماده نمودن آن برای وعده بعدی
- انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسئولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.



شرح وظایف نظافتچی

- تخلیه مواد اولیه غذایی وارد شده به انبار یا سردخانه و حمل و انتقال مواد در خواستی از انبار یا سردخانه به آشپزخانه

- جمع آوری، نظافت و شستشوی ظروف و وسایل آشپزی در طول کار و همچنین شستشو و نظافت دیوار و کف آشپزخانه و سالن غذاخوری

- همکاری در پاک کردن، شستن و تمیز کردن مواد اولیه مورد مصرف در طبخ

- انجام دستورات سرپای آشپزان

- رعایت اصول بهداشتی اعم از بهداشت فردی و محیط کار

- انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسئولیت های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می گردد.



کتابچه توجیهی اختصاصی واحد تغذیه

نوع خدمات

الف) بخش تغذیه بالینی

1. شناخت سازمان، محل خدمت و آشنایی با آیین نامه ها، دستورالعمل ها و بخشنامه های مرتبط
2. برنامه ریزی در خصوص تهیه و تدوین برنامه عملیاتی بخش تغذیه بالینی مرکز آموزشی درمانی / بیمارستان
3. ترسیم جایگاه مشاور تغذیه و رژیم درمانی در تیم درمانی بیمارستان
4. پیاده سازی مدیریت خدمات غذایی در سطح مرکز آموزشی درمانی / بیمارستان
5. آموزش و آشنا سازی پرسنل جدیدالورود (کارکنان بخش تغذیه بالینی) با برنامه ها و دستورالعمل ها و بخشنامه های بخش تغذیه بالینی مرکز آموزشی درمانی / بیمارستان براساس کتابچه / مجموعه توجیهی موجود در این بخش
6. تهیه شناسنامه پرسنلی و آموزشی (کاغذی / الکترونیکی) هر یک از کارکنان بخش تغذیه بالینی
7. تهیه مجموعه آموزشی در خصوص نحوه استفاده از تجهیزات اختصاصی این واحد
8. تقسیم وظایف پرسنل (چینش نیروی انسانی متناسب با حجم کار، توانمندی و مهارت افراد) تحت سرپرستی کارشناس مسئول تغذیه و ارزشیابی منظم کار آنها
9. پایش و ارزشیابی عملکرد دو واحد مدیریت خدمات غذایی و مشاوره تغذیه و رژیم درمانی به صورت دوره ای
10. استخراج شاخص های تغذیه ای بصورت ماهانه، فصلی و سالانه جهت ارزیابی عملکرد و ارائه به مقامات ذیربط
11. جمع بندی، تجزیه و تحلیل آمار و اطلاعات مرتبط و تهیه گزارش عملکرد به منظور برنامه ریزی های آتی و مداخله ای
12. تنظیم گزارش کارکرد در مورد کمیت و کیفیت خدمات ارائه شده در بخش ها به بیماراران، بویژه بیماراران با رژیم های ویژه و ارائه آن به مقام ذیربط



کتابچه توجیهی اختصاصی واحد تغذیه



ب) مدیریت خدمات غذایی

1. شناخت سازمان و محل خدمت و آشنایی با آیین نامه ها، دستورالعمل ها و بخشنامه های مرتبط
2. تهیه برنامه غذایی بیماران مطابق با رژیم تنظیم شده بر اساس مشاوره تغذیه و رژیم درمانی
3. فرایند تهیه، طبخ و توزیع غذای معمولی و رژیمی بیماران منطبق بر اصول علمی و بهداشتی و کنترل بیماران بستری در بخش ها بر اساس نوع رژیم و کارت همراه
4. برآورد نیازهای تدارکاتی بخش خدمات غذایی بر اساس تعداد بیماران و کارکنان
5. تشکیل بایگانی درخواست ها و آمار مواد مصرفی و مورد نیاز به صورت روزانه، هفتگی، ماهانه و سالانه
6. برتامین تجهیزات مورد نیاز بخش خدمات غذایی
7. سرپرستی مستقیم انبارها و سردخانه های نگهداری مواد غذایی از نظر موازین بهداشتی و معیارهای مربوطه
8. برآورد مواد غذایی مورد نیاز و هزینه های بخش تغذیه به صورت سرانه و کل، جهت بیماران و کارکنان (جهت ارائه بودجه سالیانه در زمان عقد قرارداد های واگذاری فعالیت های پشتیبانی و خدماتی)
9. درخواست و تحویل مواد و لوازم مورد نیاز آشپزخانه، کارکنان و توزیع غذا طبق درخواست ها
10. ارزیابی کیفی نحوه ارائه خدمات غذایی از طریق تکمیل فرم رضایتمندی بیماران به صورت دوره ای



ب) مشاوره تغذیه و رژیم درمانی

1. شناخت سازمان، محل خدمت و آشنایی با آیین نامه ها، دستورالعمل ها و بخشنامه های مرتبط
2. همکاری و مشارکت فعال با تیم درمانی (پزشکان، پیراپزشکان) در امر برنامه ریزی درمان بیماران بستری
3. تهیه برگه اطلاعات تغذیه ای برای تمامی بیماران
4. ارزیابی وضعیت تغذیه ای بیماران (پایش بیماران از نظر ابتلا به سوء تغذیه)
5. مشاوره و آموزش چهره به چهره یا گروهی بیماران و همراهان آنها حین بستری و قبل از ترخیص در زمینه رژیم غذایی مربوطه و تنظیم برنامه غذایی براساس نوع بیماری، گروه سنی، نیازهای تغذیه ای، عادات غذایی، الگوی های فرهنگی و مذهبی، علایق و
6. تهیه و تنظیم رژیم غذایی و ارائه مشاوره تغذیه به بیماران بستری (خصوصاً بیماران بستری در بخش های مراقبت های ویژه) براساس نوع بیماری، گروه سنی، نیازهای تغذیه ای، عادات غذایی، الگوی های فرهنگی و مذهبی، علایق و
7. انجام مشاوره تغذیه در کلینیک تغذیه و رژیم درمانی، جهت بیماران سرپایی مراجعه کننده به بیمارستان
8. برآورد و درخواست ارقام و تجهیزات آنترنومتری مورد نیاز بخش ها و کلینیک تغذیه و رژیم درمانی بیمارستان
9. جمع آوری و بایگانی فرم های رژیم درمانی و تهیه آمار مربوطه و ارسال آن به مقام مافوق
10. ارائه پیشنهادات و راهکارهای مناسب در جهت بهبود کیفیت خدمات مشاوره تغذیه



کتابچه توجیهی اختصاصی واحد تغذیه



ج) سایر خدمات

1. برنامه ریزی آموزشی به منظور ارتقای آگاهی های تغذیه ای کارکنان، پزشکان و بیماران و همراهان آنها
2. مشارکت در انجام تحقیقات کاربردی در جهت یافتن راههای معتبر و موثر جهت ارائه خدمات تغذیه ای
3. مشارکت در تهیه و تامین مقالات و کتب علمی جدید و پمفلتهای آموزشی
4. هماهنگی در تشکیل مرتب و به موقع کمیته های تغذیه بیمارستانی
5. انجام سایر امور مربوطه طبق دستور مقام مافوق



پوست کن سیب زمینی

روش کار با دستگاه :

- 1- ابتدا پریز را به برق متصل کنید .
- 2- درب دستگاه را محکم ببندید .
- 3- آب دستگاه را باز کنید .
- 4- چهار کیلو سیب زمینی را داخل دستگاه بریزید .
- 5- بعد از 3-4 دقیقه سیب زمینی آماده است .



روش نگهداری و شستشو :

- بعد از هر بار استفاده تمیز و با آب ژاول 10% ضد عفونی شود .



خلال کن سیب زمینی

روش کار با دستگاه :

- 1- ابتدا درب دستگاه را باز کرده و از تمیز بودن آن اطمینان حاصل کنید .
- 2- تیغه دستگاه را ببندید .
- 3- درب دستگاه را ببندید .
- 4- دستگاه را به برق متصل کنید .
- 5- سیب زمینی را داخل قسمت استوانه ای بریزید .
- 6- در صورت نیاز از این دستگاه برای خلال کردن پیاز هم می توان استفاده کرد .
- 7- دستگاه را خاموش کنید .



روش نگهداری و شستشو :

- قابل توجه همکاران محترم دستگاه توسط آشپز باز شده و توسط خدمات شسته می شود .
- بعد از هر بار استفاده تمیز و با آب ژاول 10% ضد عفونی شود .



دیگ دو جداره برنج، خورش و سوپ پز

روش کار با دستگاه :

- 1- ابتدا قبل از استفاده از دستگاه، آن را با آب و مایع ظرفشویی شستشو می دهیم .
- 2- شیر آب گرم را باز می کنیم .
- 3- درجه بخار را باز می کنیم .
- 4- وقتی آب کاملاً جوش آمد، دستگاه برای پخت و پز آماده است .



روش نگهداری و شستشو :

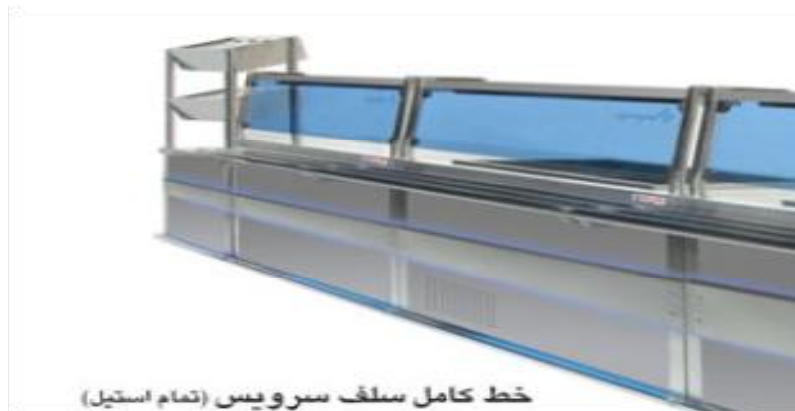
- قبل از شستشو شیر تخلیه آب را باز می کنیم تا آب اضافی از داخل دیگ خارج شود سپس دیگ را شستشو می دهیم .
- هفته ای 2-3 بار با آب ژاول 20% تمیز و ضد عفونی شود .



خط کامل سلف سرویس

روش کار با دستگاه :

- این دستگاه شامل دو قسمت است : 1- گرم کن 2- سرد خانه
- 6- گرم کن :
- قبل از روشن کردن دستگاه می بایست آب جوش داخل منبع ریخته شود .
 - دستگاه به برق متصل شود تا آب به طور کامل به جوش بیاید .
 - دستگاه برای سرو غذا آماده است .
- 7- سرد کن :
- یک ساعت قبل از استفاده سرد کن را به پریز برق متصل می کنیم تا کاملاً خنک شود.
 - غذاهای سرد برای توزیع داخل دستگاه گذاشته می شود .



خط کامل سلف سرویس (تمام استیل)

روش نگهداری و شستشو :

- قبل از شستشو پریز را از برق خارج می کنیم .
- روزانه 4 بار شستشو داده شود . (بعد از هر بار استفاده)
- یک روز در میان با آب ژاول 20% ضد عفونی شود .



فر گرم کن یک خانه

روش کار با دستگاه :

- 1- ابتدا در گرم کن را باز می کنیم .
- 2- از روشن شدن شمعک اطمینان کامل حاصل می کنیم .
- 3- شیر گاز را باز می کنیم (تا زمانی که گرم کن کاملاً گرم شود)
- 4- برنج را داخل دستگاه می گذاریم .
- 5- بعد از 2 ساعت غذا آماده توزیع می باشد .



روش نگهداری و شستشو :

- قبل از شستشو شیر گاز را بسته و پریز را از برق خارج کنید .
- هفته ای یک بار با آب ژاول 20% تمیز شود .



کباب پز نواری

روش کار با دستگاه :

- 1- ابتدا پریز را به برق می زنیم .
- 2- وقتی درجه حرارت به 270-280 رسید ، ریل دستگاه آماده روشن کردن می باشد .
- 3- شیر فلاکه گاز را کنترل کرده و روشن می کنیم .
- 4- دستگاه آماده پخت کباب می باشد .



روش نگهداری و شستشو :

- قبل از شستشو پریز را از برق خارج می کنیم و از بسته بودن شیر گاز اطمینان حاصل می کنیم .
- بعد از هر بار استفاده ، دستگاه را شستشو داده و با آب ژاول 20% ضد عفونی شود .



یخچال ایستاده 4 درب

روش کار با دستگاه :

- 1- طبقه پایین یخچال برای آماده سازی رژیم بیماران می باشد .
- 2- طبقه بالا برای نگهداری سیخ کباب کوبیده و جوجه می باشد .



روش نگهداری و شستشو :

- بعد از هر بار استفاده تمیز و با آب زاول 10% ضد عفونی شود .