

## واحد تغذیه

مدیریت و سازماندهی

### (۱) برنامه استراتژیک

- ۱) (۱) نسخه ای از برنامه استراتژیک بیمارستان در این واحد در دسترس است.
- ۱) (۴) در واحد تغذیه، نسخه ای خوانا و قاب شده از رسالت بیمارستان، در محلی مناسب و قابل رؤیت، نصب شده است.
- ۱) (۳) تمام کارکنان واحد تغذیه، از رسالت بیمارستان و نقش این واحد در راستای دستیابی به اهداف استراتژیک آن اطلاع دارند.

### (۲) مسئول واحد

۲-۱) مسئول واحد تغذیه به ترتیب ارجحیت دارای شرایط ذیل می باشد:

۲-۱-۱) مدرک تحصیلی:

۲-۱-۲) سابقه کار:

مدیریت و توانمندسازی منابع انسانی

(۳) پرونده پرسنلی ( کاغذی/الکترونیک)

۱-۳) پرونده پرسنلی ( کاغذی/الکترونیک) هر یک از کارکنان واحد تغذیه، حداقل شامل موارد ذیل بوده و یک نسخه از آن در دسترس رییس واحد است:

۳ + ۱) نام و نام خانوادگی، جزئیات تماس (شامل تلفن و آدرس فرد و خویشاوندان یا دوستانی که در صورت لزوم، از طریق آنها بتوان با وی تماس گرفت) و سمت سازمانی

۳ + ۴) شرح وظایف شغلی امضاء شده توسط فرد

۳ + ۳) چک لیست های گذراندن دوره توجیهی بدو ورود، مباحث ایمنی و سلامت و بهداشت محیط امضاء شده توسط فرد

۳ + ۴) کپی آخرین مدرک تحصیلی

۳ + ۵) کپی مدارک دوره های آموزشی طی شده

۳ + ۶) مستندات مربوط به آزمونهای اولیه و دوره ای توانمندی کارکنان به منظور انجام مسؤلیتهای محوله

۳ + ۷) مستندات مربوط به آزمون های دوره ای ارزیابی حرفه ای و غیر حرفه ای کارکنان

۳ + ۸) مستندات مربوط به سنوات خدمت به تفکیک محل خدمت

۳ + ۹) پرونده بهداشتی (اطلاعات فردی، سوابق بیماری و نتایج بررسی های کلینیکی و پاراکلینیکی لازم)

#### ۴) لیست کارکنان

۱-۴) در واحد تغذیه، لیستی از تمامی کارکنان شامل موارد ذیل در تمامی ساعات شبانه روز، در دسترس است:

نام و نام خانوادگی (۴ + ۶)

سمت سازمانی (۴ + ۴)

تلفن تماس و آدرس (شامل تلفن و آدرس خویشاوندان یا دوستانی که در صورت لزوم از طریق آنها بتوان با فرد تماس گرفت).

یک جدول مکتوب از اسامی و سمت افراد جهت برنامه نوبت کاری ماهانه واحد تغذیه وجود دارد. (۴ + ۴)

مستندات نشان می دهند که تعداد و چینش نیروی انسانی، متناسب با حجم کار است. (۴ + ۴)

## ۵) دوره توجیهی بدو ورود

۱-۵) در واحد تغذیه، یک کتابچه/مجموعه توجیهی برای آشنا سازی پرسنل جدید با شرایط عمومی بیمارستان و ویژگیها و نکات اختصاصی این واحد، موجود است که حداقل شامل موارد ذیل می باشد:

۶ + ۵) معرفی کلی بیمارستان (از جمله نقشه ساختمان، موضوعات مربوط به رعایت حقوق گیرندگان خدمت، ایمنی بیمار، برنامه کنترل عفونت، موضوعات آتش نشانی، مدیریت بحران، مدیریت خطر، ویژگیهای فرهنگی و بومی مردم منطقه، نمودار و سلسله مراتب سازمانی، قوانین مربوط به رعایت استانداردهای پوشش، امور اداری و مالی همچون مرخصی ها، تاخیر و تعجیل، حضور و غیاب، حقوق و مزایا، پاداش و اضافه کار، روند ارتقاء شغلی و امکانات رفاهی)

۴ + ۵) معرفی جزئیات و آخرین دستورالعمل ها، آیین نامه ها و بخشنامه های خاص این واحد و موارد مرتبط با مسؤولیتها و شرح وظایف هر فرد

۵ + ۳) زیر مجموعه ای حاوی اطلاعات مربوط به کلیه تجهیزات اختصاصی این واحد

## ۶) آزمون صلاحیت و توانمندی کارکنان

۶-۱) مستندات نشان می دهند که آزمون اولیه/دوره ای توانمندی کارکنان با توجه به نقش ها و مسئولیتهای آنان، انجام می شود.

۶-۲) مستندات نشان می دهند که آزمونهای توانمندی دوره ای حداقل سالی یک بار، برای تمام کارکنان، برگزار می شوند.

۶-۳) مستندات نشان می دهند که اقدامات اصلاحی به منظور رفع نارسائیهای شناسایی شده در آزمون توانمندی دوره ای کارکنان، انجام می گیرد.

۶-۴) مستندات نشان می دهند که اثربخشی اقدامات اصلاحی انجام شده در جهت ارتقای توانمندی دوره ای کارکنان، مورد بررسی قرار می گیرند.

## ۷) آموزش و توانمندسازی کارکنان

۷) واحد تغذیه، یک گزارش ارزیابی سالانه از نیازهای آموزشی کارکنان این واحد، در راستای تحقق اهداف برنامه استراتژیک و برنامه بهبود کیفیت سازمان، به واحد آموزش یا کمیته بهبود کیفیت بیمارستان، ارائه می نماید.

۷ ۴) مستنداتی که نشان می دهند کلیه کارکنان، دوره های آموزشی لازم را حداقل سالی یک بار گذرانده اند، در پرونده پرسنلی آنان، موجود است.

۷ ۳) مستنداتی که نشان می دهند کادر کارشناسی واحد، حداقل سالی یک بار در دوره های باز آموزی مدون و غیر مدون رسمی و مرتبط، شرکت می نمایند، موجود است.

۷ ۴) مستنداتی که نشان می دهند تمام کارکنان واحد، در فواصل زمانی مناسب، آموزش های لازم در زمینه اجرای صحیح احیای قلبی ریوی پایه را دریافت می نمایند، موجود است.

۷ ۵) مستنداتی که نشان می دهند تمام کارکنان در زمینه ی نقش خود در تشخیص ارزشها و عقاید گیرندگان خدمت، آموزش می بینند، موجود است.

۷ ۶) مستنداتی که نشان می دهند تمام کارکنان در زمینه رعایت حقوق آنان و ارتقای مهارتهای رفتاری و ارتباطی خود، به طور مستمر آموزش می بینند، موجود است.

۷ ۷) تمام کارکنان در زمینه ایمنی بیمار، کنترل عفونت، بهداشت محیط، ایمنی و سلامت شغلی، آتش نشانی، مدیریت خطر و مدیریت بحران، سالانه آموزش می بینند.

۷ ۸) تمام کارکنان این واحد حداقل یک بار در سال، تمرین (drill) آتش نشانی، انجام می دهند.

۸) کتابچه/مجموعه ایمنی و سلامت شغلی و بهداشت محیط

۸-۱) کتابچه/مجموعه ایمنی و سلامت شغلی و بهداشت محیط، در این واحد موجود و شامل موارد ذیل است:

۸ + ۶) اطلاعات عمومی در ارتباط با ایمنی و سلامت شغلی و بهداشت محیط

۸ + ۴) اطلاعات اختصاصی برای این واحد، شامل وجود و استفاده از وسایل حفاظت فردی

۸-۲) اطلاع رسانی در خصوص جدیدترین نکات و روشهای ایمن عملکرد و سلامت شغلی ویژه این واحد، با هدف کاهش خطرات شناسائی شده واحد، از طریق بروشور(جزوه آموزشی) انجام می شود.

۹) خط مشی ها و روش ها

۹-۱) یک کتابچه/مجموعه خط مشی ها و روشها در واحد تغذیه وجود دارد که موضوعات مدیریتی و بالینی این واحد را توصیف می نماید:

۹ + ۶) خط مشی ها و روشها در تمام بیمارستان دارای قالب یکسان و یکنواخت هستند.

۹ + ۴) خط مشی ها و روشها به طور منظم بازنگری می شوند.

۹ + ۳) خط مشی ها به روشنی مشخص هستند.

۹ + ۴) روشها به روشنی مشخص هستند.

۹ + ۵) کتابچه /مجموعه دارای یک فهرست دقیق است.

۹ + ۶) کتابچه /مجموعه دارای نمایه مشخص است.

۹) ۴) خط مشی ها و روشها حداقل باید حاوی موارد ذیل باشند:

تهیه (۹ ۴ ۱)

دریافت و خرید مواد غذایی (۹ ۴ ۱)

آماده سازی (۹ ۴ ۴)

آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام یا فرآوری شده (۹ ۴ ۴ ۱)

آماده سازی محلول گاوآژ (۹ ۴ ۴ ۴)

نگهداری (۹ ۴ ۳)

نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده (۹ ۴ ۳ ۱)

توزیع (۹ ۴ ۴)

توزیع غذا (۹ ۴ ۴ ۱)

میان وعده ها یا توزیع غذای گرم و مناسب قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیماران همراه وی (۹ ۴ ۵)

توزیع غذا جهت اتاق های ایزوله و واحد های عفونی (۹ ۴ ۶)

ایمنی، سلامت و بهداشت کارکنان (۹ ۴ ۷)

ایمنی آشپزخانه شامل پیشگیری از آتش سوزی و آتش نشانی (۹ ۴ ۸)

انتخاب تهیه کنندگان وسایل مصرفی و مواد غذایی (۹ ۴ ۹)

۹ ۴ ۱۰) نحوه رعایت اصول بهداشتی برای تمام کسانی که در جابجایی مواد غذایی نقش دارند.

۹ ۴ ۱۱) نحوه شستشو و ضدعفونی همه مواردی که در آماده سازی غذا بکار گرفته می شوند.

۹ ۴ ۱۲) کنترل عفونت

۹ ۴ ۱۳) تمیز کردن واحد تغذیه

۹ ۴ ۱۴) تعویض به موقع وسایل پخت، ظروف مستعمل و غیر بهداشتی

۹ ۴ ۱۵) نحوه رعایت اصول بهداشتی هنگام استفاده از تخته های سبزی و گوشت

۹ ۴ ۱۶) توجه به ارزشها و اعتقادات بیمار

۹ ۴ ۱۷) نحوه کنترل رعایت الزامات و استانداردهای واحد توسط پیمانکار خارجی (در صورتی که برون سپاری صورت گرفته باشد).

۹ ۴ ۱۸) استقرار HACCP

۱۰) طبخ غذا

۱۰-۱) طبخ غذا در فضایی مجزا از محل آماده سازی مواد غذایی صورت می گیرد.

۱۱) یخچالها و سردخانه ها

۱۱) ثبت درجه حرارت یخچالها و سردخانه ها دو بار در روز انجام می شود.

۱۱) مکانیسم های تمام خودکار برای رفتن به داخل یخچالها و فریزرها وجود دارد (هرگز درب یخچال از داخل قفل نمی شود و داخل

یخچال کلیدی جهت توقف سرد کننده وجود دارد).



## ۱۲) توزیع غذا

۱۲) توزیع غذا در بین بیماران توسط ترالی های گرم خانه دار مخصوص توزیع غذا و با دمای مناسب انجام می شود.

۱۲) غذاهای گرم، گرم و غذا های سرد، سرد توزیع می شوند.

۱۲) کنترل تصادفی دمای غذا از نقطه توزیع غذا تا نقطه سرو غذا به بیمار انجام شده و ثبت می شود.

## ۱۳) رژیم های غذایی

۱۳) مستندات نشان می دهند که در صورت لزوم، رژیم غذایی بیمار طبق توصیه متخصصان و کارشناسان تغذیه و تجویز پزشک معالج بیمار تهیه می گردد.

۱۳) فرم استاندارد درخواست مشاوره تغذیه در پرونده بیماران نگهداری می شود.

۱۳) یک لیست از تمام رژیم های غذایی خاص با ذکر اجزای تشکیل دهنده آن، در دسترس است.

۱۳) امکان انتخاب غذاهای متنوع و متناسب با وضعیت تغذیه ای و بالینی بیمار، در تمام وعده های غذایی، وجود دارد.

۱۳) مستندات نشان می دهند که بیمار در مورد تداخلات غذا و دارو، اطلاعات تغذیه ای و آموزش های لازم را دریافت می نماید.

## ۱۴) امکانات و ملزومات

۱۴) تمام پنجره های آشپزخانه توری سالم دارند.

- ۱۴ (۴) درآشپزخانه یک دستشویی جدا برای شست و شوی دستها وجود دارد.
- ۱۴ (۳) زباله های آشپزخانه در سطل های آشغال درپوش دار جمع آوری می شود.
- ۱۴ (۳ +) زباله های آشپزخانه روزانه بیرون گذاشته می شوند
- ۱۴ (۴) انبار / سردخانه اختصاصی برای نگهداری مواد غذایی موجود است.
- ۱۴ (۵) انبار / سردخانه اختصاصی بطور مناسب و بهداشتی نگهداری می شود.
- ۱۴ (۶) تمام مواد و فرآورده های غذایی بالاتراز سطح زمین نگهداری می شوند.
- ۱۴ (۷) مواد شوینده جدا از مواد غذایی نگهداری می شوند.
- ۱۴ (۸) توالت، دستشویی و حمام اختصاصی برای کارکنان وجود دارد.
- ۱۴ (۹) رختکن و جاکفشی برای کارکنان وجود دارد. اتاق غذاخوری برای استفاده همه پرسنل بیمارستان موجود است.
- ۱۴ (۱۰+) کارکنان، امکانات لازم برای انجام وظایف مشخص شده را، در اختیار دارند.

بهبود کیفیت و جمع آوری داده ها

(۱۵) بهبود کیفیت

۱۵ (۶) بخشی از برنامه بهبود کیفیت بیمارستان که مربوط به این واحد می باشد در دسترس است.

۱۵ (۴) برنامه بهبود کیفیت این واحد هماهنگ با برنامه بهبود کیفیت بیمارستان است.

۱۵ (۳) برنامه بهبود کیفیت این واحد شامل موضوعات بالینی و مدیریتی است.

۱۵ (۴) برنامه بهبود کیفیت باید دارای شاخص های عملکردی اختصاصی، قابل اندازه گیری، واقع بینانه و دارای زمان بندی باشد.

۱۵ (۵) مستندات نشان می دهند که اجرای برنامه های بهبود کیفیت و مداخلات اصلاحی، به طور دائمی پایش می شوند.

(۱۶) جمع آوری و تحلیل داده ها

۱۶ (۱) داده های واحد تغذیه جمع آوری و رایانه ای می شوند.

۱۶ (۲) علت منطقی جمع آوری هر داده، شرح داده شده است.

۱۶ (۳) چک لیست برای ممیزی داخلی این واحد وجود دارد.

۱۶ (۴) ممیزی داخلی انجام می شود.

۱۶ (۵) تحلیل نتایج ممیزی داخلی و طراحی و اجرای برنامه مداخله ای مناسب بر اساس آن، مستند شده اند.

۱۶ (۶) در خصوص نتایج بررسی ها و تحلیل های صورت گرفته، به مدیران و دست اندرکاران، اطلاع رسانی می شود.

