

# واحد تغذیه

## مدیریت و سازماندهی

- ۱-۱. نسخه‌ای از برنامه استراتژیک بیمارستان در این واحد در دسترس است.
- ۱-۲. در واحد تغذیه، نسخه‌ای 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.

### ۱. برنامه استراتژیک

- ۲-۱. مسئول واحد تغذیه به ترتیب ارجحیت دارای شرایط ذیل است:

### ۲. مسئول واحد

- دارای مدرک دکترای تغذیه
- دارای مدرک کارشناسی ارشد تغذیه
- دارای مدرک کارشناسی تغذیه با حداقل ۲ سال سابقه کار در واحد تغذیه بیمارستان

## مدیریت و توانمندسازی منابع انسانی

- ۳-۱. پرونده پرسنلی (کاغذی / الکترونیک) هر یک از کارکنان واحد تغذیه، حداقل شامل موارد ذیل بوده و یک نسخه از آن در دسترس رئیس واحد است:
- 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
  - شرح وظایف شغلی امضا شده توسط فرد
  - چک لیست‌های گذراندن دوره توجیهی بدو ورود، مباحث ایمنی و سلامت و بهداشت محیط امضا شده توسط فرد
  - کپی آخرین مدرک تحصیلی
  - کپی مدارک دوره‌های آموزشی طی شده
  - مستندات مربوط به آزمون‌های اولیه و دوره‌ای توانمندی کارکنان به منظور انجام مسئولیت‌های محوله
  - مستندات مربوط به آزمون‌های دوره‌ای ارزیابی حرفه‌ای و غیرحرفه‌ای کارکنان
  - مستندات مربوط به سنوات خدمت به تفکیک محل خدمت
  - پرونده بهداشتی (اطلاعات فردی، سوابق بیماری و نتایج بررسی‌های کلینیکی و پاراکلینیکی لازم)

### ۳. پرونده پرسنلی (کاغذی / الکترونیک)

- ۴-۱. در واحد تغذیه، لیستی از تمامی کارکنان شامل موارد ذیل در تمامی ساعات شبانه‌روز، در دسترس است:

### ۴. لیست کارکنان

- نام و نام خانوادگی
  - سمت سازمانی
  - تلفن تماس و آدرس (شامل تلفن و آدرس خویشاوندان یا دوستانی که در صورت لزوم از طریق آنها بتوان با فرد تماس گرفت).
- ۴-۲. یک جدول مکتوب از اسامی و سمت افراد جهت برنامه نوبت کاری ماهانه واحد تغذیه وجود دارد.
- ۴-۳. مستندات نشان می‌دهند که تعداد و چینش نیروی انسانی، متناسب با حجم کار است.

۵. دوره  
توجیهی  
بدو ورود

- ۵-۱. در واحد تغذیه، یک کتابچه/ مجموعه توجیهی برای آشناسازی پرسنل جدید با شرایط عمومی بیمارستان و ویژگی‌ها و نکات اختصاصی این واحد، موجود است که حداقل شامل موارد ذیل می‌باشد:
- معرفی کلی بیمارستان (از جمله نقشه ساختمان، موضوعات مربوط به رعایت حقوق گیرندگان خدمت، ایمنی بیمار، برنامه کنترل عفونت، موضوعات آتش‌نشانی، 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 مرخصی‌ها، تأخیر و تعجیل، حضور و غیاب، حقوق و مزایا، پاداش و اضافه‌کار، روند ارتقای شغلی و امکانات رفاهی)
  - معرفی جزئیات و آخرین دستورالعمل‌ها، آیین‌نامه‌ها و بخش‌نامه‌های خاص این واحد و موارد مرتبط با مسئولیت‌ها و شرح وظایف هر فرد
  - زیرمجموعه‌ای حاوی اطلاعات مربوط به کلیه تجهیزات اختصاصی این واحد

۶. آزمون  
صلاحیت و  
توانمندی  
کارکنان

- ۶-۱. مستندات نشان می‌دهند که آزمون اولیه/ دوره‌ای توانمندی کارکنان با توجه به نقش‌ها و مسئولیت‌های آنان، انجام می‌شود.
- ۶-۲. مستندات نشان می‌دهند که آزمون‌های توانمندی دوره‌ای حداقل سالی یک بار، برای تمام کارکنان، برگزار می‌شوند.
- ۶-۳. مستندات نشان می‌دهند که اقدامات اصلاحی به منظور رفع نارسایی‌های شناسایی شده در آزمون توانمندی دوره‌ای کارکنان، انجام می‌گیرد.
- ۶-۴. مستندات نشان می‌دهند که اثربخشی اقدامات اصلاحی انجام شده در جهت ارتقای توانمندی دوره‌ای کارکنان، مورد بررسی قرار می‌گیرند.

۷. آموزش و  
توانمندسازی  
کارکنان

- ۷-۱. 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 می‌نماید.
- ۷-۲. مستنداتی که نشان می‌دهند کلیه کارکنان، دوره‌های آموزشی لازم را حداقل سالی یک بار گذرانده‌اند، در پرونده پرسنلی آنان، موجود است.
- ۷-۳. مستنداتی که نشان می‌دهند کادر کارشناسی واحد، حداقل سالی یک بار در دوره‌های بازآموزی مدون و غیرمدون رسمی و مرتبط، شرکت می‌نمایند، موجود است.
- ۷-۴. مستنداتی که نشان می‌دهند تمام کارکنان واحد، در فواصل زمانی مناسب، آموزش‌های لازم در زمینه اجرای صحیح احیای قلبی - ریوی پایه را دریافت می‌نمایند، موجود است.
- ۷-۵. مستنداتی که نشان می‌دهند تمام کارکنان در زمینه نقش خود در تشخیص ارزش‌ها و عقاید گیرندگان خدمت، آموزش می‌بینند، موجود است.
- ۷-۶. مستنداتی که نشان می‌دهند تمام کارکنان در زمینه رعایت حقوق آنان و ارتقای مهارت‌های رفتاری و ارتباطی خود، به‌طور مستمر آموزش می‌بینند، موجود است.
- ۷-۷. تمام کارکنان در زمینه ایمنی بیمار، کنترل عفونت، بهداشت محیط، ایمنی و سلامت شغلی، آتش‌نشانی، مدیریت خطر و مدیریت بحران، سالانه آموزش می‌بینند.
- ۷-۸. تمام کارکنان این واحد حداقل یک بار در سال، تمرین (Drill) آتش‌نشانی انجام می‌دهند.

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:
- اطلاعات عمومی در ارتباط با ایمنی و سلامت شغلی و بهداشت محیط
  - اطلاعات اختصاصی برای این واحد، شامل وجود و استفاده از وسایل حفاظت فردی
- ۸-۲. اطلاع‌رسانی در خصوص جدیدترین نکات و روش‌های ایمن عملکرد و سلامت شغلی ویژه این واحد، با هدف کاهش خطرات شناسایی شده واحد، از طریق بروشور (جزوه آموزشی) انجام می‌شود.

## ۹. خط‌مشی‌ها و روش‌ها

۹-۱. یک کتابچه / مجموعه خط‌مشی‌ها و روش‌ها در واحد تغذیه وجود دارد که موضوعات مدیریتی و بالینی این واحد را توصیف می‌نماید:

- خط‌مشی‌ها و روش‌ها در تمام بیمارستان دارای قالب یکسان و یکنواخت هستند.
- خط‌مشی‌ها و روش‌ها به‌طور منظم بازننگری می‌شوند.
- خط‌مشی‌ها به‌روشنی مشخص هستند.
- روش‌ها به‌روشنی مشخص هستند.
- کتابچه / مجموعه دارای یک فهرست دقیق است.
- کتابچه / مجموعه دارای نمایه مشخص است.

۹-۲. خط‌مشی‌ها و روش‌ها حداقل باید حاوی موارد ذیل باشند:

- تهیه
  - ◀ دریافت و خرید مواد غذایی
  - آماده‌سازی
    - ◀ آماده‌سازی و انتقال مواد غذایی خام یا فرآوری شده
    - ◀ آماده‌سازی محلول گاوآز
  - نگهداری
    - ◀ نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده
- توزیع
  - ◀ توزیع غذا
- میان‌وعده‌ها یا توزیع غذای گرم و مناسب قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیمار و همراه وی
- توزیع غذا جهت اتاق‌های ایزوله و واحدهای عفونی
- ایمنی، سلامت و بهداشت کارکنان
- ایمنی آشپزخانه شامل پیشگیری از آتش‌سوزی و آتش‌نشانی
- انتخاب تهیه‌کنندگان و وسایل مصرفی و مواد غذایی
- نحوه رعایت اصول بهداشتی برای تمام کسانی که در جابه‌جایی مواد غذایی نقش دارند.
- نحوه شستشو و ضدعفونی همه مواردی که در آماده‌سازی غذا به کار گرفته می‌شوند.
- کنترل عفونت
- تمیزکردن واحد تغذیه
- تعویض به موقع وسایل پخت، ظروف مستعمل و غیربهداشتی
- نحوه رعایت اصول بهداشتی هنگام استفاده از تخته‌های سبزی و گوشت
- توجه به ارزش‌ها و اعتقادات بیمار
- نحوه کنترل رعایت الزامات و استانداردهای واحد توسط پیمانکار خارجی (در صورتی که برون‌سپاری صورت گرفته باشد).
- استقرار HACCP

## ۱۰. طبخ غذا

۱۰-۱. طبخ غذا در فضایی مجزا از محل آماده‌سازی مواد غذایی صورت می‌گیرد.

## ۱۱. یخچال‌ها و سردخانه‌ها

- ۱۱-۱. ثبت درجه حرارت یخچال‌ها و سردخانه‌ها دو بار در روز انجام می‌شود.
- ۱۱-۲. مکانیسم‌های تمام خودکار برای رفتن به داخل یخچال‌ها و فریزرها وجود دارد (هرگز در یخچال از داخل قفل نمی‌شود و داخل یخچال کلیدی جهت توقف سردکننده وجود دارد).

- ۱۲-۱. توزیع غذا در بین بیماران توسط ترالی های گرم خانه دار مخصوص توزیع غذا و بادمای مناسب انجام می شود.  
۱۲-۲. غذاهای گرم، گرم و غذاهای سرد، سرد توزیع می شوند.  
۱۲-۳. کنترل تصادفی دمای غذا از نقطه توزیع غذا تا نقطه سرو غذا به بیمار انجام شده و ثبت می شود.

۱۲. توزیع  
غذا

- ۱۳-۱. 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.  
۱۳-۲. فرم استاندارد درخواست مشاوره تغذیه در پرونده بیماران نگهداری می شود.  
۱۳-۳. یک لیست از تمام رژیم های غذایی خاص با ذکر اجزای تشکیل دهنده آن، در دسترس است.  
۱۳-۴. امکان انتخاب غذاهای متنوع و متناسب با وضعیت تغذیه ای و بالینی بیمار، در تمام وعده های غذایی، وجود دارد.  
۱۳-۵. مستندات نشان می دهند که بیمار در مورد تداخلات غذا و دارو، اطلاعات تغذیه ای و آموزش های لازم را دریافت می نماید.

۱۳. رژیم های  
غذایی

- ۱۴-۱. تمام پنجره های آشپزخانه توری سالم دارند.  
۱۴-۲. در آشپزخانه یک دستشویی جدا برای شست و شوی دست ها وجود دارد.  
۱۴-۳. زباله های آشپزخانه در سطل های آشغال درپوش دار جمع آوری شده و روزانه بیرون گذاشته می شوند.  
۱۴-۴. انبار / سردخانه اختصاصی برای نگهداری مواد غذایی موجود است.  
۱۴-۵. انبار / سردخانه اختصاصی به طور مناسب و بهداشتی نگهداری می شود.  
۱۴-۶. تمام مواد و فرآورده های غذایی بالاتر از 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 و اتاق غذاخوری برای استفاده همه پرسنل بیمارستان موجود است.  
۱۴-۱۰. کارکنان، امکانات لازم برای انجام وظایف مشخص شده را، در اختیار دارند.

۱۴. امکانات  
و ملزومات

## بهبود کیفیت و جمع آوری داده ها

- ۱۵-۱. بخشی از برنامه بهبود کیفیت بیمارستان که مربوط به این واحد می باشد در دسترس است.  
۱۵-۲. 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.

۱۵. بهبود  
کیفیت

- 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 براساس 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.

۱۶. جمع آوری  
و تحلیل  
داده ها