



بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
چک لیست پایش عملکرد پیمانکاران تهیه طبخ و توزیع غذای مراکز درمانی

عناوین	ردیف	محل فعالیت : تاریخ شروع قرارداد: تاریخ بازدید :	نام شرکت پیمانکاری: نام و نام خانوادگی مدیر عامل :	نام مطلوب	نسبتا مطلوب	متوس ط	مطلو ب	توضیحات
				۰	۱	۲	۳	
نیروی انسانی	۱		آیا پیمانکار نسبت به بکارگیری پرسنل مورد نیاز جهت انجام امور طبخ و توزیع غذا به تعداد تعیین شده در جدول شماره ۳ و تقسیم کار مناسب اقدام نموده است.					
	۲		آیا نماینده پیمانکار با تحصیلات دانشگاهی درج شده در متن قرارداد حضور دارند.					
	۳		آیا پرسنل پیمانکار براساس برنامه کاری تدوین شده در محل کار حضور دارند.					
	۴		آیا پیمانکار نسبت به تفکیک پرسنل نظافت چی بطور همزمان (دستشویی ها و سرویس های بهداشتی) از پرسنل طبخ و توزیع غذا اقدام نموده است؟					
	۵		آیا در توزیع غذا در بخش زنان توزیع کننده خانم حضور دارند.					
	۶		آیا پرسنل پیمانکار دارای نزاکت بوده ، آرامش آشپزخانه را رعایت میکنند و برخورد مناسبی دارند.					
	۷		آیا پرسنل بکارگیری شده دارای اتیکت شناسایی عکس دار الصاق شده بر روی سینه و آرم شرکت میباشند.					
	۸		آیا پرسنل بکار گیری شده دستورات بیمارستان و مسئولین واحد را اجرا میکنند.					
	۹		آیا سر آشپز و آشپز های بکار گرفته شده توسط پیمانکار دارای حسن سابقه و تجارب کافی و مورد تایید در طبخ غذا میباشند.					
	۱۰		آیا کلیه پرسنل شاغل در بخش غذا در بدو ورود تا زمان خاتمه کار بهداشت فردی را رعایت مینمایند (شامل پوشش مناسب و تمیز ، آراستگی ، نظافت کمد ها ، استحمام روزانه)					
	۱۱		آیا پرسنل پیمانکار از خروج از محوطه آشپزخانه با لباس فرم خودداری مینمایند.					
انتقال مواد غذایی	۱		آیا حمل و نقل مواد غذایی از فروشگاه به بیمارستان در ساعات اداری و با نظارت کارشناس تغذیه صورت میگیرد.					
	۲		آیا انتقال مواد غذایی فاسد شدنی (گوشت ، مرغ و لبنیات) و سایر مواد غذایی با وسیله نقلیه مجاز (دارای مجوز های بهداشتی) انجام میشود					
آماده سازی	۱		در صورتیکه مواد غذایی قبل از نگهداری نیاز به آماده سازی (خرد شدن، شستشو) داشته باشد ، مواد غذایی پس از آماده سازی و رعایت اصول بهداشتی به میزان مورد نیاز مطابق با نظر کارشناس تغذیه و با الصاق برچسب حاوی اطلاعات مقدار ، تاریخ و نوع اقدام مینماید.					
	۲		آیا میزکار جداگانه برای آماده سازی مواد اولیه (سبزیجات از گوشت و مرغ) وجود دارد.					
	۳		آیا تجهیزات سالم و استاندارد موجود است.					
	۴		آیا ظروف غذای بیماران رژیمی دارای برچسب مشخصات بیمار میباشد (نصب لیبل بر روی غذا)					
	۵		آیا قبل از رسیدن به نقطه جوش و دود روغنهای سرخ کردنی عمل سرخ کردن انجام گرفته و در سرخ کردن مواد غذایی در حجم بالا دو یا سه بار روغن تعویض می گردد؟					

					آیا رفع انجماد مواد پروتئینی به طرز صحیح انجام میشود. (انتقال از سردخانه زیر صفر به سردخانه بالای صفر یکروز قبل از استفاده)	۶	
					آیا پیمانکار نسبت به تهیه و طبخ غذا و میان وعده (رژیمی - معمولی) بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه اقدام مینماید.	۱	تهیه و طبخ
					آیا غذاهای طبخ شده روزانه بر اساس آنالیزهای غذایی ، گرم بندی های تایید شده کارشناس تغذیه انجام میشود.	۲	
					آیا غذاهای تهیه شده دارای کیفیت ،ظاهر و طعم مناسب میباشد (شور /سوخته/پختگی کامل)	۳	
					آیا تهیه و توزیع محلول گاواژ در ظروف یکبار مصرف گیاهی درب دار انجام میشود.	۴	
					آیا فرمول های گاواژ دستی تهیه شده با ظروف یک بار مصرف با درج نام، نام خانوادگی، تاریخ تهیه گاواژ، مقدار مصرف هر بیمار توزیع می گردد.	۵	
					آیا مکان تهیه و طبخ غذا از گردش کار و چیدمان مناسب برخوردار میباشد.	۶	
					آیا مواد غذایی در سردخانه زیر صفر بر اساس اولویت مصرف (اولین ورود - اولین خروج) و همچنین نوع مواد اولیه (مواد خام و پخته ، فراورده های گوشتی، سبزیجات) در قفسه های جداگانه نگهداری میشود.	۱	نگهداری و انبار سازی
					آیا مواد غذایی در سردخانه بالای صفر بر اساس اولویت مصرف و همچنین نوع مواد اولیه (مواد خام و پخته ، فراورده های گوشتی، سبزیجات و مواد لبنی) در قفسه های جداگانه نگهداری میشود.	۲	
					آیا پیمانکار نسبت به چیدمان انبار مناسب و براساس اولویت مصرف و رعایت دما و تهویه مطلوب آنها با توصیه ناظر اقدام نموده است .	۳	
					آیا چینش مواد در انبار صحیح میباشد و هیچ ماده اولیه ای روی زمین نمیباشد.	۴	
					آیا جهت نگهداری گوشت ،لبنیات ، میوه و سبزی از سردخانه های مجزا با دمای نگهداری مناسب استفاده میشود.	۵	
					آیا ذخیره سازی مواد غذایی با توجه به ظرفیت سردخانه و تناسب مصرف در یک وعده میباشد.	۶	
					آیا مواد غذایی موجود در یخچال متناسب با حجم آن است.	۷	
					آیا تاریخ مصرف مواد موجود در انبار مناسب میباشد.	۸	
					آیا مواد شوینده جدا از مواد غذایی نگهداری میشوند.	۹	
					آیا غذای بیماران در ظروف بسته بندی با سینی در بخش ها توزیع شده و پس از توزیع و میل غذای بیمار نسبت به جمع آوری آن در زمان مشخص و تعیین شده از بخش ها توسط کارگران اقدام می گردد.	۱	توزیع
					آیا غذای بیماران در بخش ها بجز ایزوله و عفونی ای سی یو و اورژانس به صورت ست غذا خوری در وعده های اصلی ارائه میشود	۲	
					آیا غذای بیماران در بخش های ایزوله ، عفونی ، ای سی یو و اورژانس در ظروف یکبار مصرف مورد تایید توزیع میگردد.	۳	
					آیا اقلام پک های صبحانه درج شده در متن قرارداد در پک های صبحانه گذاشته میشود.	۴	
					در صورت توزیع گاواژ دستی از ظروف یکبار مصرف گیاهی استفاده میگردد.	۵	
					آیا توزیع صبحانه در پک های بسته بندی انجام میشود.	۶	
					آیا سطح کلیه غذاها در زمان حمل و توزیع از آشپزخانه تا محل ارائه غذا سرپوشیده است	۷	

					آیا توزیع غذای اصلی و میان وعده ها در زمان تعیین شده انجام میشود.	۸
					۱۸:۳۰=۱۷:۳۰ ۱۳=۱۱:۳۰ ۶:۳۰=۵:۴۵ ۲۲=۲۰ ۱۳:۳۰=۱۲	
					آیا غذای بخش دیالیز ۴۵ دقیقه زودتر از سایر بخش ها توزیع میشود	۹
					آیا دسترسی به آب سرد برای بیمار یا همراه در هر بخش وجود دارد	۱۰
					آیا توزیع سوپ و ماست در برنامه غذایی نهار و شام بیماران انجام میشود.	۱۱
					آیا غذا پس از پخت و تا آخرین لحظه توزیع کامل در محیط مناسب نگهداری میشود بالاتر از ۶۵ درجه	۱۲
					آیا غذای گرم با دمای مناسب برای بیماران و همراهان در بخش های بستری سرو میگردد(در بررسی در بخش های دور از آشپزخانه توالی گرمکن دار و دمای بالاتر از ۶۰ درجه)	۱۳
					نوع گوشت استفاده شده در تهیه غذا بر اساس استاندارد درج شده در متن قرارداد میباشد.	۱
					نوع مرغ استفاده شده در تهیه غذا بر اساس استاندارد درج شده در متن قرارداد میباشد.	۲
					نوع سبزیجات استفاده شده در تهیه غذا بر اساس استاندارد درج شده در متن قرارداد میباشد.	۳
					آیا سایر مواد اولیه استفاده شده در تهیه غذا بر اساس استاندارد درج شده در متن قرارداد میباشد. نان: روغن: عدم استفاده از مواد غذایی با تهیه سنتی رب ها و خیار شور:	۴
					آیا مستنداتی مبنی بر برآورد مواد غذایی خام در هر پرس غذا وجود دارد.	۵
					آیا پیمانکار تذکرات کارشناس تغذیه در خصوص اجرای مفاد قرارداد را ترتیب اثر داده و به تعهدات خویش عمل میکند.	۱
					آیا پیمانکار نسبت به تامین لباس ، روپوش ،چکمه و کفش طبق مفاد قرارداد اقدام مینماید.	۲
					آیا پیمانکار ماهانه نسبت به برگزاری دوره های آموزشی بهداشتی و تغذیه ای جهت نیروهای تحت پوشش اقدام مینماید.	۳
					آیا میان وعده به کلیه گروههای آسیب پذیر ارائه میگردد.	۴
					آیا از مکان آشپزخانه بیمارستان جهت تهیه و طبخ غذا خارج از بیمارستان اقدام میگردد.	۵
					آیا پیمانکار نسبت به ورود غذای تهیه شده از خارج از بیمارستان اقدام مینماید.	۶
					آیا ترازوی دیجیتال جهت اندازه گیری کمی غذا در آشپزخانه موجود است.	۷
					آیا پیمانکار نسبت به تامین وسایل و تجهیزات مورد نیاز جهت پخت و پز اقدام نموده است.	۸
					آیا پیمانکار نسبت به ارائه دورچین های غذایی مندرج در جدول آنالیز غذایی برای غذاهای دارای دورچین اقدام مینماید.	۹
					آیا پیمانکار نسبت به ارائه غذا به برخی بیماران (بر اساس نظر کارشناس تغذیه) در فاصله زمانی کوتاهتر اقدام مینماید.	۱۰
					آیا پیمانکار نسبت به استفاده از کتف ،بال و گردن در غذاهای طبخ شده اقدام مینماید.	۱۱
					آیا پیمانکار نسبت به ارائه سبزیجات دیابتیک در کنار غذاهای بیماران دیابتیک و کم چرب اقدام مینماید.	۱۲
					آیا فاکتور خرید و مجوز های بهداشتی مواد غذایی پروتئینی و سبزیجات موجود است.	۱۳
					ایا از ادویه جات فله استفاده میگردد.	۱۴

نوع
مواد
اولیه
استفاده
شده

ضوابط

					آیا بسته بندی نان های فله در آشپزخانه بیمارستان انجام میشود.	۱۵		
					آیا گوشت چرخ شده در سردخانه بالای صفر و زیر صفر نگهداری میگردد.	۱۶		
					آیا تعداد پرس های تهیه و توزیع شده در وعده صبحانه بیماران ، کارکنان و دانشجویان منطبق با آمار HIS میباشد.	۱	پرس های غذایی	
					آیا تعداد پرس های تهیه و توزیع شده در وعده نهار بیماران ، کارکنان و دانشجویان منطبق با آمار HIS میباشد.	۲		
					آیا تعداد پرس های تهیه و توزیع شده در وعده شام بیماران ، کارکنان و دانشجویان منطبق با آمار HIS میباشد.	۳		
					آیا کارشناس تغذیه نسبت به تکمیل چک لیست نظارتی تغذیه بصورت ماهانه اقدام نموده است.	۱	نظارت	
					کل امتیاز : امتیاز مکتسبه :			
					توضیحات:			