

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز
معاونت امور درمان
چک لیست نظارت بر عملکرد بخش مدیریت خدمات غذایی

نام بیمارستان :

تاریخ تکمیل چک لیست :

عناوین	بلی	خیر	توضیحات
۱- طراحی لیست (منو) غذایی			
آیا کارشناس تغذیه لیست غذای عادی و لیست غذای رژیمی درمانی را تدوین کرده است.			
آیا میان وعده برای کارکنان و گروههای آسیب پذیر (کودکان ، خانم های باردار ، سوختگی ، دیابت و) طراحی شده است .			
آیا کارشناس تغذیه در تهیه لیست غذایی موارد ذیل را مد نظر قرار میدهد. نیاز های تغذیه ای گروه هدف - تامین کالری لازم با توجه به شرایط بیمار - تعادل و تنوع مواد غذایی- زمانبندی وعده های غذایی- کنترل کمیت و کیفیت غذا- حساسیت های غذایی خاص			
آیا لیست غذایی درمانی بر اساس دستور پزشک و فرم های ارزیابی تغذیه ای تنظیم شده است.			
۲- سفارش غذا			
آیا انتقال سفارش غذا از بخش به مدیریت خدمات غذایی از طریق سیستم کامپیوتری یا دستی انجام میشود.			
آیا نوع دستور غذایی پزشک در پرونده بیمار و کاردکس ثبت شده است.			
آیا در مواردیکه بیمار نیازمند مشاوره تخصصی تغذیه میباشد ، کارشناس تغذیه ضمن اطلاع از دستورات غذایی پزشک ، نظرات اصلاحی خود را با تیم درمان در میان میگذارد .			
۳- تهیه (خرید) مواد اولیه			
آیا لیست مواد اولیه مورد نیاز توسط کارشناس تغذیه تهیه و به امضای ریاست بیمارستان رسیده است.			
آیا مواد اولیه غذایی توسط مسئول خرید (پیمانکار) خریداری میگردد.			
آیا نوع و کیفیت مواد اولیه خریداری شده قبل از ورود به سردخانه و یخچال توسط کارشناس تغذیه تایید میشود: مطابقت مواد غذایی خریداری شده با استاندارد های ملی (برچسب نشان استاندارد ملی ، مجوز وزارت بهداشت ، تاریخ مصرف مناسب، فاقد علامت آفت یا آلودگی ، فاقد علامت فساد یا کهنگی، انتقال و نگهداری جداگانه مواد غذایی ، درجه حرارت مناسب			
آیا کنترل همخوانی سفارشات با لیست سفارش مواد غذایی توسط کارشناس تغذیه انجام میشود.			
آیا تجهیزات محل دریافت مواد اولیه موجود است.ترازوی باسکولی، ترازوی مقدار کم ،ترالی چرخدار ، دماسنج			
۴- انتقال مواد غذایی اولیه به آشپزخانه			
آیا مسئول خرید مواد غذایی را ، از مراکز مجاز و مورد تایید از نظر بهداشتی تهیه مینماید.			
آیا در صورت مجاز نبودن مواد اولیه خریداری شده عودت به فروشنده صورت میگیرد.			
آیا انتقال مواد غذایی در ساعت اداری صورت میگیرد.			
آیا مواد غذایی تحویل داده شده به انبار از جهات ذیل مورد تایید کارشناس تغذیه میباشد مطابقت مواد غذایی خریداری شده با استاندارد های ملی (برچسب نشان استاندارد ملی ، مجوز وزارت بهداشت ، تاریخ مصرف مناسب، فاقد علامت آفت یا آلودگی ، فاقد علامت فساد یا کهنگی، انتقال و نگهداری جداگانه مواد غذایی ، درجه حرارت مناسب			
آیا مواد اولیه مورد تایید به سردخانه یا انبار مواد غذایی منتقل میشود.			

۵- انبار سازی و نگهداری

توضیحات	بله	خیر
آیا انبار دار مواد غذایی در تعامل با کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط میباشد.		
آیا تاریخ تولید و انقضای مواد غذایی در ابتدای ورود توسط انبار دار ثبت میشود.		
آیا قاعده " اولین در ورود - اولین در خروج " یا " FIRST IN- FIRST OUT " اجرا میشود.		
آیا ثبت درجه حرارت یخچال و سردخانه مواد غذایی توسط انبار دار انجام میشود.		
آیا انواع بسته بندی مواد غذایی در سردخانه زیر صفر به تناسب مصرف در یک وعده و ظرفیت سردخانه ذخیره سازی میشوند.		
آیا مواد غذایی در دمای یخچالی از حالت انجماد خارج میشوند.		
آیا فضای ذخیره سازی مواد غذایی خام و پخته در یخچال جدا از هم میباشد.		
آیا مواد غذایی بو دار از سایر مواد غذایی جدا نگهداشته میشود.		
آیا فضای ذخیره سازی گوشت و سبزی در سردخانه زیر صفر جدا از هم میباشد.		
آیا دستگاههای سرد کننده مواد غذایی سالم هستند.		
آیا دمای دستگاههای سرد کننده غذا با تواتر زمانی تعیین شده کنترل میگردد.		
آیا سه فضای یخچالی مجزا برای نگهداری گوشت ، لبنیات ، میوه جات و سبزیجات در آشپزخانه وجود دارد.		
آیا سه سردخانه مجزا برای نگهداری گوشت (۱۸- تا ۲-) ، لبنیات (۴ درجه) میوه جات و سبزیجات (۴ تا ۵ درجه) در انبار مواد غذایی وجود دارد.		
آیا مواد غذایی در یخچال درپوش دارند.		
آیا مواد غذایی موجود در یخچال متناسب با حجم آن هستند.		
آیا دماسنج سالم در سردخانه و یخچال همراه با فرم ثبت درجه حرارت روزانه وجود دارد.		
آیا مواد غذایی در سردخانه زیر صفر روی پالت گذاشته میشوند.		
آیا تعداد دستگاههای سرد کننده در آشپزخانه به تعداد کافی میباشد.		
آیا تاریخ تولید ، انقضا و تاریخ ورود مواد غذایی وارد شده به انبار توسط انبار دار ثبت میگردد.		

۶- درخواست مواد اولیه از انبار مواد غذایی

آیا درخواست مواد اولیه از انبار بر اساس برنامه غذایی روزانه توسط سر آشپز انجام میشود.		
آیا آمار غذاهای معمولی و رژیمی درخواست شده از بخش ها به واحد تغذیه ارسال میشود.		
آیا برآورد مواد اولیه مورد نیاز توسط سر آشپز با توجه به برنامه غذایی ، آمار و آنالیز غذایی انجام میشود.		
آیا حواله انبار با توجه به برآورد مواد اولیه توسط ناظر غذا نوشته میشود و به تایید پیمانکار یا کارشناس تغذیه میرسد.		

۷- آماده سازی مواد اولیه

آیا بر آورد مقدار مورد نیاز مواد اولیه با توجه به برنامه غذایی ، آمار و آنالیز غذایی انجام میشود.		
آیا مکان آماده سازی مواد غذایی خام مانند سبزیجات ، برنج ، گوشت و ... از محل طبخ جدا میباشد.		
آیا کارشناس تغذیه بر مراحل آماده سازی سبزیجات شامل (پاک کردن ، شستشو ، سرخ کردن و ..) نظارت دارد.		
آیا کارشناس تغذیه بر مراحل آماده سازی گوشت ، مرغ ، ماهی شامل (یخ زدایی ، پاک کردن ، پوست گیری ، شستشو و خرد کردن و خواباندن در مایع برای طعم گیری و) نظارت دارند.		
آیا کارشناس تغذیه بر کیفیت برنج و نان مصرفی نظارت دارد.		
آیا کارشناس تذیه بر مراحل شستشوی سبزیجات (پاکسازی ، انگل زدایی ، ضد عفونی ، و شستشو) نظارت دارد.		
آیا سینک استیل جداگانه برای شستشوی سبزیجات ، مرغ و گوشت و .. موجود است.		
آیا میز کار جداگانه برای آماده سازی مواد اولیه (سبزیجات ، مرغ و گوشت) موجود است		
آیا وسایل پوست کنی و خرد کنی موجود است		
آیا جنس میز های کار آماده سازی مواد غذایی مناسب میباشد.		

توضیحات	خیر	بلی	
			آیا وسایل و ظروف مستهلک و غیر بهداشتی به موقع تعویض میشوند.
			آیا برنامه ای برای شستشوی تجهیزات ، میز های کار و لوازم مرتبط با آماده سازی غذا موجود است و انجام میشود.
			آیا از ادویه جات و قند و شکر مناسب از نظر بسته بندی و دارای تاییدیه استاندارد وزارت بهداشت استفاده میشود.
			آیا ماده غذایی از نظر مشخصات بهداشتی مورد تایید میباشد.
			آیا ماده غذایی آماده شده از نظر شاخص های تغذیه ای مورد تایید کارشناس تغذیه میباشد.

۸- آماده سازی محلول گاواژ

			آیا درخواست محلول گاواژ برای بیماران از سوی بخش ها انجام میشود
			آیا از پودر ها و محلول های تجاری قابل تایید در گاواژ بیماران استفاده میشود.
			آیا از محلول گاواژ دست ساز استفاده میشود.
			آیا اتاقک تهیه محلول گاواژ دست ساز از فضای عمومی آشفته جدا شده است.
			آیا در تهیه محلول های گاواژ از آب جوشیده سرد شده استفاده میشود.
			آیا مکان تهیه گاواژ دارای هودمیباشد.
			آیا مسئول تهیه گاواژ از دستکش ، کلاه ، ماسک و پیش بند استفاده مینماید.
			آیا مقدار و نوع محلول گاواژ درخواست شده از سوی بخش ها از برگه رژیم استخراج میگردد.
			آیا حجم محلول گاواژ ، مورد نیاز برای هر بیمار برای مدت ۲۴ ساعت محاسبه و در دو نوبت صبح و عصر جداگانه تهیه میشود.
			آیا برای هر بیمار بر حسب نیاز ، محلول گاواژ جداگانه تهیه (دیابتیک ، اورمیک و ..) و در ظرف درب دار یا یکبار مصرف نگهداری میگردد.
			آیا غلظت و کالری محلول گاواژ با توجه به دستور غذایی زیر نظر کارشناس تغذیه محاسبه و تهیه میگردد.
			آیا محلول گاواژ در داخل یخچال نگهداری میشود.
			آیا تجهیزات اتاقک تهیه محلول گاواژ کامل میباشد. (میز کار مخصوص ، ظرف زباله درب دار، سینک ظرفشویی ، اجاق گاز، ترازو ویژه توزین مواد غذایی ، دستگاه مخلوط کن ، ظروف پخت مخصوص و ابچکان مخصوص
			آیا ظروف گاواژ دارای برچسب درج شده موارد نام و نام خانوادگی بیمار ، نام بخش ، تاریخ تهیه گاواژ ، مقدار درخواست شده جهت هر وعده مصرف بیمار ، میباشد.

۹- بسته بندی ، توزیع و سرو غذا

			آیا نظارت کارشناس تغذیه بر کلیه مراحل انتقال غذا (بارگیری ترالی حمل غذا ، نحوه انتقال) انجام میشود.
			نوع سیستم توزیع غذا به چه صورت میباشد ۱- مرکزی ۲- نیمه مرکزی ۳- غیر مرکزی
			آیا ترالی گرمخانه دار جهت توزیع غذا موجود است . به چه تعداد؟
			آیا متصدی توزیع غذا ماهر و آموزش دیده وجود دارد . به چه تعداد ؟
			آیا در هنگام توزیع غذا لباس کار ، متصدیان توزیع غذا تعویض میشود.
			آیا کادر پرستاری در تصحیح لیست غذایی بیماران و نظارت بر توزیع غذا با متصدیان توزیع غذا همکاری دارند.
			آیا کادر پرستاری بر مقدار غذای خورده شده توسط بیماران نظارت دارند.
			آیا متصدیان توزیع غذا قبل و بعد از تماس با غذا ، دست های خود را میشویند.
			آیا متصدیان توزیع غذا، از پیشبند مخصوص جهت توزیع غذا استفاده مینمایند.
			آیا ترالی حمل غذا تا رسیدن به بخش پوشیده میشود.
			آیا برای توزیع غذا از ظروف مناسب ، مطابق با استاندارد ، استفاده میشود.
			آیا دورچین غذایی برای بیماران وجود دارد.
			آیا از رژیم غذایی نرم یا پوره جات در برنامه غذایی بیماران نیازمند ، وجود دارد .

توضیحات	خیر	بلی	
			آیا غذای تهیه شده برای بیماران بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده میباشد.
			آیا غذای بیماران بخش دیالیز ۴۵ دقیقه قبل از سایر بخش ها توزیع میشود.
			آیا غذا در ساعت مشخص در بخش ها حاضر میشود.
			آیا غذای توزیع شده مطابق رژیم غذایی بیمار و دارای کیفیت ، دما و ظاهر مناسب میباشد
			آیا لیست غذایی بعد از توزیع توسط مسئول شیفت امضا میشود.
			آیا غذا در ساعت تعیین شده در بخش ها توزیع میشود.
۱۰- میان وعده			
			ایا در برنامه غذایی بیماران میان وعده موجود است.
			آیا از میان وعده های پر کالری و پرپروتئین استفاده میشود.
۱۱- پسماند غذا			
			آیا غذای داغ شده مجددا گرم میشود و یا برای استفاده در وعده های دیگر نگهداری میگردد.
			آیا غذای باقیمانده در بخش ، به آشپزخانه بازگردانده و یا در سطل زباله ریخته میشود.
			آیا غذای دور ریز سرو نشده بعد از پخت طی ۴-۲ ساعت و در دمای بالای ۶۰ درجه مورد استفاده قرار میگیرد.
			آیا غذای دور ریز سرو شده در سطل زباله ریخته میشود.
			آیا ممیزی دور ریز غذا انجام میشود (بر پایه وزن کردن غذا – تخمین مشاهده ای مقدار سهم غذایی) .
			آیا از بیماران در خصوص دلایل عدم مصرف غذا سوال پرسیده میشود.
			آیا برای محاسبه غذای دریافتی بیمار از اندازه گیری غذای دور ریز سرو شده استفاده میشود.
			آیا دفع نهایی پسماند با نظارت کارشناس بهداشت محیط انجام میشود.
			آیا کارشناس تغذیه بیمارستان از روند دفع نهایی پسماند غذایی بیمارستان مطلع است.
۱۲- خدمات غذایی سلف سرویس (رستوران)			
			آیا در بیمارستان رستوران موجود است.
			خدمات غذایی ارائه شده در سلف سرویس برای چه کسانی است. کارکنان بیمارستان ، همراهان بیمار ، دانشجویان و)
			چه نوع خدمات غذایی در رستوران ارائه میشود سه وعده اصلی غذای پزشکان نوشیدنی های سرد و گرم میان وعده های سبک دستگاههای اتوماتیک ارائه دهنده نوشیدنی یا تنقلات
			آیا کارشناس تغذیه بر خدمات غذایی ارائه شده در رستوران نظارت دارد.
			آیا در طبخ غذا از روغن مایع معمولی و سرخ کردنی استفاده میشود.
			آیا برای جلوگیری از به هدر رفتن ویتامین ها ، مواد غذایی با حداقل روغن و در کمترین زمان تفت داده میشوند
			آیا در کنار غذا کره حیوانی و یا گیاهی قرار داده میشود.
			آیا از ماست کم چرب در کنار غذا استفاده میشود.
			آیا از نان های داری بسته بندی سالم و مجوز قانونی استفاده میشود.
			آیا از نوشابه های گاز دار استفاده میشود.
			نوع نوشیدنی مورد استفاده آب : دوغ پاستوریزه کم نمک و بدون گاز : ماء الشعیر و دلستر:
			آیا از نمک تصفیه شده یددار استفاده میشود.
			آیا از سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده برای خیساندن برنج استفاده میشود.
			آیا از نمک تصفیه شده فاقد ید برای خیساندن برنج استفاده میشود.
			آیا نمک در ظروف با بسته بندی سالم و پوشش رنگی غیر قابل نفوذ در برابر نور نگهداری میشود.
			آیا بر بسته های نمک خریداری شده عنوان نمک خوراکی و درجه خلوص ۹۹,۲ درصد قید شده است.
			آیا سبزیجات و صیفیجات در کنار غذا سرو میشود.
			آیا برای تهیه سالاد از سس مایونز استفاده میشود
			نوع چاشنی مورد استفاده در تهیه سالاد :

توضیحات	خیر	بلی	
			آیا مواد غذایی پخته شده بیش از ۲ ساعت در دمای محیط قرار میگیرند.
			آیا از ظروف یکبار مصرف گیاهی (نشاسته ذرت یا کاغذ) در سرو غذای گرم استفاده میشود.
			آیا از نان های سبوسدار استفاده میشود.
			آیا فست فود حاوی فراورده های گوشتی آماده صنعتی در سلف سرویس بیمارستان ارائه میگردد.

نام خانوادگی کارشناس تکمیل کننده فرم :

تاریخ تکمیل: