

<b>عنوان روش اجرا:</b> نظارت بر نحوه تهیه و نگهداری مواد اولیه غذایی	
<b>تاریخ بازنگری:</b> مهر ۹۵ <b>تاریخ ابلاغ:</b> آبان ۹۵	<b>دامنه روش اجرا:</b> پیمانکار طرف قرار داد - پرسنل آشپزخانه - کنترل عفونت - بهداشت محیط - مسئول تغذیه <b>کد:</b> ر ۱ / بهداشت محیط / ۲۱۲۰ <b>صفحه:</b>

### روش اجرایی :

- ۱) کلیه مواد غذایی از قبیل مواد پروتئینی، برنج، لبنیات و... مورد نیاز توسط نماینده آشپزخانه برآورد می گردد.
- ۲) پس از برآورد نیازها، مسئول خرید شرکت طرف قرارداد آشپزخانه با توجه به شرایط مواد اولیه ذکر شده در مناقصه تقاضای خرید می نماید.
- ۳) اجناس توسط ناظر خرید شرکت طرف قرارداد آشپزخانه خریداری و با نظارت مسئول واحد تغذیه بیمارستان به انبار غذایی تحویل داده می شود.
- ۴) مسئول شرکت طرف قرارداد آشپزخانه بایستی اقلام مورد نیاز خود را حداقل یک هفته قبل از اتمام در خواست نماید.
- ۵) پیمانکار در خصوص مواد غذایی فاسد شدنی که هفتگی مصرف می شوند (سبزیجات و میوه) در خواست دو روز قبل بایستی انجام و ثبت شود.
- ۶) پیمانکار در خصوص مواد غذایی که روزانه مصرف می شوند (شیر و لبنیات و نان)؛ مصرف یک هفته یا یکماه برآورد و درخواست صورت می گیرد و بصورت روزانه توسط مسئول شرکت طرف قرارداد دریافت و در اختیار آشپزخانه جهت توزیع طبق برنامه غذایی قرار می گیرد.

- ۷) پیمانکار خرید سبزیجات و میوه در روزهای خاصی از هفته با توجه به برنامه غذایی همان ماه برای آشپزخانه صورت گرفته و تحویل داده شود. (سبزیجات آماده و منجمد میتواند برای مدت طولانی تا ۱۲ ماه تاریخ مصرف خریداری و به صورت اصولی نگهداری شود)
- ۸) پیمانکار باید مواد غذایی خریداری شده بایستی از فروشگاههایی خریداری شوند که دارای مجوز بهداشت و تاییدیه سلامت وزارت بهداشت را داشته باشند.
- ۹) مواد غذایی خریداری شده باید دارای پروانه ساخت، مهر استاندارد و تاریخ مصرف مدت دار باشند.
- ۱۰) مواد غذایی کنسروی، روغن و مواد غذایی خشک در بدو خرید و در صورت اینکه دپوی بالا نیاز باشد حداقل بایستی دارای تاریخ مصرف ۹ ماهه باشند و کنترل رعایت اصول فوق با کارشناس بهداشت و تغذیه است.
- ۱۱) مواد غذایی فاسد شدنی و مصرفی روزانه (شیر و لبنیات) حداقل بایستی سه روز تاریخ مصرف داشته باشند
- ۱۲) انتقال مواد غذایی خام پروتئینی به بیمارستان باید با ماشین سردخانه دار و در زمان حضور کارشناس تغذیه باشد و کنترل رعایت اصول فوق با کارشناس بهداشت و تغذیه است.
- ۱۳) مواد پروتئینی منجمد بلافاصله توسط نیروی کمک آشپز بسته بندی و پس از درج تاریخ تولید و انقضا در قسمت عقب سردخانه زیر صفر قرار داده میشوند
- ۱۴) مواد پروتئینی گرم و تازه پس از خرد کردن و بسته بندی و درج تاریخ ورود توسط کمک آشپز در سردخانه زیر صفر قرار داده میشوند
- ۱۵) سبزیجات خام غیر آماده مصرف پس از شستشوی مرحله ای، توسط کمک آشپز بسته بندی و با درج تاریخ در سردخانه زیر صفر قرار داده میشود و یا بلافاصله مصرف میشود

#### امکانات :

آشپزخانه مجهز به سیستم های نگه داری مواد غذایی (فریزر - یخچال - ...) و وسایل شستشوی و ضد عفونی کردن مواد غذایی و... و وسایل بسته بندی مناسب مواد غذایی مربوط - ماشین حمل دارای سردخانه

بسمه تعالی  
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی بابل  
مرکز آموزشی درمانی شهید مظلوم دکتر بهشتی

---

**کارکنان مرتبط :**

پیمانکار طرف قرارداد - پرسنل آشپزخانه - کارشناس کنترل عفونت - کارشناس بهداشت محیط - کارشناس تغذیه

تصویب کننده:

تأیید کننده:

تهیه کننده:

<b>عنوان روش اجرا:</b> نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ	
<b>دامنه روش اجرا:</b> پیمانکار طرف قرار داد - پرسنل آشپزخانه و تغذیه - کارشناس کنترل عفونت - کارشناس بهداشت محیط - کارشناس تغذیه	<b>تاریخ بازنگری:</b> مهر ۹۵ <b>تاریخ ابلاغ:</b> آبان ۹۵
<b>کد:</b> ر ۱ / بهداشت محیط / ۲۱۲۱	
<b>صفحه:</b>	

### روش اجرایی :

- ۱) کلیه پرسنل مرتبط با بخش تغذیه دوره ویژه بهداشت عمومی را گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت نموده اند و توسط مسئول بهداشت حرفه ای کنترل می شود
- ۲) جهت کلیه پرسنل مرتبط با بخش تغذیه، توسط واحد کنترل عفونت پرونده بهداشتی در بیمارستان تشکیل شده است.
- ۳) اصول بهداشتی (فردی، محیطی و حرفه ای) در زمان آماده سازی، پخت و توزیع غذا توسط کلیه پرسنل رعایت می شود
- ۴) کلیه پرسنل ملبس به لباس مخصوص هستند. و پرسنل آشپزخانه دارای کلاه یا مقنعه، دستکش در هنگام کار با مواد غذایی، دمپایی مخصوص هستند.
- ۵) هر پرسنل موظف به رعایت بهداشت فردی مانند کوتاه بودن ناخنها، داشتن روپوش تمیز، شستشوی مرتب دستها و استحمام قبل و بعد از شیفت کاری... می باشد.
- ۶) رعایت بهداشت فردی پرسنل بطور روزانه توسط مسئول واحد تغذیه کنترل و ارزیابی شود.
- ۷) کلاسهای آموزشی بهداشت فردی و محیط جهت کارکنان بخش تغذیه توسط مسئول واحد تغذیه و بهداشت محیط حد اقل هر شش ماه یکبار برگزار میگردد.
- ۸) کلیه مواد غذایی پروتئینی با ماشین سردخانه دار دارای کد بهداشتی انتقال می یابد رعایت اصل فوق توسط مسئول بهداشت محیط کنترل می شود

۹) نحوه چیدمان مواد غذایی در انبار و سردخانه ها با رعایت اصول بهداشتی میباشد و توسط کارشناس بهداشت و تغذیه کنترل می گردد

۱۰) جعبه کمک های اولیه در قسمت ورودی آشپزخانه نصب شده است و واحد بهداشت حرفه ایی بر آن نظارت دارد

#### **امکانات :**

وسایل سرد کننده (یخچال- فریزر - سرد ) و وسایل بهداشت فردی (کلاه یا مقنعه، دستکش، دمپایی) - جعبه کمک های اولیه  
- ماشین حمل مواد غذایی با سرد کن

#### **کارکنان مرتبط :**

پیمانکار طرف قرارداد - پرسنل آشپزخانه - کارشناس کنترل عفونت - کارشناس بهداشت محیط - کارشناس تغذیه

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی بابل

مرکز آموزشی درمانی شهید مظلوم دکتر بهشتی

---

تهیه کننده:

تأیید کننده:

تصویب کننده:

<b>عنوان روش اجرا:</b> نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا	
<b>دامنه روش اجرا:</b> پرسنل آشپزخانه و تغذیه - کارشناس کنترل عفونت - کارشناس بهداشت محیط - کارشناس تغذیه	<b>تاریخ بازنگری:</b> مهر ۹۵
<b>کد:</b> ر ۱ / بهداشت محیط / ۲۱۲۲	<b>تاریخ ابلاغ:</b> آبان ۹۵
<b>صفحه:</b>	

### روش اجرایی :

- ۱) آمار غذایی پرسنل و بیماران که بصورت دستی و در فرمهای مخصوص ثبت شده است توسط منشی بخش و یا مسئول واحد قبل از ساعت ۱۰ صبح به واحد تغذیه تحویل داده میشود
- ۲) پس از جمع آوری آمار، محاسبه تعداد غذای مورد نیاز بر حسب صبحانه، ناهار و شام و به تفکیک بیمار، همراه و پرسنل توسط نماینده پیمانکار و کارشناس تغذیه انجام میشود
- ۳) پس از ارائه آمار به آشپزخانه کلیه مواد غذایی خام و آماده مصرف قبل از طبخ با نظارت کارشناس تغذیه و بر اساس جدول آنالیز قراردادنامه توزین می شوند
- ۴) توزیع غذای پرسنل در قسمت سلف سرویس و توزیع غذای بیماران توسط نیروی توزیع غذا در بخشهای بستری و بر طبق آمار تنظیم شده توسط واحد تغذیه انجام می شود
- ۵) پرسنل توزیع غذا قبل از سرو غذا موظف به استفاده از دستکش، لباس مخصوص، کلاه و ... میباشند
- ۶) توزیع غذا جهت بیماران و پرسنل توسط ترالی های مخصوص و در ظروف استیل و یکبار مصرف در زمان تعیین شده از سوی کارشناس تغذیه انجام میشود.
- ۷) برای بیماران عفونی و دیالیز و اورژانس و ایزوله در ظروف یکبار مصرف غذا توزیع میشود و کارکنان توزیع کننده بر این مسئله اشراف دارند

- ۸) تحویل به موقع غذای پرسنل و بیماران بر اساس زمان بندی تعیین شده از سوی واحد تغذیه بیمارستان انجام می شود
- ۹) رعایت اصل تحویل غذا با کیفیت مطلوب و دمای مناسب و وضعیت بهداشتی مناسب به بیماران و پرسنل توسط واحد تغذیه بیمارستان انجام می شود و توسط کارشناس تغذیه و بهداشت کنترل می گردد.

#### امکانات :

ترالی های مخصوص حمل غذا با گرم کن و ظروف استیل - ظروف یکبارمصرف برای پخش غذا - وسایل بهداشت شخصی (دستکش، لباس مخصوص، کلاه)

#### کارکنان مرتبط :

پرسنل آشپزخانه و تغذیه - کارشناس کنترل عفونت - کارشناس بهداشت محیط - کارشناس تغذیه - منشی بخش ها -

تصویب کننده:

تأیید کننده:

تهیه کننده:



<b>عنوان روش اجرا:</b> رعایت اصول بهداشتی در ارائه خدمات غذا به بیماران بستری در بخشهای ویژه	
<b>دامنه روش اجرا:</b> پرسنل آشپزخانه و تغذیه - کارشناس کنترل عفونت - کارشناس بهداشت محیط - کارشناس تغذیه - منشی بخش ها - سرپرستاران بخش های ویژه و سایر بخش ها	<b>تاریخ بازنگری:</b> مهر ۹۵ <b>تاریخ ابلاغ:</b> آبان ۹۵
<b>کد:</b> ر ۱ / بهداشت محیط / ۲۱۲۳	
<b>صفحه:</b>	

### روش اجرایی :

- ۱) آمار غذا ( معمولی یا گاوآژ) در بخش های ویژه توسط پرستار مسئول نوشته شده و به واحد تغذیه فرستاده می شود
- ۲) حسب آمار و نوع گاوآژها منطبق با آنالیز مندرج در فرمولاسیون های تعیین شده واحد مشاوره تغذیه ، مواد اولیه توسط مسئول تهیه محلول گاوآژ برآورد و به سرآشپز منتقل میگردد
- ۳) مواد غذایی برآورد شده توسط سرآشپز درخواست و از انبار و سردخانه ها به اتاق آماده سازی محلول گاوآژ منتقل میشوند .
- ۴) بدلیل حساسیت و اشکال در سیستم ایمنی بیمارانی که با لوله تغذیه میشوند ، دقت در تهیه و نگهداری محلول گاوآژ از اهمیت خاصی برخوردار است و به همین دلیل علاوه بر ایزوله بودن اتاق آماده سازی محلول گاوآژ ، استفاده از هود در اتاق آماده سازی توسط واحد تغذیه و بهداشت رعایت می شود
- ۵) مسئول تهیه محلول گاوآژ نیز فردی است که علاوه بر رعایت نکاتی که ذیلاً قید میشود ، قدرت فراگیری آموزش های لازم را داشته ، کارش را به دقت انجام داده ، مسائل مربوط به کنترل عفونت را شدیداً رعایت نموده و از دستکش ، کلاه ، ماسک و پیش بند استفاده می نماید .
- ۶) مسئول تهیه غذا در تهیه محلول های گاوآژ از آب جوشیده سرد شده استفاده میشود .

۷) استفاده از غذاهای خام یا نیم پز با منشاء حیوانی مانند شیر، گوشت و تخم مرغ ممنوع است و مسئول تهیه غذا، این مسئله را رعایت میکند

۸) اتاق آماده سازی محلول گاوآژ شامل تجهیزاتی مانند اجاق گاز، یخچال، مخلوط کن، آب میوه گیری، ترازوی دیجیتال، میز کار مخصوص، ظرف زباله درب دار پدالی، سینک ظرفشویی، ظروف پخت مخصوص و آبجکان مخصوص و ... می باشد. تمامی وسایل و تجهیزات این اتاق قابلیت ضد عفونی و شستشو را دارند.

۹) در آماده سازی محلول گاوآژ رعایت نکات زیر الزامی بوده و کنترل آنها توسط واحد بهداشت محیط و کنترل عفونت صورت میگیرد:

- دارا بودن کارت بهداشت و گواهینامه دوره آموزش بهداشت / اصناف
- پوشیدن لباس محافظ
- رعایت نکات بهداشتی در تهیه محلول گاوآژ
- پاکیزگی محیط و وسایل کار
- مناسب بودن نحوه شستشو ها و ضد عفونی ها
- آمادگی جسمی و فراگیری آموزش ها
- مراقبت از درجه حرارت محلول گاوآژ در حین آماده سازی

۱۰) مراحل تضمین کیفی (مناسب بودن دما، تهویه و سایر شرایط محل کار) برای ارائه خدمات مناسب با حداکثر کارایی مسئول

تهیه محلول گاوآژ و رعایت استانداردهای تجهیزات از لحاظ بهداشت محیط و بهداشت حرفه ای رعایت میگردد

۱۱) مواد اولیه مورد نیاز جهت آماده سازی و تهیه محلول گاوآژ در شرایط بهداشتی و با روشی کاملاً تمیز نگهداری می شود

۱۲) در صورتیکه میوه یا سبزیجات نیاز به آبگیری داشته باشند، آب آنها توسط آبمیوه گیری گرفته می شود

۱۳) مواد غذایی آماده شده حسب وزن یا حجم مورد نظر در فرمولاسیون گاوآژهای مختلف (اعلام شده توسط کارشناس

تغذیه) توزین و حجمشان مشخص شده، تمامی مواد داخل مخلوط کن به ترتیب مایعات به جامدات ریخته شده و مخلوط

میگردند تا مایع کاملاً یکدستی ایجاد شود.

- ۱۴) مایع بدست آمده توسط مسئول تهیه صاف می گردد و در درون ظروف یکبار مصرف بهداشتی در بسته ریخته و برچسب گذاری (شام نام بخش و نام بیمار، نوع محلول گاوژ، ساعت و تاریخ تهیه و ...) می شود
- ۱۵) غذای آماده شده توسط مسئول تهیه، تا قبل از انتقال به یخچال بخش ها در اتاق آماده سازی محلول گاوژ در شرایط یخچالی نگهداری میشود.
- ۱۶) محلول گاوژ در یک نوبت صبح توسط آشپزخانه تهیه میگردد.
- ۱۷) تجهیزات، میزهای کار و لوازم مرتبط با آماده سازی گاوژ بعد از اتمام کار توسط مسئول تهیه غذا شستشو میشوند.
- ۱۸) مسئول بهداشت و کنترل کیفیت بصورت روتین با استفاده از چک لیست کنترل آماده سازی گاوژ از نحوه آماده سازی گاوژ، بازدید بهداشتی بعمل آورده و ضمن گزارش مشکلات به مسئول واحد خدمات غذایی نسبت به رفع نقص توسط متصدی تهیه گاوژ نیز اقدام مینماید.
- ۱۹) مطلوبیت گاوژ آماده شده از نظر شاخص های تغذیه ای قبل از توزیع به تأیید کارشناس تغذیه می رسد.
- ۲۰) در صورت تأیید نشدن (توسط مسئول تغذیه) اگر قابلیت اصلاح دارد اصلاحات توصیه شده صورت گرفته و در غیر اینصورت نسبت به حذف و خروج مایع گاوژ اقدام میشود.
- ۲۱) در صورت عدم رعایت اصول آماده سازی و نادیده گرفتن تذکرات، کارشناس واحد تغذیه و بهداشت مراتب را به حوزه ریاست گزارش نموده تا نسبت به جریمه مالی پیمانکار اقدام می شود.

#### امکانات :

انبار و سردخانه هابری نگه داری مواد غذایی - دستکش، کلاه، ماسک و پیش بند(برای تهیه کنندگان غذا) - اتاق آماده سازی محلول گاوژ(اجاق گاز، یخچال، مخلوط کن، آب میوه گیری، ترازوی دیجیتال، میز کار مخصوص، ظرف زباله درب دار پدالی، سینک ظرفشویی، ظروف پخت مخصوص و آبچکان مخصوص، هودو.....) - مواد ضد عفونی کننده مواد غذایی و سطوح موجود -

**کارکنان مرتبط:**

سرپرستاران - منشی بخش ها - مسئول تغذیه - مسئول کنترل عفونت - مسئول بهداشت محیط - مسئول آشپزخانه - پرسنل آشپزخانه  
- پیمانکار مربوطه -

تهیه کننده:

تایید کننده:

تصویب کننده:

<b>عنوان روش اجرا:</b> پیشگیری و کاهش آلاینده های ناشی از ساخت و ساز در بیمارستان	
<b>دامنه روش اجرا:</b> مدیر بیمارستان - واحد تاسیسات و ساختمان - مسئول بهداشت محیط - پیمانکار - مسئول خدمات - شهرداری -	<b>تاریخ بازنگری:</b> مهر ۹۵ <b>تاریخ ابلاغ:</b> آبان ۹۵
<b>کد:</b> ر ۱ / بهداشت محیط / ۲۱۲۴	
<b>صفحه:</b>	

### روش اجرایی :

- محل بنایی و ساخت و ساز توسط پیمانکار (حصار کشی، تخلیه بخش و ...) ایزوله می شود
- محدودیت زمانی (تعیین حداقل زمان ممکن برای اجرای هر پروژه توسط کارشناس قرار دادها) به منظور کاهش زمان وجود آلاینده ها ایجاد می شود
- نخاله های ساختمانی توسط خدمات، به موقع از بیمارستان خارج می شود (در حداقل زمان ممکن) و توسط نیروهای شهرداری انتقال می یابند
- کارگران مربوطه قبل از شروع کار توسط مسئول خدمات و بهداشت محیط توجیه می شوند
- کار های عمرانی که نیاز به تخریب دارد و تولید سر و صدا میکند باید در زمانی که بخش حداقل تردد را دارد انجام می شود و نظارت بر این امر بر عهده مسئول خدمات عمومی مرکز است
- واحد ساختمان بیمارستان در نظر دارد تا حد امکان کار ساختمانی در واحدی که بیمار دارد انجام نمی گردد
- در صورت اجبار برای این کار، ابتدا مسئول بخش مربوطه شرایط و دلایل اجبار بر انجام کار را به بیماران و همراهانشان توضیح داده میشود و سپس اقدام به شروع کار می شود
- اتمام کار در اسرع وقت الویت بیمارستان است و باید توسط پیمانکار رعایت شود و این موضوع جزء حسن سابقه برای پیمانکار مربوطه ثبت می شود (تا برای ادامه همکاری در پروژه های بعدی مورد توجه قرار گیرد)

بسمه تعالی  
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی بابل  
مرکز آموزشی درمانی شهید مظلوم دکتر بهشتی

---

امکانات :

-----

کارکنان مرتبط :

مدیر بیمارستان - واحد تاسیسات و ساختمان - مسئول بهداشت محیط - پیمانکار - مسئول خدمات - شهرداری -

تصویب کننده:

تأیید کننده:

تهیه کننده: