چک لیست نظارت بر خدمات غذایی

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| تهیه و طبخ غذا | ردیف | موضوع | 0 | 1 | 2 | 3 | توضیحات |
| 1 | غذای آماده شده طبق برنامه تنظیم شده می باشد. |  |  |  |  |  |
| 2 | نظارت بر تهیه غذا در تمام مراحل توسط متصدی غذا و نظارت عالیه توسط کارشناس تغذیه بر این فرایند انجام می گیرد. |  |  |  |  |  |
| 3 | برنامه غذایی ماهانه برای بیماران معمولی، رژیمی و پرسنل توسط کارشناسان تغذیه انجام می گیرد. |  |  |  |  |  |
| 4 | وزن غذای آماده شده مطابق جدول آنالیز غذایی می باشد |  |  |  |  |  |
| 5 | مواد اولیه استفاده شده در غذا طبق جدول آنالیز مواد غذایی می باشد |  |  |  |  |  |
| 6 | کیفیت، طعم و بوی غذای آماده شده قابل قبول است. |  |  |  |  |  |
| 7 | دمای غذا هنگام رسیدن به دست بیمار مناسب است. |  |  |  |  |  |
| 8 | کارشناس تغذیه محاسبه کامل محلول گاواژ بیمار را انجام می دهد. |  |  |  |  |  |
| 9 | محلول گاواژ در محل مربوطه و زیر نظرکارشناس تغذیه آماده می شود. |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |
| 1 | پرسنل هنگام تهیه محلول گاواژ از پیش بند و دستکش استفاده می کنند. |
| 11 | نوع غذای آماده شده با برنامه غذایی نوشته شده توسط کارشناس تغذیه مطابقت دارد. |  |  |  |  |  |
| 12 | تامین تجهیزات مورد نیاز مطابق نظر کارشناس تغذیه |  |  |  |  |  |
| 13 | فرمولای تهیه شده برای بیماران نیازمند فرمولا با دستور کارشناس تغذیه مطابقت دارد. |
| 14 | پرسهای غذای تهیه شده در وعده های غذایی مختلف مطابق آمار ارائه شده توسط واحدها می باشد. |  |  |  |  |  |
| جمع کل |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ورود مواد اولیه | ردیف | موضوع | 0 | 1 | 2 | 3 | توضیحات |
| 1 | مواد اولیه خریداری شده برحسب نیاز آشپزخانه می باشد و با برنامه هفتگی / لیست سفارش غذایی هم خوانی دارد. |  |  |  |  |  |
| 2 | مواد اولیه در شیفت اداری وارد می شود. |  |  |  |  |  |
| 3 | مواد اولیه وارد شده دارای بسته بندی مناسب، تاریخ مصرف مناسب و شماره پروانه از وزارت بهداشت می باشد. |  |  |  |  |  |
| 4 | مواد اولیه در هنگام ورود واجد درجه حرارت مناسب و در محدوده تعیین شده می باشند. |  |  |  |  |  |
| 5 | فاقد هر گونه آلودگی یا فساد یا کهنگی می باشند. |  |  |  |  |  |
| 6 | انتقال مواد اولیه در شرایط بهداشتی و جداگانه و یا شرایط و درجه حرارت کنترل شده صورت می گیرد. |  |  |  |  |  |
| جمع کل |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| بسته بندی و توزیع غذا | ردیف | موضوع | 0 | 1 | 2 | 3 | توضیحات |
| 1 | غذای هر بیمار با رژیم غذایی، بیماری وی و دستور پزشک وی مطابقت دارد. |  |  |  |  |  |
| 2 | توزین غذاهای رژیمی به تفکیک غذای پخته شده انجام می گیرد. |  |  |  |  |  |
| 3 | جهت حمل غذا از ترالی گرم خانه دار استفاده می شود. |  |  |  |  |  |
| 4 | پرسنل توزیع غذا قبل از شروع به کار دستهای خود را می شویند. |  |  |  |  |  |
| 5 | پرسنل توزیع غذا از ماسک و کلاه استفاده می کنند. |  |  |  |  |  |
| 6 | ظروف غذای بیماران رژیمی حاوی برچسب مشخصات بیمار می باشد. |  |  |  |  |  |
| 7 | کارشناس تغذیه به طور راندوم به دریافت غذای رژیمی توسط بیمار نظارت دارد. |  |  |  |  |  |
| 8 | توزیع محلول گاواژ در لیوانهای گیاهی دربدار در حداقل 5 وعده غذایی انجام می گیرد. |  |  |  |  |  |
| 9 | نظارت بر توزیع میان وعده در وعده های صبح و عصر. |  |  |  |  |  |
| 10 | توزیع غذا در ظروف چینی انجام می گیرد. |  |  |  |  |  |
| 11 | توزیع غذای بیماران بخشهای ایزوله، دیالیز، عفونی، در ظروف یکبار مصرف استاندارد سالم و مورد تایید انجام می گیرد. |  |  |  |  |  |
| 12 | حضور کارشناس تغذیه در زمان توزیع غذا. |  |  |  |  |  |
| جمع کل |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| انبارداری و نگه داری | ردیف | موضوع | 0 | 1 | 2 | 3 | توضیحات |
| 1 | دمای سردخانه ها روزی دو بار چارت می شود و در محدوده نرمال است. |  |  |  |  |  |
| 2 | چینش مواد در انبار صحیح می باشد و هیچ مواد اولیه ای روی زمین نمی باشد. |  |  |  |  |  |
| 3 | مواد شوینده جدا از مواد غذایی نگهداری می شوند. |  |  |  |  |  |
| 4 | تاریخ ورود فرآورده های گوشتی به سردخانه روی آنها یادداشت شده است.  |  |  |  |  |  |
| 5 | تاریخ مصرف مواد موجود در انبار مناسب می باشد. |  |  |  |  |  |
| 6 | ذخیره سازی مواد با توجه به ظرفیت سردخانه و تناسب مصرف می باشد. |  |  |  |  |  |
| 7 | اصول First in- First out در انبارها رعایت می شود. |  |  |  |  |  |
| 8 | لبنیات و سبزیجات به صورت مجزا نگهداری می شوند. |  |  |  |  |  |
| 9 | تمامی مواد اولیه موجود در انبار به تایید ناظر بیمارستان رسیده است. |  |  |  |  |  |
| 10 | ذخیره سازی مواد خام و پخته به صورت مجزا می باشد. |  |  |  |  |  |
| 11 | جهت نگهداری گوشت، لبنیات و میوه و سبزیجات از سردخانه های مجزا با دمای نگهداری متناسب استفاده می شود. |  |  |  |  |  |
| 12 | مواد غذایی موجود در یخچال متناسب با حجم آن می باشد. |  |  |  |  |  |
| جمع کل |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| آماده سازی مواد اولیه | ردیف | موضوع | 0 | 1 | 2 | 3 | توضیحات |
| 1 | گوشت مرغ قبل از طبخ پوست گیری و چربی آن جدا می شود. |  |  |  |  |  |
| 2 | از سینک جدا جهت شست و شوی گوشت و سبزیجات استفاده می شود. |  |  |  |  |  |
| 3 | میز کار جداگانه برای آماده سازی مواد اولیه وجود دارد. |  |  |  |  |  |
| 4 | جنس میزهای کار برای آماده سازی گوشت و سبزی مناسب است. |  |  |  |  |  |
| 5 | تجهیزات، میزهای کار و لوازم مرتبط با آماده سازی بعد از اتمام کار شسته می شوند. |  |  |  |  |  |
| 6 | نحوه شست و شوی سبزیجات و صیفی جات متناسب و طبق اصول می باشد. |  |  |  |  |  |
| 7 | جهت انجماد گوشت 24 ساعت قبل در سردخانه بالای صفر قرار گرفته است. |  |  |  |  |  |
| جمع کل |  |