

الف-۹) مدیریت غذایی

الف-۹) مدیریت غذایی

مدیریت غذایی^۱ یکی از الزامات مهم مطرح شده در آیین نامه تأسیس بیمارستان‌ها است، از این رو با توجه به اهمیت تدارک، پشتیبانی و طراحی زیرساخت‌ها و تهیه امکانات لازم، در نسل نوین اعتباربخشی محور مستقل مدیریت غذایی با هدایت و محوریت واحد تغذیه بیمارستان در زیر مجموعه مدیریت و رهبری تدوین شده است. علاوه بر این محور، با توجه به اهمیت و تأثیر رژیم درمانی در امر مراقبت و درمان بیماران، سایر استانداردهای بالینی در موضوع تخصصی تغذیه در محور مراقبت‌های بالینی پیش‌بینی شده و تحت نظارت واحد تغذیه برنامه ریزی و اجرا می‌شود.

الف	۹	۱	تهیه مواد اولیه و طبخ غذا تحت نظارت و برنامه ریزی کارشناس تغذیه، انجام می‌شود.
دست‌آورد استاندارد - تهیه مواد غذایی مرغوب و با کیفیت، رعایت اصول تغذیه‌ای، اصول بهداشتی، سلامت و ارزش غذایی - تنظیم رژیم غذایی بیماران بستری، با رعایت اصول و ضوابط تغذیه‌ای و بهداشتی - حفظ کیفیت و ارزش تغذیه‌ای مواد غذایی با استفاده از ظروف استاندارد			

سنجه ۱. کیفیت، ارزش و مشخصات تغذیه‌ای مواد غذایی اولیه خریداری شده توسط کارشناس تغذیه بررسی و تأیید می‌شود.			
سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐		
استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐		
روش ارزیابی		گام اجرایی / ملاک ارزیابی	
۱	بررسی کیفیت، ارزش و مشخصات تغذیه‌ای مواد غذایی اولیه خریداری شده توسط کارشناس تغذیه	مصاحبه	
۲	کنترل و تأیید / اقدام اصلاحی در موارد خرید مواد غذایی اولیه توسط کارشناس تغذیه	بررسی مستند	

هدایت‌کننده: مسئول واحد تغذیه، مسئول تدارکات و خرید

۱. ملاک پیاده‌سازی و ارزیابی استانداردهای کیفی این محور بر اساس کتاب فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان‌های کشور و مجموعه ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌های کشور می‌باشد.

سنجه ۲. آماده سازی، طبخ مواد غذایی، بسته بندی، توزیع و سرو غذا، تحت نظارت فنی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا انجام می شود.

سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐	استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی		
مشاهده و مصاحبه	۱ نظارت میدانی* کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا در مراحل آماده سازی مواد غذایی		
مشاهده و مصاحبه	۲ نظارت میدانی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا بر طبخ مواد غذایی		
مشاهده و مصاحبه	۳ نظارت میدانی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا بر بسته بندی غذا		
مشاهده و مصاحبه	۴ نظارت میدانی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا بر توزیع و سرو غذا		

توضیحات:

*منظور از نظارت میدانی حضور و ارزیابی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا در مراحل آماده سازی، طبخ مواد غذایی، بسته بندی، توزیع و سرو غذا در شیفت های مختلف کاری است.

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه

سنجه ۳. وسایل و امکانات پخت غذا تأمین شده و مدت، نحوه به کارگیری و تعویض به موقع آنها براساس برنامه مشخص انجام می شود.

سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐	استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی		
مصاحبه و مشاهده	۱ تأمین وسایل و امکانات سالم و استاندارد برای پخت غذا		
بررسی مستند و مصاحبه	۲ وجود برنامه ی مشخص برای تعویض و یا سرویس دوره ای تجهیزات و ابزار پخت غذا		
مشاهده و مصاحبه	۳ جایگزینی و تعویض موارد فرسودگی و خرابی زیر نظر کارشناس تغذیه با تأیید مدیریت بیمارستان		
مشاهده و مصاحبه	۴ استفاده صحیح و مناسب از ظروف مصرفی* و عدم به کارگیری ظروف و تجهیزات مستعمل و غیر بهداشتی		

توضیحات:

* منظور از استفاده صحیح، عدم استفاده و نگهداری مواد غذایی داغ در ظروف پلاستیکی، ظروف ترک خورده، شکسته و لب پر، عدم استفاده از ظروف مستعمل و زنگ زده است.

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه، مسئول تدارکات

سنجه ۴. فضایی مجزا، با رعایت اصول بهداشتی و امکانات لازم در آشپزخانه برای تهیه محلول گاوآژ بیماران تحت نظر کارشناس تغذیه پیش بینی شده و توزیع محلول گاوآژ با استفاده از ظروف یک بار مصرف گیاهی درب دار انجام می‌شود.

سطح سنجه	☐ الزامی ☒ اساسی ☐ ایده آل
استاندارد مرتبط	☐ آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
مشاهده	۱ وجود فضای مجزا با رعایت اصول بهداشتی* و امکانات لازم** در آشپزخانه
مصاحبه	۲ نظارت کارشناس تغذیه بر تهیه و توزیع محلول گاوآژ در ظروف یکبار مصرف گیاهی درب دار***
مشاهده و مصاحبه	۳ انجام گاوآژ توسط پرستار آموزش دیده

توضیحات:

* بیماران نیازمند استفاده مصرف محلول گاوآژ، عموماً ضعیف تر بوده و از سطح ایمنی پایین تری برخوردارند لذا رعایت نکات بهداشتی، طبق «دستور العمل اجرایی بازرسی بهداشتی، طبخ از مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی»، در تهیه محلول گاوآژ و آگاهی کارکنان و رعایت این نکات ضروری است.

** حداقل شامل دستگاه مخلوط کننده، ترازو، سینک ظرفشویی، سطل زباله درب دار، ظروف یک بار مصرفی که فقط برای این قسمت استفاده می‌شود، در فضای گاوآژ مورد نیاز است.

*** در صورت استفاده از محلول آماده گاوآژ استاندارد تجاری، نیازی به استفاده از ظروف یک بار مصرف نیست.

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه

الف	۹	۲	توزیع غذا تحت نظارت و برنامه ریزی کارشناس تغذیه، انجام می‌شود.
دستآورد استاندارد توزیع و سرو غذای سالم، به موقع و با رعایت الزامات مربوط جلب رضایت بیمار / همراه			

سنجه ۱. کارشناس تغذیه در خصوص رعایت اصول تغذیه ای در فرآیند توزیع غذا نظارت می‌کند و در صورت لزوم اقدامات اصلاحی را انجام می‌دهد.

سطح سنجه	☐ الزامی ☒ اساسی ☐ ایده آل
استاندارد مرتبط	☐ آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
۱	نظارت بر نحوه توزیع غذا بر بالین بیمار توسط کارشناس تغذیه *
۲	انجام اقدامات اصلاحی مورد نیاز توسط کارشناس تغذیه **
مشاهده و مصاحبه	بررسی مستند و مصاحبه

توضیحات:

* کارشناس تغذیه برای اصلاح و رفع مشکلات توزیع غذا اقداماتی از جمله تکمیل چک لیست نظارتی، کنترل سلامت و استاندارد بودن ترالی‌های گرم خانه دار حمل غذا را انجام می‌دهد به نحوی که غذا با کیفیت مطلوب و شرایط استاندارد به دست بیمار برسد.
** در صورت لزوم انجام اقدامات اصلاحی از طریق تیم مدیریت اجرایی.

هدایت کننده: تیم مدیریت اجرایی، مسئول واحد تغذیه

سنجه ۲. توزیع میان وعده‌ها یا غذاهای گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیمار و همراه، برنامه ریزی و اجرا می‌شود.

سطح سنجه	الزامی ☒ اساسی ☐ ایده آل ☐
استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
بررسی مستند و مصاحبه	۱ وجود برنامه مشخص برای توزیع میان وعده‌ها یا غذاهای گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیمار و همراه *
بررسی مستند و مصاحبه	۲ تهیه فهرست افراد واجد شرایط جهت دریافت میان وعده **
مشاهده و مصاحبه	۳ نظارت بر اجرای صحیح برنامه توزیع میان وعده‌ها یا غذاهای گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیمار و همراه توسط کارشناس تغذیه با همکاری متصدی توزیع غذا
بررسی مستند و مصاحبه	۴ انجام اقدامات اصلاحی مورد نیاز توسط کارشناس تغذیه ***

توضیحات:

* حداقل اجرای یکی از دو مورد توزیع میان وعده‌ها یا غذاهای گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا مد نظر است، اما توزیع میان وعده‌ها یا غذاهای گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا به ویژه برای گروه‌های آسیب پذیر از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

** حداقل شامل کودکان، افراد دیابتی، مادران باردار

*** در صورت لزوم انجام اقدامات اصلاحی از طریق تیم مدیریت اجرایی

هدایت کننده: تیم مدیریت اجرایی، مسئول واحد تغذیه

سنجه ۳. غذا در ظرف چینی سالم سرو شده و از قاشق و چنگال استیل (به جز بخش روانپزشکی) استفاده می‌شود.

سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐
استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
مشاهده و مصاحبه	۱ سرو غذا در ظرف چینی* سالم برای بیماران**
مشاهده و مصاحبه	۲ استفاده از قاشق و چنگال استیل سالم و بهداشتی در بخش های بالینی
مشاهده و مصاحبه	۳ نظارت بر عدم استفاده از ظروف چینی و قاشق و چنگال استیل در بخش های روان پزشکی توسط کارشناس تغذیه***

توضیحات:

* استفاده از ظروف چینی بهداشتی بوده و هم چنین احساس خوشایندی در زمان اقامت برای بیماران تداعی می‌کند.
 ** به جای ظروف چینی می‌توان از ظروف آرکوپال و بلور نیز که مشابه ظروف چینی هستند استفاده کرد و باید برای بیماران عفونی، ایزوله و دیالیز از ظروف یک بار مصرف گیاهی / آلومینیومی استفاده شود.
 *** به منظور حفظ ایمنی بیماران بخش روان پزشکی، استفاده از ظروف چینی، بلور، آرکوپال، قاشق و چنگال استیل و هرگونه اجسام تیز و برنده که احتمال آسیب به بیمار و یا اطرافیان را داشته باشد ممنوع است.

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه

الف	۹	۳	امکان انتخاب نوع غذا با رعایت رژیم غذایی بیماران فراهم شده است.
دستاورد استاندارد ■ جلب رضایت بیماران ■ افزایش تمایل بیماران به صرف غذا ■ مشارکت بیماران با رژیم غذایی محدود در تغذیه مؤثر			

سنجه ۱. بیمارستان تریبی اتخاذ کرده است که فهرست متنوع غذا شامل: حداقل دو انتخاب در هر وعده، به تفکیک برای هر یک از رژیم های غذایی معمولی و درمانی (مانند کتوژنیک، دیابتیک، کلیوی) موجود باشد و به بیماران اطلاع رسانی لازم انجام می شود.

سطح سنجه	الزامی ■	اساسی ■	ایده آل ■
استاندارد مرتبط	آموزش ■	ایمنی بیمار ■	هتلینگ ■
		دوستدار مادر ■	دوستدار کودک ■
			ارتقا، سلامت ■
			سایر ■
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی		
۱	پیش بینی فهرست انتخاب غذایی شامل: حداقل دو انتخاب در هر وعده توسط کارشناس تغذیه برای رژیم های غذایی معمولی		
۲	پیش بینی فهرست انتخاب غذایی شامل: حداقل دو انتخاب در هر وعده توسط کارشناس تغذیه برای رژیم های غذایی درمانی*		
۳	آگاهی بیماران از وجود و امکان انتخاب غذا در هر وعده		
			مصاحبه

توضیحات:
* رژیم های غذایی درمانی مانند کتوژنیک، دیابتیک، کلیوی و سایر رژیم ها بسته به بیماری های شایع بستری در بیمارستان به تشخیص کارشناس تغذیه

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه

سنجه ۲. حداقل دو نوبت میان وعده برای کودکان، مادران باردار و بیماران دیابتیک متناسب با رژیم غذایی در نظر گرفته شده و براساس منوی مشخصی ارائه می شود.

سطح سنجه	الزامی ■	اساسی ■	ایده آل ■
استاندارد مرتبط	آموزش ■	ایمنی بیمار ■	هتلینگ ■
		دوستدار مادر ■	دوستدار کودک ■
			ارتقا، سلامت ■
			سایر ■
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی		
۱	تنظیم فهرست میان وعده های مناسب به تفکیک مادران باردار، کودکان، بیماران دیابتیک و حتی سایر بیماران		
۲	پیش بینی حداقل دو نوبت میان وعده برای کودکان متناسب با رژیم غذایی توسط کارشناس تغذیه		
۳	پیش بینی حداقل دو نوبت میان وعده برای بیماران دیابتیک متناسب با رژیم غذایی توسط کارشناس تغذیه		
۴	پیش بینی حداقل دو نوبت میان وعده برای زنان باردار متناسب با رژیم غذایی توسط کارشناس تغذیه		
۵	سرو حداقل دو نوبت میان وعده متناسب با رژیم غذای تنظیم شده برای کودکان، مادران باردار و بیماران دیابتیک		
			ملاحظه

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه

الف | ۹ | ۴ | کیفیت غذای بیماران تحت نظارت و کنترل کارشناس تغذیه می‌باشد.

دستآورد استاندارد

کسب اطمینان از کیفیت و سلامت غذاهای سرو شده برای بیماران

سرو غذای متناسب با بیماری برای بیماران

سنجه ۱. کیفیت غذای بیمارستان تحت نظارت و کنترل کارشناس تغذیه است و کیفیت و طعم آن مورد رضایت بیماران و همراهان است.

سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐
استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
مصاحبه	۱ نظارت میدانی منظم و روزانه کارشناس تغذیه بر کیفیت غذا قبل از سرو غذا
بررسی مستند و مصاحبه	۲ بررسی کیفیت و طعم غذای بیمار توسط کارشناس تغذیه پیش از توزیع غذا
بررسی مستند	۳ اقدام اصلاحی با تدوین برنامه بهبود کیفیت در فواصل زمانی معین
مصاحبه	۴ رضایت بیماران* از کمیت، کیفیت و طعم غذا**
مصاحبه	۵ رضایت همراهان* از کمیت، کیفیت و طعم غذا

توضیحات:

*درگام های ۴ و ۵ حداقل رضایت ۷۰٪ از جمعیت نمونه مد نظر است.

**منظور از کیفیت غذا سلامت و ارزش غذایی و رضایت بیماران از طعم غذا است.

توصیه؛ وجود برنامه ای مشخص برای رضایت سنجی بیماران در خصوص کمیت، کیفیت و طعم غذا به طور منظم و تحلیل و بررسی نتایج و اقدام اصلاحی با تدوین برنامه بهبود کیفیت در فواصل زمانی معین.

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه

سنجه ۲. مقدار غذای سرو شده تحت نظارت و کنترل کارشناس تغذیه بوده و متناسب با رژیم غذایی بیمار تنظیم می شود.

سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐
استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
۱	نظارت بر مقدار و انطباق غذای سرو شده در آشپزخانه یا رژیم غذایی بیمار توسط کارشناس تغذیه
۲	نظارت بر مقدار و انطباق غذای سرو شده بر بالین بیمار با رژیم غذایی بیمار، توسط پرستار

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه، سرپرستاران بخش‌های بستری

سنجه ۳. در هر وعده، در کنار غذای اصلی، پیش غذا و آب / نوشیدنی برای بیماران سرو می شود.

سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐
استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
۱	پیش بینی فهرست و سرو انواع نوشیدنی های مناسب برای بیماران توسط کارشناس تغذیه
۲	سرو پیش غذا * در کنار هر وعده غذای اصلی
۳	سرو نوشیدنی در کنار هر وعده غذای اصلی

توضیحات:

*تعریف پیش غذا طبق مجموعه ضوابط بخش تغذیه بیمارستان

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه

❖ در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان مطابق ضوابط وزارت بهداشت، استانداردها و سنجه های مرتبط با مدیریت غذایی و اصول بهداشت غذا در بیمارستان ارزیابی نمی شود و عملکرد آشپزخانه پیمانکار در ارزیابی نهایی، ملاک امتیاز دهی اعتباربخشی در استانداردهای مرتبط خواهد بود. این استانداردها شامل محور مدیریت غذایی و استانداردهای مرتبط با رعایت اصول بهداشتی در تهیه، انبارش، آماده سازی، انتقال و توزیع غذا در محور بهداشت محیط است.

الف	۹	۵	الزامات کیفی در صورت برون سپاری خدمات غذایی طبق ضوابط رعایت می شود.
دستآورد استاندارد الزام و تعهد پیمانکاران به رعایت الزامات و استانداردهای تغذیه ای ضابطه مند شدن شرایط شرکت در مناقصه استفاده از نیروهای آموزش دیده			

سنجه ۱. فراخوان و شرایط احراز صلاحیت پیمانکاران در خصوص برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان مطابق ضوابط وزارت بهداشت، انجام شده است.

سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐
استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
گام اجرایی / ملاک ارزیابی	روش ارزیابی
۱	انجام فراخوان و انتخاب پیمانکار غذا بر اساس معیارهای کیفی تعیین شده در دستورالعمل های ابلاغی وزارت بهداشت*
۲	نظارت و لحاظ نمودن شرایط لازم بر اساس ضوابط وزارت بهداشت توسط مسئول واحد تغذیه در تمامی مراحل فراخوان، انتخاب و عقد قرارداد**

توضیحات:

*مهم!! در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان مطابق ضوابط وزارت بهداشت، استانداردها و سنجه های مرتبط (تهیه، آماده سازی، طبخ در بیمارستان ارزیابی نمی شود و عملکرد آشپزخانه پیمانکار ملاک امتیاز دهی اعتباربخشی خواهد بود.

** رعایت خط مشی و روش انتخاب پیمانکاران در زیر محور تیم اجرایی از محور مدیریت و رهبری و لحاظ الزامات کیفی و تخصصی در شرایط انتخاب پیمانکار و مفاد قرارداد.

هدایت کننده: رئیس / مدیرعامل بیمارستان، مدیر بیمارستان، مسئول واحد تغذیه

سنجه ۲. در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان مطابق ضوابط وزرات بهداشت، استانداردهای اعتبار بخشی مرتبط با آشپزخانه اعم از تهیه، طبخ، بسته بندی و توزیع غذا به عنوان تعهدات طرف دوم در قرارداد و اخطاری لحاظ شده است.

سطح سنجه		الزامی	اساسی	ایده آل
روش ارزیابی		گام اجرایی / ملاک ارزیابی		
۱	لحاظ تمامی استانداردها و سنجه های محور مدیریت غذایی و بهداشت غذایی به عنوان تعهدات پیمانکار در قرارداد منعقد	بررسی مستند		
۲	الزام پاسخگویی پیمانکار به ارزیابان اعتباربخشی در فرایند ارزیابی آشپزخانه در مفاد قرارداد*	بررسی مستند		
۳	انتخاب یکی از کارشناسان با تجربه تغذیه به عنوان ناظر فنی در مفاد قرارداد	بررسی مستند		
۴	انتخاب یکی از کارشناسان با تجربه بهداشت محیط به عنوان ناظر دوم در مفاد قرارداد	بررسی مستند		

توضیحات:

*تعهدات پیمانکار در خصوص استانداردهای اعتباربخشی و پاسخگویی به ارزیابان، شامل تمامی مراحل تهیه مواد اولیه غذایی، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، حمل و توزیع غذا است.

هدایت کننده: مسئول واحد تغذیه، مسئول واحد بهداشت محیط

سنجه ۳. در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان کارشناسان ناظر قرارداد، مطابق ضوابط وزارت بهداشت بر روند تهیه مواد اولیه غذایی، نگهداری، آماده سازی، طبخ، بسته بندی و انتقال و تحویل غذا به صورت روزانه و میدانی نظارت می کند.

سطح سنجه	الزامی ☐ اساسی ☒ ایده آل ☐
استاندارد مرتبط	آموزش ☐ ایمنی بیمار ☒ هتلینگ ☐ دوستدار مادر ☐ دوستدار کودک ☐ ارتقاء سلامت ☐ سایر ☐
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
بررسی مستند	۱ تدوین چک لیست های نظارتی بر اساس الزامات و دستورالعمل های تغذیه ای
بررسی مستند	۲ تدوین چک لیست های نظارتی بر اساس الزامات و دستورالعمل های بهداشتی
مشاهده و مصاحبه	۳ نظارت میدانی و حضور مستمر* در مراحل تهیه، آماده سازی، طبخ، بسته بندی حمل و توزیع توسط کارشناس تغذیه ناظر قرارداد**
مشاهده و مصاحبه	۴ نظارت میدانی و حضور مستمر* در مراحل تهیه، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، حمل و توزیع توسط کارشناس بهداشت محیط ناظر قرارداد**
بررسی مستند	۵ تکمیل چک لیست های نظارتی و گزارش ماهیانه عملکرد پیمانکار به صورت مدون به تیم مدیریت اجرایی توسط کارشناس تغذیه ناظر قرارداد
بررسی مستند	۶ تکمیل چک لیست های نظارتی و گزارش ماهیانه عملکرد پیمانکار به صورت مدون به تیم مدیریت اجرایی توسط کارشناس بهداشت ناظر قرارداد
بررسی مستند و مصاحبه	۷ انجام اقدام اصلاحی برابر مفاد قرارداد در جهت رفع مشکلات و یا اختتام قرارداد توسط تیم مدیریت اجرایی

توضیحات:

* حضور مستمر به معنی حضور کارشناس ناظر تغذیه و بهداشت در تمامی شیفت های کاری و تمامی روزهای هفته اعم از تعطیل و غیرتعطیل در آشپزخانه پیمانکار است. بدیهی است به کارگیری کارشناس تغذیه و بهداشت محیط توسط پیمانکار غذایی الزامی است اما جایگزین کارشناس ناظر قرارداد نخواهد شد.

** کارشناس ناظر قرارداد طبق گام های اجرایی سنجه ۲ در همین استاندارد.

هدایت کننده: تیم مدیریت اجرایی، مسئول واحد تغذیه، مسئول واحد بهداشت محیط