



شرح وظایف کارشناسان تغذیه و پرسنل خدمات غذایی در بیمارستان ها و معاونت های درمان دانشگاه های
علوم پزشکی کشور

گروه تغذیه بالینی
دفتر بهبود تغذیه جامعه با مشارکت
دفتر مدیریت بیمارستانی و تعالی خدمات بالینی

اسفند 1394

شرح وظایف کارشناس تغذیه و پرسنل خدمات غذایی در یارسانان با معاونت های درمان، انکشافی علوم پزشکی کشور
گروه تغذیه بالینی، دفتر مدیریت یارسانی و تعالی خدمات بالینی با همکاری دفتر بهبود تغذیه جامعه، معاونت درمان و معاونت بهداشت، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
تهیه و تدوین: دکتر پریا ترابی (مسئول گروه تغذیه بالینی) - خدیجه رضایی سروکلاهی (کارشناس گروه تغذیه بالینی)
با همکاری: عارضت خواه (کارشناس گروه مدیریت ساختار)
زیر نظر: دکتر علی مهر (مدیرکل دفتر مدیریت یارسانی و تعالی خدمات بالینی)، دکتر زهرا عبدالهی (مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه)
ویرایش دوم: 94

با تشکر از نظرهای ارزشمند کارشناسان تغذیه معاونت های درمان دانشگاه های علوم پزشکی کشور:

- دانشگاه علوم پزشکی البرز: خانم آزاده عباسی
- دانشگاه علوم پزشکی اردبیل: حسن جعفری، سوسن خوشبین، کبری مشکینی
- دانشگاه علوم پزشکی ارومیه: لیدا حسینعلیزاده، سولماز اژدری - مهسا اسکویی - رسول رضایی - سمیرا ثابت کام - نسرين درخشان
- دانشگاه علوم پزشکی اهواز: عصمت منصوری
- دانشگاه علوم پزشکی بوشهر: مریم نوشادی
- دانشگاه علوم پزشکی جهرم: افروز جعفرنیا
- دانشگاه علوم پزشکی زابل: سعیده جهان تیغ
- دانشگاه علوم پزشکی زاهدان: مریم خشنود
- دانشگاه علوم پزشکی سبزوار: غلامحسین صالحی، صدیقه درودی
- دانشگاه علوم پزشکی شاهرود: حسین پور
- دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد: عاطفه اصغریان
- دانشگاه علوم پزشکی قزوین: ندا دهنداد
- دانشگاه علوم پزشکی قم: مهشید شکوری
- دانشگاه علوم پزشکی کاشان: وجیهه عربشاهی
- دانشگاه علوم پزشکی گیلان: سمیه پورعبداللهی
- دانشگاه علوم پزشکی مازندران: فیروز امینی آلاشتی، الهام قربانی، مرضیه شجاعی، سید احمد ربیعی، صفورا هدایتی، سمیرا امانی، سید محبوبه طاهری
- دانشگاه علوم پزشکی مشهد: مریم هاشمی، زینب احمدی
- سازمان تامین اجتماعی: سحر خودکار

فهرست مطالب

❖ شرح وظایف کارشناس تغذیه بالینی معاونت درمان دانشگاه

❖ شرح وظایف کارکنان بخش تغذیه بیمارستان ها

- شرح وظایف رئیس بخش تغذیه
- شرح وظایف مشاور تغذیه و رژیم درمانی
- شرح وظایف کارشناس تغذیه در مدیریت خدمات غذایی
- شرح وظایف متصدی (ناظر) واحد غذا

❖ شرح وظایف پرسنل آشپزخانه بیمارستان ها

- شرح وظایف سرآشپز
- شرح وظایف آشپز
- شرح وظایف کمک آشپز
- شرح وظایف توزیع کننده غذا
- شرح وظایف انباردار مواد غذایی
- شرح وظایف کارکنان خدماتی در واحد خدمات غذایی

شرح وظایف کارشناس تغذیه بالینی معاونت درمان دانشگاه

۱. تهیه و تدوین برنامه عملیاتی سالانه واحد تغذیه بالینی معاونت درمان دانشگاه در راستای برنامه استراتژیک دانشگاه و برنامه های ابلاغی وزارت متبوع
۲. مشارکت و همکاری با بخش های ذیربط در معاونت درمان دانشگاه (نظارت و اعتبار بخشی امور درمان، پرستاری و ...)
۳. همکاری با واحد تغذیه معاونت بهداشت برای اجرای سند ملی تغذیه در بخش درمان
۴. تعامل برون بخشی و درون بخشی با سازمان ها و ادارات مرتبط با برنامه های تغذیه بالینی
۵. همراهی با تیم بازرسی، نظارت و ارزشیابی بیمارستان ها و تکمیل سنجه های اعتبار بخشی و چک لیست های تغذیه
۶. تعامل نزدیک و همکاری با گروه تغذیه بالینی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
۷. هماهنگی با معاونت درمان برای لحاظ نمودن برنامه تغذیه بالینی در برنامه استراتژیک معاونت
۸. نیاز سنجی و تلاش برای تامین و توزیع نیروی انسانی تغذیه در مراکز درمانی تابعه دانشگاه
۹. ابلاغ آخرین دستورالعمل ها، آیین نامه ها و بخشنامه های مرتبط واصله از وزارت متبوع به شیوه الزام آور از لحاظ اجرایی به مراکز درمانی تابعه
۱۰. تشکیل جلسات توجیهی - آموزشی دوره ای برای کارشناسان تغذیه مراکز درمانی تابعه
۱۱. انجام بازدید های دوره ای منظم جهت اطمینان از پیاده سازی و اجرای دستورالعمل ها، آیین نامه ها و بخشنامه های مرتبط در سطح مراکز درمانی تابعه
۱۲. ارائه بازخورد به بیمارستان ها از بازدیدهای انجام شده
۱۳. پیگیری حل مشکلات موجود در پیاده سازی و اجرای دستورالعمل ها، آیین نامه ها و بخشنامه های مرتبط در سطح مراکز درمانی تابعه
۱۴. بررسی گزارشات واصله از بخش تغذیه بیمارستانهای تابعه و ارسال بازخورد های دوره ای به آنها
۱۵. مدیریت و اجرای برنامه اعتباربخشی بخش تغذیه بیمارستانهای تابعه
۱۶. ابلاغ، مدیریت و نظارت بر اجرای ضوابط بخش تغذیه در بیمارستانهای تابعه
۱۷. تنظیم گزارش تحلیلی و وضعیت شاخصهای بیمارستانهای تابعه در دوره های زمانی ۶ ماهه و یکساله و ارسال به گروه تغذیه بالینی وزارت بهداشت
۱۸. شناسایی، تایید و نظارت بر تامین محلول های تجاری تغذیه ای مورد نیاز مراکز درمانی تابعه
۱۹. حضور در کمیته فنی و نظارت بر عقد قراردادهای دانشگاه با پیمانکاران تغذیه بیمارستانهای تابعه
۲۰. سرپرستی، نظارت و ارزیابی فعالیت کارشناسان تغذیه بیمارستان های تابعه
۲۱. سرپرستی، نظارت و ارزیابی فعالیت کارشناسان تغذیه دفاتر مشاوره
۲۲. تعامل و تشکیل جلسات دوره ای با کارشناسان تغذیه بیمارستان ها
۲۳. شرکت فعال در دوره ها و نشست های آموزشی - مدیریتی ابلاغ شده از سوی ستاد وزارت بهداشت و سایر دوره ها به منظور روزآمد کردن دانش و مهارت های مورد نیاز
۲۴. نیازسنجی، برنامه ریزی و اجرای دوره ها و کارگاه های آموزشی - ترجیحا " مطابق با برنامه های آموزش مداوم تغذیه بالینی - جهت کارشناسان تغذیه بیمارستان ها و دفاتر مشاوره تغذیه و سایر پرسنل مرتبط در بیمارستانهای تابعه
۲۵. نظارت، کنترل و یکپارچه سازی مطالب آموزشی تهیه شده در بیمارستانهای تابعه
۲۶. تهیه متون آموزشی در خصوص تغذیه در بیماری های شایع در منطقه با همکاری کارشناسان تغذیه بیمارستان ها و توزیع در مراکز درمانی در مناسبت های مرتبط

شرح وظایف کارکنان بخش تغذیه بیمارستان ها

شرح وظایف رئیس بخش تغذیه

۱. تعامل و هماهنگی با مدیریت بیمارستان جهت ارتقاء کیفیت خدمات بخش تغذیه
۲. تهیه و تدوین برنامه عملیاتی واحد تغذیه با همکاری سایر کارشناسان و مشاورین تغذیه بیمارستان در راستای برنامه استراتژیک بیمارستان
۳. همکاری و هماهنگی با کارشناس تغذیه معاونت درمان دانشگاه با شرکت در نشست های دوره ای و جهت برگزاری کارگاههای آموزشی و مشارکت در پیاده سازی طرح های قابل اجرا در بیمارستان
۴. انجام امور محوله مرتبط شغلی از طرف کارشناس تغذیه معاونت درمان دانشگاه
۵. ارائه گزارش عملکرد ۶ ماهه و یکساله به واحد تغذیه معاونت درمان دانشگاه،
۶. پیگیری مشکلات اعلام شده توسط کارشناس تغذیه معاونت و یا ناظرین وزارت بهداشت طی بازدید های دوره ای و اتخاذ راهکارهای مناسب جهت رفع آن ها با همکاری مراجع ذیربط
۷. تشکیل کمیته تغذیه و برگزاری جلسات منظم طرح و بررسی مشکلات موجود و افزایش هماهنگی و همکاری اعضای تیم درمان (پزشکان، مدیریت خدمات پرستاری و مشاورین و کارشناسان تغذیه) در اجرای برنامه های تغذیه بالینی در موضوعات مربوطه
۸. حضور فعال و موثر در کمیته بهبود کیفیت بیمارستان جهت ارتقاء و ساماندهی خدمات تغذیه بیمارستان
۹. شرکت در جلسات مناقصه و نظارت بر عقد قرارداد های غذا از جهت رعایت ضوابط بخش تغذیه توسط پیمانکار (در موارد واگذاری خدمات)
۱۰. آگاهی، تسلط کامل و آموزش برنامه اعتبار بخشی، استانداردها و فرآیندهای خدمات غذایی و سایر دستورالعمل های ذیربط به کارکنان واحد
۱۱. اجرای برنامه اعتبار بخشی واحد تغذیه بیمارستان با همکاری کارشناسان مدیریت خدمات غذایی و مشاوره تغذیه و رژیم درمانی
۱۲. پیگیری رفع نواقص سنجه ها در اعتبار بخشی دوره های گذشته با کمک مشاورین و کارشناسان تغذیه
۱۳. مدیریت، سرپرستی، نظارت و ارزیابی کیفی - دوره ای فعالیت های واحد خدمات غذایی و واحد مشاوره تغذیه و رژیم درمانی و تقسیم وظایف کارکنان تحت سرپرستی
۱۴. برآورد نیروی انسانی مورد نیاز بخش تغذیه منطبق با استانداردهای نیروی انسانی و تلاش جهت تامین نیروی انسانی لازم و کافی برای بیمارستان از طریق مراجع ذیربط
۱۵. تهیه گزارش های رضایت سنجی کارکنان و بیماران بستری از خدمات غذا و مشاوره تغذیه با همکاری دفتر بهبود کیفیت و ارائه به مقام مافوق و برنامه ریزی جهت بهبود مستمر و ارتقاء کیفیت خدمات
۱۶. تلاش در اجرای ضوابط بخش تغذیه به بهترین نحو ممکن و نظارت مستمر بر نحوه پیاده سازی آن
۱۷. جلوگیری از ورود و توزیع غذا برای بیماران از مراکز تهیه و طبخ غذا یا دیگر بیمارستان هایی که فاقد کارشناس تغذیه ناظر بوده و یا زنجیره گرم بطور کامل در انتقال غذا رعایت نشده است.
۱۸. تهیه و تکمیل چک لیست امتیازدهی شرکت های خصوصی پیمانکاری طبخ و توزیع غذا بر اساس مفاد قرارداد با همکاری کارشناس تغذیه خدمات غذایی و واحد بهداشت محیط (در موارد غیر خودگردانی)
۱۹. نظارت بر تنظیم برنامه غذایی بیماران توسط کارشناس تغذیه خدمات غذایی مطابق با اصول تغذیه ای و بهداشتی با همکاری کارشناس بهداشت محیط در حیطه موارد بهداشتی
۲۰. همکاری با مشاورین تغذیه جهت ارائه مشاوره تغذیه و رژیم درمانی
۲۱. همکاری با کارشناس خدمات غذایی در امور نظارت و ساماندهی امور غذا

۲۲. پوشش دادن وظایف مشاور تغذیه و رژیم درمانی و کارشناس تغذیه خدمات غذایی در زمان عدم حضور مشاور و کارشناس (مانند موارد مرخصی)
۲۳. پیش بینی ذخیره مواد غذایی ضروری جهت مواقع اضطرار و بحران (بر حسب امکانات و نوع مواد غذایی) و حوادث غیر قابل پیش بینی جهت پیشگیری از مخاطرات امور تغذیه بیمارستان
۲۴. نظارت بر تامین مواد اولیه غذایی برحسب امکانات بیمارستان و نوع مواد غذایی برای مدت قابل قبول بر حسب شرایط بیمارستان و حسن اجرای آن توسط کارشناس تغذیه خدمات غذایی
۲۵. نیازسنجی و پیش بینی راهکارهای تامین مکمل های بیمارستانی و محلول های تجاری مورد نیاز بیماران با تعامل مشاور تغذیه و رژیم درمانی و ارسال لیست مکمل ها و محلول های مورد نیاز به معاونت درمان جهت انجام اقدامات لازم برای تسهیل دسترسی به آن ها
۲۶. به روز رسانی و تامین تجهیزات بخش تغذیه شامل آشپزخانه، اتاق های تغذیه ، انبارها و کلینیک تغذیه بیمارستان و تدارکات مربوطه با همکاری واحد بهداشت محیط
۲۷. برنامه ریزی جهت حسن اجرای تامین، حفظ کیفیت و ترکیب تغذیه ای و سلامت وعده های غذایی در نوبت های کاری بیمارستان (مانند شیفت شب و ...) با همکاری واحد بهداشت محیط
۲۸. نظارت بر بودجه خدمات غذایی ، قراردادهای غذا ، نوشیدنی ها و میان وعده ها
۲۹. انجام مشاوره تغذیه و رژیم درمانی بیماران بستری و سرپایی در کلینیک سرپایی تغذیه بیمارستان با نسبت توافقی با کارشناسان تغذیه بیمارستان
۳۰. گذراندن دوره های آموزشی مرتبط با حیطه کاری بویژه موضوعات تغذیه بالینی
۳۱. انجام تحقیق و مطالعات و استفاده از شواهد و تجربیات موجود جهت ارتقاء کیفیت خدمات در بیمارستان با همکاری کارشناسان تغذیه و سایر پرسنل مرتبط
۳۲. نظارت و کنترل کلیه بروشورهای آموزشی تغذیه تهیه شده برای بیماران سرپایی و بستری از جهت صحت و انطباق با پروتکل ها و مبنای تغذیه
۳۳. برگزاری دوره های آموزشی برای کارکنان خدمات غذایی با همکاری کارشناس تغذیه خدمات غذایی و سایر پرسنل مرتبط
۳۴. هماهنگی با رابطین آموزشی بیمارستان جهت اخذ مجوزهای مربوطه در برگزاری دوره های آموزشی
۳۵. انجام هماهنگی های لازم برای ایجاد امکان ورود اطلاعات تغذیه ای مورد نیاز کارشناسان و مشاورین تغذیه از بیماران در برنامه سیستم مدیریت اطلاعات بیمارستانی (HIS) و تنظیم شاخص های تغذیه ای بیماران بستری براساس موارد تعریف شده توسط گروه تغذیه بالینی وزارت بهداشت
۳۶. بارگذاری اطلاعات غذایی و تغذیه ای در سایت یا شبکه الکترونیک بیمارستان

شرح وظایف مشاور تغذیه و رژیم درمانی بیمارستان

۱. همکاری با رئیس بخش تغذیه در تهیه و تدوین برنامه عملیاتی بخش تغذیه
۲. همکاری با رئیس بخش تغذیه در برگزاری جلسات کمیته تغذیه جهت طرح و بررسی مشکلات موجود و افزایش هماهنگی و همکاری اعضاء تیم درمان (پزشکان، سرپرستار و مشاورین تغذیه) در اجرای برنامه های تغذیه بالینی در موضوعات مربوطه
۳. برآورد تجهیزات و تدارکات مورد نیاز واحد مشاوره تغذیه و رژیم درمانی و انعکاس به رئیس بخش تغذیه
۴. هماهنگی و پایش اجرای دستورالعمل ها برای ارزیابی تغذیه ای (اولیه و تخصصی)، اعتباربخشی بخش تغذیه بیمارستان و حمایت های تغذیه ای زیر نظر رئیس بخش تغذیه
۵. تهیه و ارائه گزارش عملکرد دوره ای و مقادیر شاخص ها به رئیس بخش تغذیه و ارائه راهکارهای مناسب جهت رفع مشکلات موجود
۶. همکاری با رئیس بخش تغذیه در اجرای برنامه اعتباربخشی بخش تغذیه بیمارستان
۷. شناسایی و رفع نواقص استخراج شده مرتبط در سنجه های اعتباربخشی بخش تغذیه
۸. تعامل با تیم درمان به اشکال مختلف مانند ارائه گزارش موارد خاص در جلسات صبحگاهی (Morning Report)
۹. تکمیل فرم های ارزیابی تخصصی تغذیه ای، تنظیم رژیم غذایی و ارائه مشاوره به بیماران به دنبال ارزیابی اولیه پرستار و یا درخواست مشاوره پزشکان
۱۰. تکمیل فرم های ارزیابی تخصصی تغذیه ای، تنظیم رژیم غذایی و ارائه مشاوره ویژه و مستقیم به بیماران مبتلا به : دیابت، فشار خون بالا و بیماریهای قلبی عروقی، سرطان ها، سوختگی، سکته، نارسایی حاد کلیه، همودیالیز، سیروز کبدی، پیوند اعضا، زخم بستر، سوء تغذیه و سوء جذب، بیماری های نورولوژیک منجر به اختلال بلع، جراحی شکمی، بنومونی، بیماری انسدادی مزمن ریه (COPD)، بیماران بستری در بخش مراقبت های ویژه، ضربه به سر، ناتوانی در تغذیه دهانی به هر دلیل.
۱۱. راند روزانه بخش ها جهت شناسایی بیماران واجد شرایط دریافت رژیم غذایی مطابق دستورالعمل های اجرایی وزارت بهداشت
۱۲. پیگیری روند تغذیه بیمار بستری بر اساس سیر درمان و بهبود بیمار بستری و تکمیل فرم پیگیری تغذیه ای بیمار
۱۳. پیگیری موارد نامطلوب (کامل نخوردن غذا، نرسیدن بموقع غذا، ناقص بودن ترکیب تغذیه ای غذا، طبخ نامطلوب غذا و ...) از بیمار، همراه بیمار، کادر پرستاری یا به استناد موارد ثبت شده در پرونده بیمار
۱۴. نظارت بر حسن اجرای برنامه های غذایی تنظیم شده برای بیماران رژیمی
۱۵. نظارت بر ارائه صحیح غذای رژیمی به بیماران با توجه به رژیم خاص تجویز شده برای جلوگیری از خطا در تحویل غذاهای رژیمی به بیماران
۱۶. سنجش رضایت بیماران بستری بر اساس فرم های وزارت بهداشت در ارتباط با مشاوره تغذیه و برنامه ریزی جهت بهبود مستمر و ارتقاء کیفیت خدمات
۱۷. انجام مشاوره تغذیه و رژیم درمانی بیماران بستری و سرپایی در کلینیک سرپایی تغذیه بیمارستان با نسبت توافقی با رئیس بخش تغذیه و کارشناسان تغذیه خدمات غذایی
۱۸. ارجاع بیماران بستری نیازمند مراقبت تغذیه ای پس از ترخیص به کلینیک ، برای پیگیری روند تغذیه
۱۹. آموزش پرستاران در خصوص نحوه تکمیل اطلاعات تغذیه ای بیماران بستری در فرم های مراقبت پرستاری
۲۰. بکارگیری مکملهای بیمارستانی و محلول های تجاری جهت بیماران واجد شرایط
۲۱. نظارت بر نحوه استفاده پرستاران از محلول های تجاری برای گاوژ بیماران
۲۲. تنظیم فرمول محلول گاوژ بیماران در صورت عدم دسترسی به محلول های از پیش آماده تجاری

۲۳. تنظیم فرمول محلول تغذیه وریدی بیماران در صورت عدم دسترسی به محلول‌های از پیش آماده تجاری [محلول‌های وریدی کامل (all in one) یا از محلول‌های جداگانه تجاری موجود با نسبت‌های مناسب تهیه می‌شود و یا در صورت وجود امکانات باید طبق نظر متخصص یا کارشناس تغذیه بالینی و توسط داروساز بالینی در اتاق تمیز (Clean Room) ساخته شود. در صورتی که محلول‌های وریدی طبق نظر کارشناس یا متخصص تغذیه نیاز به رقیق‌سازی داشته باشند این کار نیز توسط داروساز بالینی انجام خواهد شد. بنابر این داروساز بالینی تهیه و آماده سازی محلول‌های وریدی؛ ارزیابی و مشاوره در خصوص تداخلات داروها و محلول‌های وریدی و پرستار وظیفه انفوزیون محلول‌های وریدی، مشاهده و گزارش وضعیت بهبود بیمار را بعهده دارد].
۲۴. دارا بودن مهارت تفسیر داده‌های آزمایشگاهی در بیماری‌های مرتبط با تغذیه و تنظیم رژیم غذایی بر اساس آن
۲۵. گذراندن دوره‌های آموزشی مرتبط با حیطه کاری بویژه موضوعات تغذیه بالینی
۲۶. همکاری با رئیس بخش تغذیه در انجام تحقیقات کاربردی جهت ارتقاء کیفیت خدمات مشاوره تغذیه
۲۷. تشکیل جلسات توجیهی- آموزشی تغذیه برای پرسنل درمانی با هماهنگی رئیس بخش تغذیه
۲۸. هماهنگی و پایش برنامه‌های آموزشی برای کارکنان و سنجش اثربخشی آنها
۲۹. آماده کردن بروشورهای آموزشی تغذیه در بیماریها و آموزش به بیماران و همراهان بیمار در زمان بستری و ترخیص
۳۰. آموزش به بیمار و همراهان در خصوص تداخلات غذا با داروهای مصرفی بیمار
۳۱. تهیه مطالب آموزشی تغذیه ای جهت درج در سایت بیمارستان
۳۲. پیگیری روند بهبودی بیمار پس از ترخیص به روش های ممکن

شرح وظایف کارشناس تغذیه در مدیریت خدمات غذایی بیمارستان

۱. همکاری با رئیس بخش تغذیه در تهیه و تدوین برنامه عملیاتی تغذیه بیمارستان
۲. همکاری با رئیس بخش تغذیه در اجرای برنامه اعتباربخشی بخش تغذیه بیمارستان
۳. شناسایی و رفع نواقص استخراج شده مرتبط در سنجش های اعتبار بخشی بخش تغذیه
۴. تعامل کاری نزدیک با مشاورین تغذیه بیمارستان؛ به نحوی که نقش سرپرستی و نظارت بر عملکرد کارکنان خدمات غذایی را در تهیه و تدارک و توزیع غذا منطبق با رژیم تنظیم شده توسط مشاور تغذیه؛ اعم از وعده اصلی یا میان وعده غذایی، برای بیماران تحت مشاوره تغذیه، داشته باشد.
۵. همکاری با رئیس بخش تغذیه در برگزاری جلسات کمیته تغذیه و طرح و بررسی مشکلات موجود جهت جلب همکاری و هماهنگی بیشتر پرستاران، نماینده پیمانکار و پرسنل خدمات غذایی برای ارائه خدمات غذایی
۶. هماهنگی و همکاری با رئیس بخش تغذیه در انجام تحقیقات کاربردی جهت ارتقاء کیفیت خدمات غذایی
۷. تعامل و همکاری با واحد بهداشت محیط در ارتقاء کیفیت خدمات غذایی
۸. بررسی مشکلات پرسنل آشپزخانه از جمله تجهیزات و امکانات مورد نیاز، فضای کار و مکان استراحت و تلاش برای اصلاح مشکلات
۹. تهیه گزارش و ارائه عملکرد دوره ای و مقادیر شاخص ها به رئیس بخش تغذیه و ارائه راهکارهای مناسب جهت رفع مشکلات موجود
۱۰. آموزش ضوابط بخش تغذیه و فرایندهای خدمات غذایی به پرسنل آشپزخانه با هماهنگی رئیس بخش تغذیه
۱۱. اجرای ضوابط بخش تغذیه در محدوده خدمات غذایی و تلاش در رفع مشکلات و نواقص موجود
۱۲. نظارت و کنترل ثبت و سازماندهی اولیه آمار روزانه غذا و ارائه به آشپزخانه با کمک ناظر غذا و با استفاده از سیستم اطلاعات بیمارستان (HIS)
۱۳. نظارت بر استقرار مراحل مرتبط HACCP با تغذیه که توسط واحد بهداشت محیط در خدمات غذایی اجرا می شود در محدوده سنجش های اعتبار بخشی بخش تغذیه با استفاده از چک لیست
۱۴. نظارت بر مراحل مختلف فرآیند خدمات غذایی از بعد تغذیه ای از قبیل مواد غذایی خریداری شده، انتقال مواد غذایی خام یا فرآوری شده ، انبارسازی، آماده سازی، طبخ، نگهداری غذای آماده، توزیع غذا و میان وعده ها (جنبه های بهداشت محیط موارد فوق بر عهده واحد بهداشت محیط است) با استفاده از چک لیست
۱۵. تهیه و تنظیم برنامه و منوی غذایی بیماران مطابق با اصول تغذیه ای با مشارکت سرآشپز دوره دیده زیر نظر رئیس بخش تغذیه
۱۶. برنامه ریزی و کدبندی غذاهای رژیمی برای سرو و توزیع غذاها به تفکیک بیماران
۱۷. تهیه و تنظیم برنامه میان وعده بیماران، حداقل برای گروه های آسیب پذیر (کودکان، مادران باردار، بیماران دیابتیک، سالمندان و ...)
۱۸. تهیه و تنظیم برنامه غذایی کارکنان مطابق با اصول تغذیه ای
۱۹. تهیه و نصب لیست غذا و دستورات غذایی لازم در محل مشخص و در دسترس رئیس بخش تغذیه، نماینده پیمانکار و سرآشپز
۲۰. مدیریت و اتخاذ تدابیر لازم جهت تامین غذای بیماران تازه بستری شده و همراهان بیماران
۲۱. نظارت بر سرو غذا در رستوران و پیگیری کمبود ها و مشکلات موجود با استفاده از چک لیست
۲۲. نظارت بر نحوه استفاده از وسایل و ابزار آشپزخانه، رستوران، آبدارخانه و بخش ها و پیگیری کمبود ها و مشکلات موجود با استفاده از چک لیست
۲۳. همکاری با سایر کارشناسان تغذیه در ارائه مشاوره تغذیه و رژیم درمانی بیماران بستری و سرپایی در صورت کمبود نیروی تغذیه
۲۴. آموزش نحوه تهیه محلول گاوآذ و نظارت بر تهیه آن در اتاق گاوآذ (شامل محلول دست ساز و پودر آماده تجاری)

۲۵. نظارت بر برچسب گذاری غذاهای رژیمی

۲۶. نظارت بر توزیع درست غذای رژیمی برای بیماران

۲۷. توزین تصادفی غذاهای توزیع شده برای بیماران

۲۸. نمونه برداری تصادفی از مواد غذایی و ارسال آن به آزمایشگاه مواد غذایی معاونت غذا و دارو دانشگاه جهت تأیید قابلیت مصرف آن

۲۹. تنظیم فرم و اجرای رضایت سنجی بیماران بستری از خدمات غذا و اقدام جهت بهبود مستمر و ارتقاء کیفیت خدمات

۳۰. نظارت بر کارآبدارها در بخش ها و پیگیری کمبود ها و مشکلات موجود با استفاده از چک لیست

۳۱. نظارت بر مواد غذایی و تنقلات بوفه بیمارستان منطبق با اصول تغذیه ای و ضوابط وزارت بهداشت و پیگیری موارد عدم انطباق با استفاده از چک لیست

۳۲. نظارت بر کار متصدی (ناظر) غذا

۳۳. تنظیم و کنترل بودجه خدمات غذایی، قراردادهای غذا، نوشیدنی ها و میان وعده ها

۳۴. گذراندن دوره های آموزشی منظم و ادواری مرتبط با حیطه کاری

۳۵. هماهنگی و پایش برنامه های آموزشی و سنجش اثربخشی آنها در کارکنان

۳۶. نظارت و پایش باقیمانده مواد غذایی و ضایعات و کنترل هزینه های ناشی از آن

متصدی امور تغذیه فردی معتمد و آشنا با فعالیت های بخش تغذیه است که تحت سرپرستی رئیس بخش تغذیه و رابط آشپزخانه و آبدارها با بخش تغذیه می باشد. فعالیتهای زیر، تحت نظر کارشناس تغذیه از متصدی واحد تغذیه انتظار می رود:

۱. شرکت در دوره آموزش حرفه ای دارای گواهی معتبر برای ارائه خدمت در آشپزخانه بیمارستان و کلاس های توجیهی- آموزشی بخش تغذیه بیمارستان
۲. انجام امور مربوط به آمار و ژتون های غذا (تا زمان استقرار HIS و ورود اطلاعات غذایی بیماران در آن)
۳. اخذ لیست غذای روزانه از مسئولین کلیه بخش های بیمارستان به منظور آماده کردن و ارائه غذا
۴. نظارت بر آماده سازی، طبخ، توزیع و سرو غذا و میان وعده ها در سلف سرویس، بخش، آبدارخانه و بوفه مواد غذایی بیمارستان
۵. نظارت بر برچسب گذاری ظروف غذای رژیمی
۶. توزین رانندوم غذاهای طبخ شده رژیمی و غیر رژیمی
۷. تعیین درجه حرارت رانندوم غذاها در آشپزخانه و بخش های مختلف
۸. نظارت و کنترل بر نحوه استفاده صحیح از وسایل و ابزار مستقر در رستوران و آشپزخانه
۹. نظارت بر تعویض به موقع وسایل پخت، ظروف مستهلک و غیر بهداشتی
۱۰. نظارت مستقیم بر امور نظافت کلی محیط و وسایل آشپزخانه و سالن غذاخوری
۱۱. ارائه گزارش منظم روزانه از نحوه ارائه خدمات و مراحل مختلف فرایندها در به مسئول مافوق
۱۲. پیگیری کمبود ها و کلیه موارد تاسیساتی موجود در آشپزخانه، سلف سرویس و آبدارخانه و گزارش به بخش تغذیه تا حصول نتیجه
۱۳. انعکاس نظرات کارکنان و بیماران به بخش تغذیه
۱۴. انجام سایر امور محوله از جانب مسئول مافوق

شرح وظایف پرسنل آشپزخانه بیمارستان ها

شرح وظایف سر آشپز

۱. شرکت در دوره های آموزش حرفه ای آشپزی دارای مدرک و گواهی معتبر از مراکز فنی حرفه ای یا سایر مراکز آموزشی معتبر برای انجام خدمت در آشپزخانه بیمارستان و کلاس های توجیهی بخش تغذیه بیمارستان
۲. تسلط بر اصول اولیه طبخ و حفظ ارزش غذایی مواد، طبخ انواع غذاهای ایرانی بویژه غذاهای بومی منطقه، تهیه انواع میان وعده ها و نوشیدنی های مناسب برای بیماران بستری، کار با چاقو و ابزار و ادوات آماده سازی، انواع برش ها، پذیرایی، بهداشت مواد غذایی و اصول تغذیه
۳. تنظیم منوی های غذایی رژیمی و معمولی با همکاری کارشناس تغذیه مدیریت خدمات غذایی
۴. تقسیم کار بین عوامل آشپزخانه با توجه به برنامه غذایی روزانه
۵. هدایت و اجرای کلیه فرایندهای تهیه و طبخ غذا در آشپزخانه مطابق با دستورالعمل ها و ضوابط بخش تغذیه وزارت بهداشت
۶. نظارت بر نحوه انجام وظایف کارکنان تحت سرپرستی در آشپزخانه و کنترل، هدایت و در صورت لزوم ارائه راهنمایی های تخصصی به ایشان
۷. نظارت مستقیم بر نحوه انجام مراحل مختلف آماده سازی و طبخ غذا بر اساس برنامه غذایی بیمارستان
۸. نیازسنجی جهت تامین مواد اولیه غذایی برای دوره زمانی معین با توجه به شرایط بیمارستان، جهت تامین مواد اولیه و بر اساس دستورالعمل جیره های غذایی زیر نظر کارشناس تغذیه
۹. تحویل گرفتن آمار غذا و ارائه آن به نماینده پیمانکار و کارشناس تغذیه
۱۰. درخواست مواد اولیه جهت آماده سازی و طبخ انواع غذاها و خوراکی ها متناسب با برنامه تنظیمی
۱۱. اطمینان از کیفیت مواد اولیه غذایی زیر نظر کارشناس تغذیه
۱۲. هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک غذای نوبت های بعد بر اساس برنامه غذایی بیمارستان
۱۳. هماهنگی جهت نحوه تقسیم غذا و تحویل آنها به مقسم جهت توزیع در بخش های مختلف بیمارستان براساس برنامه غذایی
۱۴. مراقبت، نگهداری و کنترل وسایل، ابزار و تجهیزات مورد استفاده
۱۵. کنترل امور نظافت کلی محیط، وسایل آشپزخانه، سالن غذاخوری، سردخانه و غیره با همکاری کارکنان آشپزخانه
۱۶. کنترل رعایت اصول بهداشت فردی و حرفه ای بر اساس ضوابط مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت
۱۷. انجام سایر امور در حدود وظایف و مسئولیت های تعیین شده از جانب مقام مافوق

شرح وظایف آشپز

۱. شرکت در دوره های آموزش حرفه ای آشپزی دارای مدرک و گواهی معتبر از مراکز فنی حرفه ای یا سایر مراکز آموزشی معتبر برای انجام خدمت در آشپزخانه بیمارستان و کلاس های توجیهی بخش تغذیه بیمارستان
۲. مهارت در آماده سازی و طبخ انواع غذا و دورچین و میان وعده بر اساس منوی غذایی متنوع بیمارستان و غذاهای بومی سالم منطقه با نظر کارشناس تغذیه
۳. تسلط بر کار با چاقو و ابزار و ادوات آماده سازی، انواع برش ها، پذیرایی، بهداشت مواد غذایی و اصول تغذیه
۴. آماده سازی و طبخ مواد غذایی مطابق با دستورالعمل ها و ضوابط بخش تغذیه و ضوابط مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت
۵. طبخ انواع غذاهای رژیمی طبق برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه
۶. تهیه انواع سالاد، دسر و سایر خوراکی ها مطابق با دستورالعمل های تدوین شده
۷. تهیه گزارش منظم از چگونگی وضع آشپزخانه و نحوه انجام وظیفه و ارائه آن به مقام مافوق
۸. انجام سایر امور مربوطه مطابق دستور مقام مافوق

شرح وظایف کمک آشپز

۱. شرکت در دوره های آموزش حرفه ای آشپزی دارای مدرک و گواهی معتبر از مراکز فنی حرفه ای یا سایر مراکز آموزشی معتبر برای انجام خدمت در آشپزخانه بیمارستان و کلاس های توجیهی بخش تغذیه بیمارستان
۲. تسلط بر اصول اولیه طبخ غذا، کار با چاقو و ابزار و ادوات آماده سازی، انواع برش ها، پذیرایی، بهداشت مواد غذایی و اصول تغذیه
۳. آماده سازی مواد غذایی مطابق با دستورالعمل ها و ضوابط بخش تغذیه و ضوابط مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت زیر نظر آشپز
۴. آماده سازی کلیه مواد غذایی اولیه از جمله گوشت، مرغ و سبزیجات
۵. مهارت در طبخ انواع غذا و دورچین بر اساس منوی غذایی متنوع بیمارستان و غذاهای بومی سالم منطقه زیر نظر آشپز
۶. آماده سازی و طبخ انواع غذاهای رژیمی زیر نظر کارشناس تغذیه و آشپز
۷. آماده سازی و طبخ انواع غذاهای رژیمی خاص از جمله مایعات، رژیم نرم پوره زیر نظر کارشناس تغذیه و آشپز
۸. تهیه انواع سالاد، دسر و -خوراک ها مطابق با دستورالعمل های تدوین شده زیر نظر آشپز
۹. تهیه محلول گاوآژ سنتی تحت نظارت کارشناس تغذیه در صورت نیاز
۱۰. تهیه گزارش منظم از چگونگی وضع آشپزخانه و انجام وظایف و ارائه آن به مقام مافوق
۱۱. انجام سایر امور مربوطه مطابق دستور مقام مافوق

شرح وظایف توزیع کننده غذا

۱. شرکت در دوره های آموزش حرفه ای آشپزی دارای مدرک و گواهی معتبر از مراکز فنی حرفه ای یا سایر مراکز آموزشی معتبر برای انجام خدمت در آشپزخانه بیمارستان و کلاس های توجیهی بخش تغذیه بیمارستان
۲. توزیع منوی غذای روزانه/ هفتگی برای بیماران در بخش
۳. جمع آوری منوی غذای درخواستی بیماران در صورت وجود منو غذایی متنوع
۴. اخذ لیست غذای روزانه از مسئول بخش به منظور آماده کردن و سرو غذا
۵. هماهنگی با مسئولین بخش ها به منظور کنترل لیست غذای بیماران قبل از شروع سرو غذا
۶. تهیه آمار غذای توزیع شده جهت ارائه به مسئول مربوطه
۷. چیدن و تدارک ظروف غذا، دستمال، قاشق و چنگال و چاشنی ها یا مخلفات کنار غذا در سینی
۸. توجه به چیدمان و ظاهر مطلوب غذای بیماران در سینی مخصوص هر بیمار بر اساس رژیم و دستورات غذایی
۹. آماده کردن خوراک های داخل سینی همچون برنج، نان، خورش، سالاد، سوپ، نوشیدنی، ماست و ...
۱۰. توزیع و سرو سینی غذا برای بیماران و همراهان در وعده های صبحانه، ناهار، شام و میان وعده ها و جمع آوری آن بعد از توزیع مطابق دستورالعمل مربوطه
۱۱. سرو و توزیع غذا برای کارکنان در رستوران بیمارستان
۱۲. جمع آوری ظروف برای بازگرداندن به آشپزخانه
۱۳. جمع آوری و قرار دادن پسماند ها در ظروف ویژه طبق ضوابط واحد بهداشت محیط
۱۴. آماده کردن آبدارخانه جهت تهیه آبجوش برای بخش و توزیع آن به صورت ۲۴ ساعته
۱۵. انجام سایر امور در حدود وظایف و مسئولیت های تعیین شده از جانب مقام مافوق

شرح وظایف کارکنان خدماتی در واحد خدمات غذایی

۱. شرکت در دوره آموزش حرفه ای دارای مدرک و گواهی معتبر از مراکز فنی حرفه ای یا سایر مراکز آموزشی معتبر برای انجام خدمت در آشپزخانه بیمارستان
۲. تخلیه مواد اولیه غذایی وارد شده به انبار یا سردخانه و حمل و انتقال مواد درخواستی از انبار یا سردخانه به آشپزخانه
۳. پاک کردن، شستن و تمیز کردن مواد غذایی اولیه
۴. شست و شو و ضد عفونی ظروف (سینی، بشقاب، دیگ و ...) ، ابزار و تجهیزات آشپزخانه (شامل تجهیزات آماده سازی، طبخ و سرو غذا مانند ترولی ها) و آماده نمودن آنها برای وعده بعدی مطابق با دستورالعمل مربوطه
۵. شست و شو و ضد عفونی محیط و فضای آشپزخانه طبق ضوابط بهداشت محیط
۶. کمک به متصدیان توزیع غذا جهت جمع آوری ظروف و بازگرداندن به آشپزخانه در صورت نبود نیروی انسانی کافی برای توزیع غذا
۷. همکاری با آشپز و کمک آشپز تحت نظر مسئول مافوق

شرح وظایف انباردار مواد غذایی

۱. شرکت در دوره آموزش حرفه ای دارای مدرک و گواهی معتبر از مراکز فنی حرفه ای یا سایر مراکز آموزشی معتبر برای انجام خدمت در آشپزخانه بیمارستان و کلاس های توجیهی بخش تغذیه بیمارستان
۲. تهیه درخواست کسری مواد غذایی بر اساس نقطه صفر مواد غذایی (نقطه صفر برای هر ماده غذایی به صورت جداگانه و بر اساس نیاز مرکز تعیین می گردد)
۳. نوشتن حواله انبار و اخذ تاییدیه از مسئول شرکت پیمانکاری در سیستم برون سپاری و از کارشناس تغذیه در سیستم خودگردان
۴. ثبت و درج مواد غذایی و تحویل برابر حواله انبار صادره حسابداری بیمارستان
۵. صدور رسید (قبض انبار) در مقابل تحویل مواد اولیه
۶. تحویل دادن مواد غذایی بنا بر درخواست های کتبی از سوی سر آشپز
۷. هماهنگی با کارشناس خدمات غذایی در امور مربوطه
۸. مراقبت و نگهداری اجناس موجود در انبارها
۹. خروج مواد اولیه از انبار با توجه به قاعده "اولین در ورود - اولین در خروج" یا first in – first out
۱۰. هماهنگی جهت تحویل اجناس به آشپزخانه
۱۱. آگاه نمودن و ارائه گزارش کارشناس تغذیه در مورد کمبود جا و فضای نگهداری اجناس در انبار
۱۲. نظارت بر تحویل اجناس در موارد ضروری در هر ساعتی از روز
۱۳. ثبت روزانه درجه حرارت یخچال و سردخانه مواد غذایی مطابق ضوابط بخش تغذیه (حداقل دو بار در روز)
۱۴. انجام سایر امور مربوطه مطابق دستور کارشناس تغذیه