

**نوع فرم**  
**روش اجرایی**

**کد سند : PR -EH-102**



تاریخ تنظیم: 95/08/14

تاریخ ابلاغ: 1404/2/1

تاریخ بازنگری: 1405/02/01

**بیمارستان نیاپور بندر خمیر**

دفتر اعتبار بخشی و بهبود کیفیت

**عنوان روش اجرایی :** نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ

کارکنان مرتبط: آشپزخانه بیمارستان، واحد بهداشت محیط، واحد تغذیه

**سیاست کلان :** باتوجه به لزوم رعایت اصول بهداشتی در هنگام انتقال و آماده سازی مواد غذایی خام یا فراوری شده وبا هدف جلوگیری از انتقال آلودگی ثانویه به مواد غذایی و تهیه ی غذایی سالم و بهداشتی، رعایت اصول بهداشتی هنگام انتقال و آماده سازی مواد غذایی خام و یا فراوری شده در تمامی مراحل مدنظر قرار گرفته شده است .

**شیوه انجام کار : ( به ترتیب و با ذکر مسئول اجراء )**

1. دستورالعمل های بهداشتی در خصوص نحوه ی آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام یا فراوری شده توسط کارشناس بهداشت محیط تهیه می گردد.
2. آموزش های لازم به کمک آشپزها و نیروهای خدماتی در خصوص نحوه ی آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام یا فراوری شده مطابق دستورالعمل بهداشتی توسط کارشناس بهداشت محیط داده میشود.
3. دستورالعمل ها و توصیه های تغذیه ای در خصوص آماده سازی مواد غذایی خام یا فراوری شده توسط کارشناس تغذیه تهیه میگردد.
4. آموزش های لازم به آشپز ها و کمک آشپزها در خصوص آماده سازی مواد غذایی خام یا فراوری شده طبق اصول تغذیه ای توسط کارشناس تغذیه داده میشود.
5. انتقال مواد غذایی خام خریداری شده توسط متصدی خرید شرکت به آشپزخانه بیمارستان در ساعات اداری صورت می پذیرد.
6. پس از ورود مواد غذایی به آشپزخانه و تأیید آن از نظر تغذیه ای و بهداشتی ، برخی مواد غذایی قبل از ورود به سردخانه توسط گارگر خدماتی به محل آماده سازی انتقال می یابد .
7. مکان های آماده سازی مواد غذایی ، روزانه توسط نیروی خدماتی نظافت شده و از تجمع زباله در آن مکان ها خودداری میشود.
8. مواد اولیه مورد نیاز بر اساس نوع غذا و تعداد آمار غذایی آن وعده طبق درخواست سرآشپز توسط نیروی خدماتی از انبار و سردخانه ها بلافاصله قبل از مصرف ، به محل آماده سازی منتقل می شود.
9. مراحل آماده سازی مواد اولیه بسته به نوع ماده غذایی در محل های مخصوص تفکیک شده
10. پرسنل آماده سازی آشپز و کمک آشپز ها پس از پوشیدن لباس فرم و شستشوی دست ها و در مواقع لزوم استفاده از دستکش ، اقدام به آماده سازی می نمایند.
11. آماده سازی اولیه (پاک کردن، خرد کردن، زدودن ضایعات وقسمت های غیرقابل مصرف وشستشو) توسط کمک آشپزانجام می گیرد.
12. آماده سازی ثانویه (چرخ کردن، سیخ گرفتن، طعم دار کردن و...) توسط آشپز با نظارت سرآشپز انجام می گیرد.
13. تجهیزات ، میز های کار و تخته ها و لوازم مرتبط با آماده سازی غذا بعد از اتمام کار مطابق دستورالعمل بهداشتی آموزش داده شده توسط نیروی نظافتی شستشو و ضد عفونی می شوند.

نوع فرم  
روش اجرایی

کد سند : PR -EH-102

تاریخ تنظیم: 95/08/14

تاریخ ابلاغ: 1404/2/1

تاریخ بازنگری: 1405/02/01



بیمارستان نیاپور بندر خمیر

دفتر اعتبار بخشی و بهبود کیفیت

14. نظارت مداوم بر نحوه انتقال و آماده سازی مواد غذایی خام یا فراوری شده از طریق چک لیست کنترلی توسط کارشناس تغذیه و بهداشت محیط انجام میشود .

15. پس از آماده سازی اولیه مواد غذایی با توجه به منوی غذای روزانه پخت غذا توسط سر آشپز صورت می پذیرد .

امکانات و تسهیلات : دستورالعملها - آموزش - لباس فرم - میز کار - گندزدای مناسب

- منابع ( استاندارد) : دستورالعملهای وزارت بهداشت
- کتابچه فرآیند های مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان های کشور
- کتابچه پیش استاندارد های تغذیه ای مدیریت بخش غذا در بیمارستان های کشور

- نحوه نظارت : بازدید های دوره ای

جدول اسامی تهیه کنندگان روش اجرایی

نام و نام خانوادگی	سمت
آزاده دردخوار	کارشناس کنترل عفونت
آزاده دردخوار	همه‌هنگ کننده ایمنی بیمار
سامیه هوشمند	مسئول اعتبار بخشی
فایزه قمری	کارشناس بهداشت حرفه ای

تایید کننده روش اجرایی

نام و نام خانوادگی	سمت
-	مدیر داخلی

ابلاغ کننده

نام و نام خانوادگی	سمت
دکتر صلاح الدین سفاری	رئیس بیمارستان