

PROCEDURA OPERATIONALA
PREGATIRE SI SERVIRE HRANA
COD PO-08-01

STANDARDE DE REFERINTA: SR EN ISO 9001: 2008

EDITIA: 1
REVIZIA: 2

DIFUZAT IN REGIM CONTROLAT. EXEMPLAR NR.....
INFORMATIV

Destinatar.....

ELABORAT,
Serviciul de Management al
Calitatii Serviciilor Medicale
Dumitrescu Cristian



VERIFICAT,
Director Medical
Dr. Mustafa Latif






APROBAT,
MANAGER
Dr. Nastasescu Tudor Ion



Data aprobarii/aplicării:

Avertisment: Documentul de față este proprietatea Spitalului Județean de Urgență Tulcea
Utilizarea, reproducerea completă sau parțială și difuzarea prezentului document fără
acordul scris al managerului Spitalului Județean de Urgență Tulcea constituie o violare a
drepturilor de autor și va fi sancționată conform legislației în vigoare.
Copiile sunt numerotate și ținute sub control

INDICATORUL REVIZIILOR

Nr. crt.	Ed/Rev/ Data	Continut sumar sau identificare	Elaborat	Verificat	Aprobat
			Functie, nume, prenume, semnatura	Functie, nume, prenume, semnatura	Functie, nume, prenume, semnatura
1	Ed 1/Rev 0 05.10.2011	Elaborare PO-26 in Ed.1, Rev.0	Responsabil Sistem Management Calitate Alexandru Lacramioara	Director ingrijiri Popa Olga	Manager Dr. Popescu Ion
2	Ed 1/Rev 1 01.04.2014	Managementul a luat la cunostinta documentatia intocmita in conformitate cu SR EN ISO 9001:2008 Schimbare codificare procedura din PO-26 in PO-08-01	Responsabil Sistem Management Calitate Alexandru Lacramioara	Director ingrijiri Pituh Florentina	Manager Ec. Negoescu Daniel
3	Ed 1/Rev 2 11.11.2016	Managementul a luat la cunostinta documentatia intocmita in conformitate cu SR EN ISO 9001:2008	Serviciul de Management al Calitatii Serviciilor Medicale Dumitrescu Cristian 	Director medical Dr. Mustafa Latif 	Manager Dr. Nastasescu Tudor Ion 

LISTA DIFUZARE RETRAGERE

Nr. crt.	Difuzare				Retragere			
	Departament	Data	Numele si prenumele	Semnatura	Data	Numele si prenumele	Semnatura	Observatii
1	Manager	23.08.2016	Dr. Nastasescu Tudor Ion					
2	Director Medical	23.08.2016	Dr. Mustafa Latif					
3	Director Ingrijiri	23.08.2016	As. Popa Olga					
4	Director Financiar Contabil	23.08.2016	Ec. Giurea Luminita					
5	Sectia Medicina Interna I	23.08.2016	Dr. Badea Corina					
6	Sectia Medicina Interna II	23.08.2016	Dr. Mihaileanu Reanina Ionela					
7	Sectia Pediatrie	23.08.2016	Dr. Vasile Elena Mihaela					
8	Sectia Cardiologie	23.08.2016	Dr. Zanfir Nicoleta					
9	Sectia Neurologie	23.08.2016	Dr. Nicolau Lacramioara					
10	Sectia Psihiatrie I	23.08.2016	Dr. Simitopol Aurelia					
11	Sectia Psihiatrie II	23.08.2016	Dr. Lutz Alina					
12	Sectia Boli Infectioase	23.08.2016	Dr. Nane Ana					
13	Sectia Pneumologie	23.08.2016	Dr. Covaliov Liliana					
14	Compartiment D-V	23.08.2016	Dr. Mocanu Georgeta					
15	Sectia Neonatologie	23.08.2016	Dr. Bibic Roxana Andreea					
16	Sectia Obst. Ginecologie	23.08.2016	Dr. Argetoianu Gelu					
17	Sectia Chirurgie generala	23.08.2016	Dr. Rianoveanu Nicolae					
18	Sectia Ortopedie Traumatologie	23.08.2016	Dr. Teognoste Sorin					
19	Sectia Oftalmologie	23.08.2016	Dr. Manga Carmen					
20	Compartiment O.R.L.	23.08.2016	Dr. Unguroanu Loreta					
21	Compartiment Oncologie medicala	23.08.2016	Dr. Ivanov Mirela					
22	Sectia RMFB	23.08.2016	Dr. ZaiFu Gheorghe					
23	Centrul de Hemodializa	23.08.2016	Dr. Rosu Mihaela					
24	Sectia A.T.I.	23.08.2016	Dr. Chircov Elena					

Lista de control a reviziilor

Nr. crt.	Obiectul reviziilor	Elaborat/data	Verificat/data	Aprobat/data
1				
2				
3				

CUPRINS

	Pag.
1. Scop_____	6
2. Domeniu de aplicare_____	6
3. Documente de referinta_____	6
4. Definitii si prescurtari_____	6
5. Descrierea procesului_____	7
6. Responsabilitati_____	8
7. Inregistrari si formulare_____	9
8. Anexe_____	9

1. SCOP

Procedura stabileste activitatile pentru pregatirea si distributia hranei pentru pacientii internati in sectiile cu paturi din cadrul Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea.

2. DOMENIU DE APLICARE

Procedura se aplica de catre personalul blocului alimentar, responsabil cu hranirea pacientilor din cadrul Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea.

3. DOCUMENTE DE REFERINTA

MSMC-01 Manualul Sistemului de Management Calitate, editia 1, rev.0

3.1. SR EN ISO 9001:2008 - Sisteme de management al Calitatii. Cerinte.

3.3. SR EN ISO 9000:2006 - Sisteme de managementul calitatii. Principii fundamentale si vocabular.

3.4. SR EN ISO 9004/2010 - "Conducerea unei organizatii catre un succes durabil. O abordare bazata pe managementul calitatii"

3.5. Ordin 914 din iulie 2006, pentru aprobarea normelor privind conditiile pe care trebuie sa le indeplineasca un spital in vederea obtinerii autorizatiei sanitare de functionare

3.6. LEGE nr. 46 din 21 ianuarie 2003 privind drepturile pacientului

3.7. Ordin nr. 219/2002 al Ministrului Sanatatii si Familiei modificat si completat de Ordinul 997/2004 si 1029 privind aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deseurilor rezultate din activitatile medicale si a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza nationala de date privind deseurile rezultate din activitatile medicale

3.8. Ordin 916/27.07.2006 - Ordin privind aprobarea normelor de supraveghere, prevenire si control a infectiilor nosocomiale.

4. TERMENI SI DEFINITII**4.1. Definitii**

Termenii utilizati si definirea acestora este conform cu SR EN ISO 9000:2006 si MSMC-01.

4.2. Prescurtari

FOCG - Foaie de observatii clinica generala UPU-unitate primiri urgente

5. DESCRIEREA ACTIVITATII

Spitalul Judetean de Urgenta Tulcea asigura pregatirea si servirea hranei adecvate diagnosticului si tratamentului stabilit de catre medici.

5.1. Zilnic se intocmeste de catre asistenta sefa a fiecarei sectii *Fisa zilnica de miscare a pacientilor* in care se consemneaza numarul de portii pe regimuri.

Aceste fise de miscare a pacientilor se centralizeaza la biroul asistentelor dieteticiene; pe baza lor acestea intocmeste meniul in functie de regimuri, pentru a doua zi, in Centralizatorul de regimuri, cod F-PO-08-01, anexa 1.

Pacientul primeste 3 mese pe zi, in limitele alocatiei de hrana stabilite de lege; anumite categorii de pacienti primesc si suplimente.

5.2. Centralizatorul de regimuri intocmit de asistenta de dietetica este transmis bucatarului. Evidenta materiilor prime scoase se tine in Lista zilnica de alimente care se emite in 4 exemplare, 1 exemplar la contabilitate, unul la bucatar, unul la gestionar si unul la cotor, apoi la arhiva.

Se compara alimentele din Lista zilnica de alimente cu centralizatorul de menuri; zilnic se face si evidenta stocurilor de gestiune.

Materiile prime necesare pregatirii hranei se achizitioneaza zilnic, saptamanal sau lunar (in functie de gradul de perisabilitate) in baza planului de achizitii publice intocmit de catre seful biroului Achizitii. Receptia materiilor prime pentru blocul alimentar se efectueaza de catre Comisia de receptie alimente, numita prin decizie de manager; din comisie fac parte si 1 gestionar bloc alimentar si o asistenta dieteticiana. Daca materiile aprovizionate corespund cu factura, se intocmesle NIR; datele se introduc si in sistemul informatic. Evidenta materiilor prime aprovizionate se tine pe suportul informatic si se si prindeaza. Evidenta stocului se tine pe fise de magazine si pe suport electronic.

Verificarea calitativa se face pe baza certificatului de calitate care insoteste factura; controlul calitativ se confirma prin semnarea NIR de catre reprezentantul compartimentului SPCIN.

5.3. Blocul alimentar este deservit de 9 bucatari si 3 muncitori necalificati, care lucreaza in doua ture, inclusiv sambata si duminica.

5.4. Blocul alimentar dispune de:

-spatii de depozitare produse alimentare neprelucrate

-frigidere separate pentru:

-carne

-lactate

-spatii pentru prelucrare primara a produselor alimentare neprelucrate;

-pentru carne

-legume

-camera pentru prepararea hranei care este dotata cu plita electrica, cazan apa calda, sistem de ventilatie montat deasupra plitei.

-camera pentru spalare vase

-vestiar cu dus

-echipamente

-echipamente si ustensile specifice pentru pregatirea hranei

-vesela pentru preparare hrana

-recipiente pentru colectare, depozitare si indepartarea reziduurilor menajere

5.5. Dupa prelucrarea primara materiile prime sunt supuse tratamentului termic de prelucrare;

Asistenta dieteticiana supravegheaza modul de pregatire a hranei si de distributie catre sectii.

Dupa pregatire hranei, asistenta dieteticiana si bucatarul efectueaza un control organoleptic al preparatelor si preleveaza probe din hrana preparata care se pastreaza in frigider timp de 48 ore, cu consemnare in Registrul pregatire preparate culinare.

5.6. Distributia hranei se face de catre bucatar pe baza Centralizatorului de meniuri, in vasele de transport ale fiecarei sectii.

De la blocul alimentar hrana se ridica de catre oficianta/infirmiera fiecarei sectii. Se distribuie intreaga cantitate necesara pentru sectie; portionarea se face la nivel de sectie. Vesela si vasele de transport se spala si dezinfecteaza in oficiul fiecarei sectii.

5.7. Zilnic se monitorizeaza temperatura din frigider de catre bucatarul de serviciu, cu inregistrare in Graficul de evidenta a temperaturii, F-PO-08-02.

5.8. Personalul blocului alimentar este supus controlului medical periodic.

5.9. Zilnic se verifica de catre asistent CPIAAM starea de sanatate si igiena individuala a personalului din blocul alimentar, cu consemnare in Caiet triaj epidemiologie bloc alimentar, cod R-PO-08-02.

6. RESPONSABILITATI

6.1. Asistent Dietician

- intocmeste meniul in functie de regimuri (prescrise de medicul specialist in FOCCG si Foaia zilnica de miscare a bolnavilor internati);
- centralizeaza zilnic regimurile dietetice prescrise de sectii si intocmeste lista cu cantitatile si sortimentele de alimente necesare;
- elaboreaza Centralizatorul de meniuri;
- calculeaza valoarea calorica si structura meniurilor, tinand seama de concentratia ce trebuie asigurata bolnavilor internati;
- controleaza calitatea produselor alimentare care intra in componenta meniurilor stabilite;
- supravegheaza modul de pregatire a hranei si de distribuire catre sectii;
- efectueaza controlul organoleptic al preparatelor si preleveaza probe din hrana preparata;
- va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar. Ea va investiga activ toti lucatorii inainte de a incepe munca si, daca acestia prezinta semne de boala, ii va trimite la medic. De asemenea, orice lucurator din blocul alimentar va raporta asistentei dieteticiene aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala care pot pune in pericol starea de sanatate a consumatorilor,
- verifica stocurile de produse alimentare din depozitul central, inainte de intocmirea meniurilor;
- verifica prin sondaj gramajul portiiilor atat in bucatarie cat si pe sectie;
- participa la receptia materiilor prime.
- participa la eliberarea alimentelor din magazie;

6.2. Gestionar

- elibereaza materiile prime pe baza listei zilnice de alimente;
- receptioneaza si depoziteaza materiile prime.

6.3. Bucatar

- ridica materiile prime din spatiile de depozitare necesare pregatirii hranei;
- pregateste hrana pe baza Centralizatorului de meniuri;
- efectueaza controlul organoleptic al hranei;
- preleveaza probe de hrana;
- monitorizeaza temperatura in spatiile de depozitare (frigider);
- distribuie hrana catre sectii.

6.4. Ajutor de bucatar (muncitor necalificat)

-efectueaza prelucrarea primara a materiilor prime;

6.5. Asistent CPIAAM

-verifica starea de sanatate si igiena individuala a personalului din blocul alimentar

7. INREGISTRARI

Inregistrarea	Suportul	Completeaza	Locul de pastrare	Durata
Centralizatorul de regimuri	F-PO-08-01	Asistent dietetician	Bloc alimentar	3 ani
Registrul pregatire preparate culinare	R-PO-08-01	Bucatar Asistent dietetician	Bloc alimentar	3 ani
Caiet triaj epidemiologie bloc alimentar,	R-PO-08-02	Asistent SPCIN	Bloc alimentar	3 ani
Fisa de monitorizare potabilitate apa	Hartie	Bucatar	Bloc alimentar	3 ani
Graficul de evidenta a temperaturii	F-PO-08-02	Bucatar	Bloc alimentar	3 ani

8. ANEXE

8.1. Anexa 1: Model Centralizatorul de regimuri

8.2. Anexa 2: Model Registrul pregatire preparate culinare

8.3. Anexa 3: Model Caiet triaj epidemiologie bloc alimentar

8.4. Anexa 4: Model Grafic de evidenta a temperaturii

Anexa 1

Model Centralizatorul de meniuri

Centralizatorul de regimuri

1.

Sectia	Regimuri

Total

2.

Meniu dimineata	Materii prime pentru meniuri
Meniu pranz	
Meniu seara	

Total

3.

Supliment ora 10,00	Supliment ora 16,00

Total

SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA TULCEA	PROCEDURA OPERATIONALA PREGATIRE SI SERVIRE HRANA COD PO-08-01	Exemplar: Editia: 1 Revizia: 2 Data: 11.11.2016 Pagina 11 din 12
--	---	--

Anexa 3

Model Caiet triaj epidemiologic bloc alimentar

CAIET TRIAJ EPIDEMIOLOGIC BLOC ALIMENTAR

Data	Nume, prenume personal	Stare de sanatate, igiena si stare echipament de lucru personal			Masuri stabilite	Nume, prenume, semnatura si parafa medic
		Stare de sanatale	Igiena	Stare echipament de lucru personal		

