

**PROCEDURA OPERATIONALA  
BUCATARIA DIETETICA  
COD PO-55-01**

STANDARDE DE REFERINTA: SR EN ISO 9001: 2008

EDITIA: 1  
REVIZIA: 0

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

Destinatar.....


ELABORAT,  
As. dietetica  
Ivan Alina Ionela



VERIFICAT,  
Director medical  
Dr. Raducan Florea Iulia Virginia






APROBAT,  
MANAGER  
Ec. Negoescu Daniel



Data aprobarii/aplicarii:

**Avertisment:** Documentul de fata este proprietatea Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea  
Utilizarea, reproducerea completa sau partiala si difuzarea prezentului document fara  
acordul scris al managerului Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea constituie o violare a  
drepturilor de autor si va fi sanctionata conform legislatiei in vigoare.  
Copiile sunt numerotate si tinute sub control.

INDICATORUL REVIZIILOR

| Nr. crt. | Ed/Rev/<br>Data          | Continut sumar sau<br>identificare      | Elaborat  | Verificat  | Aprobat   |
|----------|--------------------------|---|---|--|---|
|          |                          |   | Functie, nume,<br>prenume, semnatura,   | Functie, nume,<br>prenume, semnatura   | Functie, nume,<br>prenume, semnatura  |
| 1        | Ed 1/Rev 0<br>01.04.2014 | Elaborare PO-55-01,<br>in Ed. 1, Rev. 0 | As. dietetica<br>Ivan Alina Ionela<br> | Director medical<br>Dr. Raducan Florea<br>Iulia Virginia<br> | Manager<br>Ec. Negoescu Daniel<br> |

## 1. SCOP

Procedura prezinta modul general de desfasurare a serviciilor de asigurare a meniurilor care se elaboreaza in cadrul Sectiei Bucataria dietetica din cadrul Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea in vederea imbunatatirii starii de sanatate a pacientului.

## 2. DOMENIU DE APLICARE

Procedura se aplica de catre personalul sectiei Bucataria dietetica a Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea.

## 3. DOCUMENTE DE REFERINTA

- 3.1. MSMC - 01 Manualul Sistemului de Management al calitatii, editia 1, rev.0
- 3.2. SR EN ISO 9001:2008 - Sisteme de management al calitatii – Cerinte;
- 3.3. SR EN ISO 9000:2006 - Sisteme de management al calitatii – Principii fundamentale si vocabular;
- 3.4. SR EN ISO 9004:2001- Sisteme de management al calitatii. Linii directoare pentru imbunatatirea performantelor;
- 3.5. SR ISO/TR 10013:2003 - Linii directoare pentru documentatia sistemului de management al calitatii;
- 3.6. 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
- 3.7. Legea 95/2006 privind reforma in domeniul sanatatii, Modificat la art. 213 alin. (1) lit. c) de OUG 170/2008 OUG 69/2009 (aprobata de Legea 91/2010), OUG 104/2009, OUG 107/2010
- 3.8. Legea 46/2003 Legea drepturilor pacientilor
- 3.9. Ordin 916/2006 privind aprobarea normelor de supraveghere, prevenire si control a infectiilor nosocomiale
- 3.10. Ordin nr.219/2002 al Ministrului Sanatatii si Familiei modificat si completat de Ordinul 997/2004 si 1029 - 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
- 3.11. Ordin 261/06.02.2007, Ordin pentru aprobarea normelor tehnice privind curatenia, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare
- 3.12. Hotarare nr. 429/2008 privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice.

## 4. TERMENI SI DEFINITII

### 4.1. Definitii

Nu sunt

### 4.2. Prescurtari

LZA - Lista zilnica de alimente

FZMBI - Foaie zilnica de miscare a bolnavilor internati

## 5. DESCRIEREA ACTIVITATILOR

- 5.1. Procedurile de asigurare a meniurilor sunt efectuate in cadrul sectiei Bucataria dietetica si Bloc alimentar ale Spitalului Judetean de Urgenta Tulcea.
- 5.2. In cadrul sectiei Bucataria dietetica ajung zilnic FZMBI aferente tuturor sectiilor SJU Tulcea.
- 5.3. FZMBI sunt intocmite zilnic de catre asistentele sefe de sectie din cadrul SJU Tulcea.
- 5.4. FZMBI contin numarul de pacienti aflati pe fiecare sectie.
- 5.5. Pacientii internati in SJU Tulcea sunt repartizati, in functie de afectiunile de care sufera, de catre medicul curant, pe regimuri alimentare, care sunt inscise pe FZMBI.
- 5.6. In functie de recomandarile inscise in FZMBI, asistenta de dietetica intocmeste zilnic meniul si situatia centralizatoare zilnica a regimurilor dietetice prescrise.
- 5.7. In fiecare dimineata asistenta de dietetica asista la distribuirea micului-dejun pe sectii conform situatii centralizatoare zilnice a regimurilor dietetice intocmite cu o zi in urma pe baza FZBMI.
- 5.8. In functie de situatie, uneori se intocmesc FZBMI suplimentare, care contin numarul de pacienti internati ulterior intocmirii FZBMI in ziua precedenta.
- 5.9. In functie de FZBMI suplimentare, asistenta de dietetica intocmeste LZA suplimentara si urmareste distribuirea alimentelor catre sectii.
- 5.10. Asistenta de dietetica urmareste procesul tehnologic de preparare a alimentelor ce vor constitui pranzul si cina bolnavilor internati.
- 5.11. Asistenta de dietetica asista si verifica distribuirea corecta a mesei la bolnavi.
- 5.12. Pe baza FZBMI primite de pe sectii, asistenta de dietetica intocmeste meniul si situatia centralizatoare zilnica a regimurilor alimentare prescrise de sectii.
- 5.13. Asistenta de dietetica calculeaza regimurile alimentare si verifica respectarea principiilor alimentare.
- 5.14. Asistenta de dietetica introduce datele inscise in FZBMI si meniul stabilit pentru ziua respectiva in programul Hipocrate.
- 5.15. In urma centralizarii datelor inscise in FZBMI, asistenta de dietetica lanseaza zilnic comenzile catre furnizorii de produse de panificatie si lactate, in functie de stocul aflat in magazia de alimente a SJU Tulcea.
- 5.16. Asistenta de dietetica asista si verifica distribuirea corecta a cinei catre bolnavi.
- 5.17. Asistenta de dietetica recolteaza impreuna cu bucatarul de serviciu probele alimentare din meniul zilei respective.
- 5.18. Asistenta de dietetica controleaza starea de functionare a instalatiilor frigorifice pentru conservarea alimentelor.
- 5.19. Sectia Bucataria dietetica este deservita de 5 asistente medicale.

## 6. RESPONSABILITATI

### 6.1. Asistenta de dietetica

- conduce si coordoneaza activitatea echipei din blocul alimentar si bucatarie, privind pregatirea alimentelor si respectarea prescriptiilor medicale;
- controleaza respectarea normelor igienico-sanitare in bucatarie si blocul alimentar, curatenia si dezinfectia curenta a veselei;
- supravegheaza respectarea de catre personalul din blocul alimentar a normelor in vigoare privind prevenirea, controlul si combaterea infectiilor nosocomiale a normelor de protectie a muncii si a regulamentului de ordine interioara;
- verifica calitatea si valabilitatea alimentelor cu care se aprovizioneaza spitalul, modul de pastrare in magazine si calitatea si valabilitatea alimentelor la eliberarea din magazine;
- supravegheaza si participa la prepararea regimurilor speciale;
- realizeaza periodic planuri de diete si meniuri;
- controleaza modul de respectare a normelor de igiena privind transportul si circuitele pentru alimente, conform reglementarilor in vigoare;
- controleaza distribuirea alimentatiei pe sectii si la bolnavi;
- calculeaza regimurile alimentare si verifica respectarea principiilor alimentare;
- intocmeste zilnic lista cu alimente si cantitatile necesare;
- verifica prin sondaj corectitudinea distribuirii mesei la bolnavi;
- recolteaza si pastreaza probele de alimente;
- respecta reglementarile in vigoare privind prevenirea, controlul si combaterea infectiilor nosocomiale;
- respecta regulamentul de ordine interioara;
- controleaza starea de functionare a instalatiilor frigorifice pentru conservarea alimentelor;
- informeaza conducerea spitalului despre deficientele constatate privind prepararea, distribuirea si conservarea alimentelor;
- organizeaza activitati de educatie pentru sanatate privind o alimentatie sanatoasa;
- participa la formarea asistentilor medicali de dietetica/nutritionistilor;
- respecta secretul profesional si codul de etica al asistentului medical;
- respecta normele igienico-sanitare si de protectie a muncii;
- se preocupa permanent de actualizarea cunostintelor profesionale, prin studiu individual sau alte forme de educatie continua si conform cerintelor postului.

## 7. INREGISTRARI

| Inregistrarea                                  | Suportul | Completeaza            | Loc de depozitare | Durata |
|--|----------|------------------------|-------------------|--------|
| Foie zilnica de miscare a bolnavilor internati | Hartie   | Asistent-sef de sectie | Arhiva SJU Tulcea | 3 ani  |
| Lista zilnica de alimente                      | Tipizat  | Asistenta de dietetica | Arhiva SJU Tulcea | 3 ani  |

## 8. ANEXE

8.1. Anexa 1: Model Foie zilnica de miscare a bolnavilor internati

8.2. Anexa 2: Model Lista zilnica de alimente

Model Foaie zilnica de miscare a bolnavilor internati

**SPITALUL JUDETEAN DE  
URGENTA TULCEA**

**PROCEDURA OPERATIONALA  
BUCATARIA DIETETICA  
COD: PO-55-01**

Exemplar:  
Editia: 1  
Revizia: 0  
Data: 01.04.2014  
Pagina 8 din 8.

**Anexa 2**

Model Lista zilnica de alimente