



چک لیست نظارت و ارزشیابی واحد تغذیه بیمارستان

استان آذربایجان غربی

کارشناس تغذیه :

تاریخ :

بیمارستان :

تخت فعال :

ردیف	مدیریت و سازماندهی	ضعیف	متوسط	خوب	ملاحظات
۱	نسخه ای از برنامه استراتژیک بیمارستان در این واحد در دسترس است				
۲	نسخه ای خوانا و قاب شده از رسالت بیمارستان، در محلی مناسب و قابل رویت نصب شده است				
۳	مسئول واحد تغذیه به ترتیب ارجحیت دارای شرایط ذیل است: دارای مدرک دکترای تغذیه دارای مدرک کارشناسی ارشد تغذیه دارای مدرک کارشناسی تغذیه با حداقل ۲ سال سابقه کار در واحد تغذیه بیمارستان				

ردیف	مشاوره تغذیه و رژیم درمانی	ضعیف	متوسط	خوب	ملاحظات
۱	نسبت کارشناس تغذیه به تخت های بستری فعال در بیمارستان				
۲	آیا بیمارستان واحد مشاوره تغذیه دارد؟				
۳	وجود تیم حمایت تغذیه ای بیمار در بیمارستان (NST)				
۴	آیا در بخش های بستری تجهیزات لازم برای انجام مشاوره تغذیه موجود است؟				
۵	آیا بیماران در بدو بستری شدن تن سنجی می شوند؟				
۶	آیا در بیمارستان درخواست مشاوره تغذیه انجام می گیرد؟				
۷	آیا فرم ارزیابی وضعیت تغذیه برای بیماران نیازمند مشاوره تغذیه تکمیل می گردد؟				
۸	انجام مشاوره تغذیه و رژیم درمانی توسط کارشناس تغذیه برای بیماران				
۹	نسبت تعداد مشاوره تغذیه به کل تعداد بیماران بستری در بیمارستان				
۱۰	آیا به بیماران اعم از سرپایی و بستری در حین ترخیص مشاوره تغذیه داده می شود؟				
۱۱	آیا فرمهای آماری مربوط به مشاوره تغذیه به صورت ماهانه تکمیل و به معاونت درمان ارسال می شود؟				
۱۲	برای بیماران بستری برنامه رژیمی تهیه و اجرا می گردد؟				

ردیف	کمیته تغذیه و رژیم درمانی	ضعیف	متوسط	خوب	ملاحظات
۱	آیا کمیته تغذیه و رژیم درمانی بطور مرتب و منظم تشکیل می گردد؟				

				آیا اهداف کمیته تغذیه و رژیم درمانی مراعات می گردد؟	۲
				آیا مصوبات کمیته تغذیه و رژیم درمانی پی گیری می گردد؟	۳
ملاحظات	خوب	متوسط	ضعیف	آموزش تغذیه	ردیف
				فعالیت علمی در زمینه آموزش علوم تغذیه به همکاران یا بیماران	۱
				پمفلتهای آموزشی "تغذیه پس از ترخیص" ویژه بیماران در زمان ترخیص از بیمارستان	۲

				عملکرد و نحوه نظارت	ردیف
				تهیه چک لیست روزانه و تکمیل آن توسط واحد تغذیه	۱
				فرمهایی جهت نظرسنجی از همکاران و بیماران تهیه و اجرا می گردد	۲
				نظارت بر بهداشتی و مجاز بودن اقلام غذایی خریداری شده و تایید آن توسط کارشناس تغذیه	۳

				قسمت تحویل	ردیف
				راه تحویل مواد به واحد : الف- مسطح <input type="checkbox"/> ب- شیب دار <input type="checkbox"/>	۱
				آیا مساحت آن مناسب می باشد؟	۲
				آیا دیوارهای آن به ارتفاع دو متر کاشی می باشد؟	۳
				آیا کف پوش زمین مناسب می باشد؟	۴
				آیا دارای میز کار پایه بلند <input type="checkbox"/> ترازو <input type="checkbox"/> تیان <input type="checkbox"/> بارکش چرخدار <input type="checkbox"/> می باشد؟	۵
				دمای تحویل غذای منجمد آیا حداکثر ۱۸- درجه سانتی گراد می باشد؟	۶
				دمای تحویل غذای سرد آیا حداکثر ۳+ درجه سانتی گراد است؟	۷
				آیا در انتخاب مواد خام و اطمینان از سلامت و تازگی آن دقت می شود؟	۸
				آیا در انتخاب مواد غذایی (مشمول پروانه ساخت) تاریخ تولید و انقضا کنترل می شود؟	۹

				سالن پخت	ردیف
				آیا ساختمان آشپزخانه از قسمتهای آلوده کننده بیمارستان مجزا است؟	۱
				جنس دیوارها: کاشی <input type="checkbox"/> سنگ <input type="checkbox"/> رنگ آمیزی روغنی و رنگ روشن و سفید <input type="checkbox"/> سایر.....	۲
				آیا آشپزخانه فاقد درز و شکاف است؟	۳

۴	جنس کف سالن: سنگ <input type="checkbox"/> سرامیک <input type="checkbox"/> موزاییک <input type="checkbox"/> سایر.....		
۵	سقف سالن: رنگ روغنی <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت سفید <input type="checkbox"/> غیر سفید <input type="checkbox"/>		
۶	آیا در کف آشپزخانه آبراه وجود دارد؟		
۷	عرض آبراه حداقل ۱۵ cm می باشد؟		
۸	عمق آبراه حداقل ۱۰ cm می باشد؟		
۹	آیا آبراه مناسب است؟		
۱۰	جنس قاب روی آبراه : پلاستیکی <input type="checkbox"/> فلزی <input type="checkbox"/> سایر.....		
۱۱	آیا دریهای ورودی آشپزخانه مجهز به پادری جهت ضد عفونی کردن کفشهای پرسنل می باشند؟		
۱۲	آیا دریهای سالن پخت غذا خودبخود بسته می شوند؟		
۱۳	آیا دربها و پنجره های سالن پخت غذا دارای توری است؟		
۱۴	آیا جنس قاب توری آنها آلومینیوم بوده و به راحتی قابل شستشو است؟		
۱۵	آیا جعبه کمک های اولیه در دسترس می باشد؟		
۱۶	آیا کپسول آتش نشانی به اندازه کافی وجود دارد؟		
۱۷	آیا پرسنل با طرز کار کپسول آتش نشانی آشنایی دارند؟		
۱۸	لوله های آب و فاضلاب : درون قاب مخصوص است <input type="checkbox"/> در سقف کاذب آشپزخانه است <input type="checkbox"/>		
۱۹	لوله های آب و فاضلاب قابل تمیز کردن می باشد؟		
۲۰	آیا کلیه وسایل و تجهیزات در سالن پخت در ارتفاعی بالاتر از سطح زمین قرار دارد؟		
۲۱	آیا مساحت سالن پخت به اندازه ای است که کلیه تجهیزات ۲۵ % مساحت آن را اشغال نمایند؟		
۲۲	آیا لامپ های سالن پخت غذا دارای قاب هستند؟		

۲۳	بالای کلیه اجاقهای پخت: هواکش است <input type="checkbox"/> هود است <input type="checkbox"/> پشت هواکش توری است <input type="checkbox"/>		
۲۴	روشنایی سالن پخت: طبیعی <input type="checkbox"/> مصنوعی <input type="checkbox"/> مناسب <input type="checkbox"/> نامناسب <input type="checkbox"/> سایر.....		
۲۵	آیا شستشوی آشپزخانه همه روزه انجام می شود؟		
۲۶	آیا برنامه ای برای سمپاشی دوره ای وجود دارد؟		
۲۷	آیا مکان استراحت برای پرسنل شبکار وجود دارد؟		
۲۸	آیا اتاق مخصوص جهت پخت کباب و لوازم آن وجود دارد؟		
۲۹	آیا کباب پزی دارای اجاق کباب پزی مخصوص <input type="checkbox"/> پایه اجاق چرخی قفلدار <input type="checkbox"/> هود <input type="checkbox"/> ظرف آشغال درب دار <input type="checkbox"/> میز کار با پایه چرخی قفل دار <input type="checkbox"/> میز طبقه دار مخصوص قرار دادن سیخ کباب با پایه چرخی قفلدار <input type="checkbox"/> و اندازه مناسب جهت قرار گرفتن در سردخانه می باشد؟		
۳۰	آیا محلی مجزا و مخصوص جهت تهیه غذاهای رژیمی وجود دارد؟		
۳۱	آیا دارای محلی مجزا و مخصوص لوازم و وسایل کار است؟		
۳۲	آیا دارای موارد زیر می باشد؟ کاسه ظرفشویی دو طرفه <input type="checkbox"/> اجاق <input type="checkbox"/> فر <input type="checkbox"/> کلاhek روی اجاق با هواکش <input type="checkbox"/> مخلوط کن <input type="checkbox"/> آب میوه گیری <input type="checkbox"/> ترازو <input type="checkbox"/> میز بار کش طبقه دار با چرخ قفلدار <input type="checkbox"/> قفسه بندی وسایل <input type="checkbox"/> و ظروف پخت <input type="checkbox"/>		

ردیف	تجهیزات و وسایل لازم پخت غذا	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا دیگ های دارای سیستم بخار سالم وجود دارد؟			
۲	آیا اجاق گازها سالم هستند؟			
۳	آیا فرهایی جهت دم کردن پخت پلو وجود دارد؟			
۴	آیا پاتیلهای استیل جهت نگهداری و آماده سازی وجود دارد؟			
۵	جنس دیگهای پخت؟ استیل <input type="checkbox"/> آلومینیم <input type="checkbox"/> مس <input type="checkbox"/>			
۶	آیا برای سرخ کردن و آبکشی برنج از دیگهای دو جداره استفاده میشود؟			
۷	آیا دارای روغن صاف کن می باشد؟			

۸	سیب زمینی پوست کن <input type="checkbox"/> خرد کن <input type="checkbox"/> سبزی خردکن <input type="checkbox"/>		
۹	آیا تخته آلایش گوشت از جنس زلامید است؟		
۱۰	آیا بعد از اتمام کار نمک سود می شود؟		
۱۱	آیا میزهای استیل جهت آماده کردن مواد اولیه وجود دارد؟		
۱۲	آیا ظروف مستعمل استفاده می شود؟		
۱۳	آیا سیخهای کباب و سایر ظروف از جنس استیل است؟		
۱۴	آیا از وسایل چوبی استفاده می شود؟ نام وسایل چوبی:		
۱۵	آیا از ظروف پلاستیکی و رنگی استفاده می شود؟ نام وسایل پلاستیکی:		
۱۶	آیا وسایل مورد استفاده در آشپزخانه (مخلوط کن، خردکن، پوست کن، کباب پز، چرخ گوشت و غیره) سالمند؟ اسامی دستگاههای ناسالم:		
۱۷	آیا اتاق مخصوص جهت نگهداری ظروف پخت و پز وجود دارد؟ آیا این اتاق دارای طبقه بندی های قابل تنظیم و زنگ ناپذیر است؟		

ردیف	آماده سازی مواد اولیه غذا	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا در مکانی جدا از سالن پخت است؟			
۲	آیا یک میز جداگانه برای آماده سازی و وسایل پوست کنی و خردکنی وجود دارد؟			
۳	آیا سینک استیل سه خانه برای شستشوی سبزیجات و ... وجود دارد؟			
۴	جنس ظروف آماده سازی ترجیحا" استیل <input type="checkbox"/> آلومینیوم <input type="checkbox"/> روی <input type="checkbox"/> است			
۵	آیا قسمت آلایش گوشت و آماده سازی از طبقه مواد اولیه مجزا است؟			
۶	آیا وسایل و تخته های آن مجزا است؟			
۷	آیا کارگران در قسمت پخت دستها را شسته و ضد عفونی کرده و از پیش بند مجزا استفاده می کنند؟			
۸	آیا تجهیزات محل آماده سازی فقط برای این قسمت استفاده می شوند؟			
۹	آیا در صورت استفاده در قسمت پخت غذا این تجهیزات ضد عفونی می شود؟			
۱۰	آیا سطل زباله پدالی در این قسمت وجود دارد؟			
۱۱	آیا قسمت آماده سازی گوشت نزدیک سردخانه گوشت (زیر صفر) قرار دارد؟			

ردیف	شستشوی ظروف	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا محل شستشوی ظروف کاملا" از محل پخت مجزا است؟			
۲	آیا ظرفشویی اتوماتیک است؟			

۳	آیا از ظرفشویی سه خانه استیل جهت شستشوی ظروف استفاده می شود؟		
۴	جنس کف سالن ظرفشویی از سنگ <input type="checkbox"/> موزاییک <input type="checkbox"/> سرامیک <input type="checkbox"/> است		
۵	آیا راه آب مرتباً "بازبینی و شستشو می شوند؟		
۶	آیا هواکش مناسب وجود دارد؟		
۷	آیا مجهز به آب گرم در تمامی ساعات کار است؟		
۸	آیا میز یا آب چکان درب دار جهت قرار دادن ظروف بعد از شستشو وجود دارد؟		
۹	آیا سطل های زیاله درب دار با کیسه زیاله مناسب است؟		
۱۰	آیا اندازه سطلهای زیاله مناسب است؟		
۱۱	آیا سطلهای زیاله در موقع مناسب یعنی دو سوم که پر شد تخلیه می گردد؟		
۱۲	آیا سطلهای زیاله بعد از تخلیه شستشو می شوند؟		
۱۳	آیا از مواد مناسب جهت شستشو استفاده می شود؟ الف: دترجنت <input type="checkbox"/> ب: ضد عفونی کننده <input type="checkbox"/>		
۱۴	آیا ظروف بیماران بطور جدا گانه شستشو می شود؟		
۱۵	آیا برای شستشو ظروف بیماران و پرسنل از مواد ضد عفونی کننده استفاده می شود؟		
۱۶	آیا فرد عامل شستشوی ظروف از دستکش پلاستیکی <input type="checkbox"/> روپوش <input type="checkbox"/> پیش بند پلاستیکی <input type="checkbox"/> چکمه <input type="checkbox"/> استفاده می کند؟		
۱۷	آیا آب مورد استفاده قابل شرب است؟		
۱۸	آیا تجهیزات به محض استفاده شدن فوری شسته می شوند؟ (مانند چرخ گوشت)		
۱۹	برای خشک کردن دست از کدام مورد زیر استفاده می شود؟ پارچه کتانی تمیز <input type="checkbox"/> دستمال کاغذی حوله ای <input type="checkbox"/> پارچه کثیف <input type="checkbox"/>		
۲۰	در صورت استفاده از روش دستی مراحل شستشو چگونه است؟		

ردیف	سردخانه ها و یخچالها	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا بیمارستان دارای موارد زیر می باشد؟ (برای بیمارستانهای کمتر از ۷۵ تخت)			

			یخچال گوشت <input type="checkbox"/> یخچال لبنیات <input type="checkbox"/> یخچال سبزی و میوه <input type="checkbox"/> فریزر <input type="checkbox"/>
۲	آیا بیمارستان دارای موارد زیر میباشد؟ (جهت بیمارستانهای بالای ۷۵ تخت)		سردخانه گوشت زیر صفر درجه <input type="checkbox"/> سردخانه لبنیات بالای صفر (۴ درجه) <input type="checkbox"/> سردخانه سبزیجات و میوه جات بالای صفر <input type="checkbox"/> فریزر <input type="checkbox"/> سردخانه زباله <input type="checkbox"/>
۳	آیا دستگاههای سرد کننده (زیر صفر، صفر و غیره) سالم هستند؟		
۴	آیا نور سردخانه مناسب است؟		
۵	آیا دیوارهای سردخانه و کف آن قابل شستشو است؟		
۶	آیا ترمومتر دارد؟		
۷	آیا ترمومتر بیرون سردخانه قرار دارد؟		
۸	مواد غذایی موجود در سردخانه با حجم آن مناسب است؟		
۹	آیا سردخانه طبقه بندی قابل شستشو دارد؟		
۱۰	آیا این طبقه بندی ها قابل حرکت است؟		
۱۱	آیا این طبقه بندی ها ضد زنگ است؟		
۱۲	آیا سردخانه در محل مناسبی قرار دارد؟		
۱۳	آیا روش قرار دادن مواد غذایی روی قفسه ها صحیح است؟		
۱۴	آیا مواد غذایی در سردخانه درپوش دارند؟		
۱۵	آیا در کف سردخانه مواد غذایی قرار می گیرند؟		
۱۶	آیا غذای گرم قبل از قرار دادن یخچال تا حدودی سرد می شود؟		
۱۷	آیا برفکهای یخچال هفته ای یکبار از بین می رود؟		
۱۸	آیا یخچال ها مرتباً سرویس می شوند؟		
۱۹	مواد غذایی موجود در یخچال با حجم آن متناسب است؟		
۲۰	آیا برای ورود به سردخانه چکمه مخصوص یا کفش مخصوص دارند؟		
۲۱	آیا سردخانه سبزی و میوه از سردخانه گوشت مجزا است؟		
۲۲	آیا یخچال ویتروینی دارای ترمومتر می باشد؟		
۲۳	آیا جداسازی غذای خام از پخته در یخچال و فریزر و سردخانه انجام می شود؟		

ردیف	انبارها	بلی	خیر	ملاحظات
۱	انبار تحویل جنس: مسطح می باشد <input type="checkbox"/> شیب دار می باشد <input type="checkbox"/>			
۲	آیا ارتفاع دیوارهای آن حداقل ۱/۸۰ سانتی متر است؟			
۳	آیا دیوارها کاشی یا سرامیک است؟ (حداقل دو متر)			
۴	آیا دیوارها فاقد شکاف است؟			
۵	آیا کف انبارها قابل شستشو است؟			
۶	آیا کف انبارها بدون شکاف است؟			
۷	آیا سقف انبار دارای رنگ آمیزی روغنی است؟ <input type="checkbox"/> به رنگ روشن است؟ <input type="checkbox"/> هواکش دارد؟ <input type="checkbox"/>			
۸	آیا کلیه مواد اولیه بر روی پالت قرار دارند؟			
۹	جنس پالتهای فلزی است <input type="checkbox"/> پلاستیکی است <input type="checkbox"/>			
۱۰	آیا چیدن مواد طبق اصول انبار داری است؟			
۱۱	آیا فاصله گذاری بین اجناس و جداسازی آنها رعایت شده است؟			
۱۲	آیا مواد چیده شده ، حداقل ۳۰ سانتی متر تا دیوار فاصله دارند؟			
۱۳	آیا فاصله مواد تا سقف کمتر از ۲/۳ از کف می باشد؟			
۱۴	آیا انبار دارای ترمومتر است؟			
۱۵	آیا انبار دارای رطوبت سنج است؟			
۱۶	آیا انبار دارای کولر است؟			
۱۷	آیا انبار دارای تهویه مناسب است؟			
۱۸	آیا کیسه های مواد غذایی بخصوص پیاز و سیب زمینی کنترل می شوند؟			
۱۹	آیا توری پنجره ها، کفشو، پشت قاب هواکش مناسب می باشند؟			
۲۰	آیا دارای قفسه بندی فلزی می باشد؟			
۲۱	قفسه بندی ها قابل تنظیم در سطوح مختلف می باشند؟			
۲۲	آیا قفسه بندی حداقل ۴۵ سانتی متر از زمین فاصله دارد؟			
۲۳	آیا انبار خشک و خنک و نظافت آن آسان و عملی است؟			
۲۴	آیا انبار دارای درب توری فنردار می باشد؟			

ردیف	فاضلاب ها	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا دهانه چاه خارج از آشپزخانه در محوطه قرار دارد؟			
۲	آیا چربی گیر دارد؟			
۳	آیا چربی گیر قابل تخلیه و تمیز کردن است؟			
۴	آیا فاضلاب تصفیه می شود؟			

ردیف	سم پاشی	بلی	خیر	ملاحظات
۱	در چه فواصل زمانی انجام می شود؟ هفته ای یکبار <input type="checkbox"/> ماهی یکبار <input type="checkbox"/> بیش از یکماه <input type="checkbox"/> در صورت نیاز <input type="checkbox"/>			
۲	آیا هنگام کاربرد حشره کش، پودر، یا اسپری برای محافظت مواد غذایی و تجهیزات دقت می شود؟			

ردیف	زباله ها	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا زباله ها درون کیسه زباله جمع آوری می شود؟			
۲	آیا انبار نگهداری زباله یا محل سوزاندن زباله دارند؟			
۳	آیا ضایعات سریع از آشپزخانه خارج و به صورت صحیح در زباله دان قرار می گیرند؟			
۴	آیا از زباله دانهای قابل شستشو و درب دار استفاده می شود؟			
۵	آیا خارج از محیط آشپزخانه زباله دانها درپوش دارند؟			

ردیف	گاوآژ	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا یک اتاق یا محل مجزا برای تهیه فرمول های غذایی در نظر گرفته شده است؟			
۲	آیا تمامی وسایل و تجهیزات قابل ضد عفونی شدن هستند؟			
۳	آیا از آب جوشیده شده و سرد شده در تهیه فرمولها استفاده می شود؟			
۴	آیا فرد تهیه کننده از دستکش یکبار مصرف و ماسک استفاده می نماید؟			
۵	آیا این قسمت دارای هود و یا تهویه می باشد؟			
۶	آیا در عرض ۴ ساعت ماده تهیه شده استفاده می شود <input type="checkbox"/> یا فوراً " در یخچال گذاشته می شود؟			

			شود؟ □
۷			آیا فرمولهای آماده در یخچال گذاشته می شوند و در عرض ۲۴ ساعت مصرف می شوند؟
۸			آیا فرمولهای استفاده نشده دور ریخته می شوند؟
۹			آیا تخم مرغ و شیر مورد مصرف جهت بیماران گاوآژی حرارت داده و جوشانیده می شوند؟
۱۰			آیا برای هر بیمار ظرف درب دار استیل مخصوص وجود دارد □ ویا از ظروف یکبار مصرف درب دار استفاده می شود؟ □

ردیف	رختکن	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا دیوارهای آن تمیز و قابل شستشو می باشد؟			
۲	آیا سقف آن رنگ روغنی و تمیز می باشد؟			
۳	آیا کف آن تمیز و قابل شستشو می باشد؟			
۴	آیا برای هر کارگر کمد جداگانه وجود دارد؟			
۵	آیا وسایل اضافی در اتاق رختکن یا استراحت نیست؟			
۶	آیا داخل کمد ها مرتب می باشد؟			
۷	آیا در محل مناسب و خارج از سالن طبخ غذا قرار دارد؟			

ردیف	دستشویی	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا در دسترس می باشد؟			
۲	آیا نزدیک توالت است؟			
۳	آیا تعداد آنها کافی است؟			
۴	آیا ظروف صابون مایع نصب و همیشه پر می باشد؟			
۵	آیا حوله کاغذی و یا حرارت گرم وجود دارد؟			
۶	آیا هر روز شسته می شود؟			
۷	آیا کلمه آن مناسب است؟			
۸	آیا سطل زباله پدالی با کیسه زباله دارد؟			
۹	آیا دستشویی زنان و مردان بطور جداگانه وجود دارد؟			

ردیف	توالیت	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا محل آن مناسب است؟			
۲	آیا دارای فاصله قابل قبول از سالن پخت می باشد؟			
۳	آیا درب مستقیماً" به سالن پخت باز نمی شود؟			
۴	آیا دارای تهویه مناسب می باشد؟			
۵	آیا مجهز به سیفون با فلاش تانک است؟			
۶	آیا تا زیر سقف کاشی است؟			
۷	آیا برای رفتن به توالیت کفش عوض می شود؟			
۸	آیا نظافت آن قابل قبول است؟			
۹	آیا پشت پنجره ، پشت قاب هواکش دارای توری می باشد؟			
۱۰	آیا توالیت زنانه و مردانه مجزا است؟			

ردیف	حمام	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا تا سقف کاشی است؟			
۲	آیا سقف آن رنگ روغنی و تمیز می باشد؟			
۳	آیا دارای هواکش است؟			

ردیف	بهداشت فردی	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا کلیه کارکنان دارای لباس کامل (روپوش، شلوار، کلاه، پیشبند) سفید می باشند؟			
۲	آیا دارای کارت بهداشتی می باشند؟			
۳	آیا موهای سر خود را مرتباً" کوتاه می کنند؟			
۴	آیا ناخن های خود را بطور مرتب کوتاه می کنند؟			
۵	آیا آموزش های بهداشتی مرتب به آنها داده می شود؟			
۶	آیا در هنگام بیماری بدون ترس از کسر حقوق مراتب را گزارش می دهند؟			
۷	آیا روزانه حمام می کنند؟			
۸	<p>آیا کارهایی که خدمه نباید در آشپزخانه انجام دهند رعایت می شود:</p> <p>سیگار کشیدن <input type="checkbox"/></p> <p>نشستن بر روی میزهای سالن پخت <input type="checkbox"/></p> <p>آشپزخانه <input type="checkbox"/></p> <p>تقسیم کردن غذا با دست <input type="checkbox"/></p> <p>آشپزخانه <input type="checkbox"/></p> <p>استراحت کردن یا خوابیدن بر روی زمین <input type="checkbox"/></p> <p>ورود به بخش با لباس و کفش <input type="checkbox"/></p> <p>سرفه یا عطسه بدون پوشش در <input type="checkbox"/></p>			

			دست زدن به بینی یا انداختن آب دهن <input type="checkbox"/>
۹			آیا در حالات زیر کارگر دست خود را می شوید؟ سیگار کشیدن <input type="checkbox"/> چای و غذا خوردن <input type="checkbox"/> استفاده از مداد و خودکار و کتاب <input type="checkbox"/> بعد از صحبت کردن با تلفن <input type="checkbox"/> بعد از سرفه یا عطسه <input type="checkbox"/> بعد از آرایش گوشت <input type="checkbox"/> بعد از حمل سطل زباله یا دست زدن به درب سطل زباله <input type="checkbox"/> بعد از پاک کردن حیوانات و سبزیجات <input type="checkbox"/> بعد از رفتن به دستشویی و حمام <input type="checkbox"/>

ردیف	ناهار خوری	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا محل آن مناسب است؟			
۲	آیا نظافت آن قابل قبول می باشد؟			
۳	آیا کف و دیوارهای آن قابل شستشو است؟			
۴	آیا سقف دارای رنگ روشن و سالم است؟			
۵	آیا دارای دستشویی است؟			
۶	آیا دستشویی آن مجهز به ظرف و صابون مایع و حوله کاغذی می باشد؟			
۷	آیا کارگر مخصوص سرو غذا دارای لباس کار سفید (شلوار، کلاه، پیش بند، روپوش) و دستکش یکبار مصرف می باشند؟			
۸	آیا دارای هواکش می باشد؟			
۹	آیا درب ورودی، پشت هواکش و پنجره ها دارای درب توری می باشد؟			
۱۰	آیا مهتابی ها دارای قاب می باشند؟			
۱۱	آیا صندلی و میزهای آن قابل قبول می باشد؟			

ردیف	توزیع	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا در صورت مرکزی بودن سیستم توزیع غذا موارد زیر وجود دارد؟ آسانسور مخصوص آشپزخانه <input type="checkbox"/> ترالی مخصوص گرمخانه دار <input type="checkbox"/>			
۲	آیا در صورت غیر مرکزی بودن سیستم توزیع غذا موارد زیر وجود دارد؟ آسانسور مخصوص آشپزخانه <input type="checkbox"/> ترالی مخصوص برای حمل غذا در حجم زیاد گرمخانه دار <input type="checkbox"/>			
۳	آیا نظافت آسانسور مناسب می باشد؟			
۴	آیا غذاهای داغ را تا دمای بالای ۶۳ درجه گرم توزیع می نمایند؟			
۵	آیا غذاهای داغ را تا دمای زیر ۱۰ درجه سرد توزیع می نمایند؟			
۶	آیا دماسنج جهت تعیین دمای غذا در هنگام توزیع آن وجود دارد؟			

			آیا برای توزیع غذا کارگر مخصوص وجود دارد؟	۷
			آیا کارگر مخصوص توزیع غذا دارای لباس کار سفید (پیشبند، کلاه، روپوش، شلوار) می باشد؟	۸
			آیا دستکش یکبار مصرف و مخصوص سرو غذا موجود می باشد؟	۹
			آیا کارگر مخصوص توزیع غذا دارای کارت بهداشتی می باشد؟	۱۰
			آیا ظروف در آبدارخانه بطور مرتب شسته و ضدعفونی می شوند؟	۱۱
			آیا به کارگر مخصوص سرو غذا آموزشهای لازم در مورد رعایت بهداشت فردی و رژیمهای مختلف داده شده است؟	۱۲
			آیا توزیع غذا با نظارت کارشناس تغذیه انجام می گیرد؟	۱۳
			آیا رژیمهای غذایی بیماران کاملاً رعایت می شود؟	۱۴
			آیا غذای بیماران ایزوله و عفونی بطور مجزا و در ظروف یکبار مصرف سرو می شود؟	۱۵
			آیا توقفگاهی برای ترالی غذا و نظافت وجود دارد؟	۱۶
			آیا این محل دارای فضای کافی برای توقف ترالی ها <input type="checkbox"/> و وسایل نظافت ترالی ها <input type="checkbox"/> می باشد؟	۱۷

ردیف	بررسی نحوه کار پرسنل آشپزخانه	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا روشهای بکار رفته شده در پخت مواد غذایی مطابق با اصول صحیح پخت می باشد؟			
۲	آیا غذای کافی مطابق با احتیاج بیمار طبق توصیه پزشک تهیه می شود؟			
۳	آیا شستشوی سبزیجات و مواد مصرفی و غذایی بدرستی و کامل انجام می شود؟			
۴	آیا وسایلی مانند چرخ گوشت ، تخته گوشت خردکنی و... پس از استفاده ، شستشو و نمک پاشی می گردند؟			
۵	آیا ظروف آشپزخانه مجزا شستشو و آبکشی می شوند و پس از شستشو در جایگاه مخصوص و مجزا قرار می گیرند؟			
۶	آیا مواد غذایی قابل فساد در سردخانه یا یخچال نگهداری می شود؟			
۷	آیا از روغنهای استفاده شده مجدداً استفاده می گردد؟			
۸	آیا در تهیه غذا از نظر طعم و مزه عادات و فرهنگ و ذائقه بیماران و کارکنان در نظر گرفته می شود؟			
۹	آیا میوه و سبزیجاتی که بصورت خام مصرف می شود ضد عفونی می گردد؟			
۱۰	آیا مسائل ایمنی در استفاده از اجاق گاز ها رعایت می شود؟			
۱۱	آیا بیماران از غذا و نحوه سرویس دهی آن راضی هستند؟(پرسش از بیماران)			

ردیف	بررسی نحوه کار تغذیه	بلی	خیر	ملاحظات
۱	آیا برنامه غذایی وجود دارد؟			
۲	آیا آمار غذایی روزانه وجود دارد(بیماران - پرسنل)			
۳	آیا جیره غذایی هر یک از افراد بطور روزانه و دقیق برآورد شده است؟			
۴	آیا تحویل مواد مصرفی از نظر مقدار کنترل و بر اساس آمار غذاخوری روزانه درخواست می شود؟			
۵	آیا برنامه ای برای بازدید و بازبینی مداوم از مواد غذایی موجود در انبار وجود دارد؟			
۶	آیا ساعات سرو غذا (صبحانه،ناهار،شام)تنظیم شده است؟			
۷	آیا برنامه رژیم غذایی بیماران دقیقاً کنترل می شود؟			
۸	آیا مواد اولیه غذایی (گوشت،سبزیجات،برنج و....) به لحاظ کیفیت و بهداشت کنترل می شود؟			
۹	آیا به هنگام توزیع غذا کنترل لازم صورت می گیرد؟			
۱۰	آیا برنامه ای برای بازدید و سرکشی قسمتهای تحت پوشش وجود دارد؟			
۱۱	آیا برنامه ای برای کنترل مرتب جهت تشخیص کیفیت مطلوب غذا وجود دارد؟			
۱۲	آیا برنامه ای برای توصیه بیماران جهت ادامه رژیم غذایی بعد از ترخیص وجود دارد؟			
۱۳	آیا برنامه ای برای ارائه آموزشهای لازم جهت کارکنان تغذیه وجود دارد؟			
۱۴	آیا برنامه غذایی بیماران به اطلاع آنان و مسنولین ذیربط در بخشها می رسد؟			

ردیف	فعالیتهای آموزشی و تحقیقاتی	بلی	خیر	ملاحظات
۱	برنامه آموزشی جهت کارکنان سرویس غذایی			
۲	برنامه آموزشی جهت کادر پزشکی و پشتیبانی			
۳	آموزش بیماران			
۴	کمیته غذایی			
۵	شرکت متخصصین رژیم غذایی در فعالیتهای علمی بیمارستان			
۶	برنامه های تحقیقاتی			

ردیف	نگهداری پرونده های لازم	بلی	خیر	ملاحظات
۱	بودجه			
۲	خرید			
۳	هزینه پرسنل			
۴	هزینه متفرقه			
۵	آمار غذایی به تفکیک بیمار و پرسنل			
۶	هزینه ماهیانه و سالیانه بیمارستان به تفکیک بیمار و پرسنل			
۷	پرونده پرسنلی			
۸	پرونده بهداشتی کارکنان			
۹	پرونده رژیم درمانی بیماران			

ردیف	جداول و فرمها	بلی	خیر	ملاحظات
۱	جزوه رژیم بیمارستانی			
۲	جداول نیازمندیهای تغذیه			
۳	جدول ترکیبات مواد غذایی			
۴	فرم صورت غذا			
۵	فرم رژیم اختصاصی			
۶	فرم رژیمهای مخصوص برای بیماران سرپایی			
۷	فرم صورت غذایی بخش			
۸	کارت رژیم بیماران			
۹	فرم گزارش کارگران آشپزخانه ، تحویل کار			
۱۰	استاندارد مواد غذایی			
۱۱	فرم آمار غذایی			
۱۲	فرم مخصوص انبار داری			
۱۳	فرم درخواست			
۱۴	فرمهای مرخصی اضافه کلری ، فرم تشویق و تنبیه و فرم ارزشیابی			

ردیف	تشکيلات بخش تغذيه و رژيم درماني	بلي	خير	ملاحظات
۱	آيا شرح وظايف بيمارستان با وضعيت سازمانی بخش تغذيه انطباق دارد؟			
۲	آيا شرح وظايف کتبی برای هریک از گروه ها وجود دارد؟			
۳	آيا روش کار کنترل می شود؟			
۴	آيا حوادث و اشتباهات گزارش می شوند؟			
۵	آيا استانداردها در خدمات بکار می روند؟			
۶	آيا تشويق و تنبيه وجود دارد؟			
۷	آيا دستورالعمل ارزیابی کادر و عملیات وجود دارد؟			

کادر بخش تغذيه و رژيم درماني

سمت	تعداد	تحصيلات	دوره اختصاصی	سابقه کار	ملاحظات
سرآشپز					
آشپز					
کمک آشپز					
متصدیان توزیع غذا					
کارگران					
انباردار					
مامور خرید					

ردیف	مدیریت و توانمند سازی منابع انسانی	بلي	خير	ملاحظات
۱	<p>پرونده پرسنلی (کاغذی/الکترونيک) هر یک از کارکنان واحد تغذيه، حداقل شامل موارد ذیل بوده و یک نسخه از آن در دسترس رئیس واحد است:</p> <ul style="list-style-type: none"> • نام و نام خانوادگی، جزئیات تماس (شامل تلفن و آدرس فرد و خویشاوندان یا دوستانی که در صورت لزوم، از طریق آنها با وی تماس گرفت) و سمت سازمانی □ • شرح وظايف شغلی امضا شده توسط فرد □ • چک لیست های گذراندن دوره توجیهی بدو ورود، مباحث ایمنی و سلامت و بهداشت محیط امضا شده توسط فرد □ • کپی آخرین مدرک تحصیلی □ • کپی مدارک دوره های آموزشی طی شده □ 			

		<ul style="list-style-type: none"> • مستندات مربوط به آزمونهای اولیه و دوره ای توانمندی کارکنان به منظور انجام مسنولیت‌های محوله □ • مستندات مربوط به آزمونهای دوره ای ارزیابی حرفه ای کارکنان □ • مستندات مربوط به سنوات خدمت به تفکیک محل خدمت □ • پرونده بهداشتی (اطلاعات فردی، سوابق بیماری و نتایج بررسی های کلینیکی و پاراکلینیکی لازم) □ 	
۲		یک جدول مکتوب از اسامی و سمت افراد جهت برنامه نوبت کاری ماهانه واحد تغذیه وجود دارد	
۳		مستندات نشان می دهد که تعداد و چینش نیروی انسانی ، متناسب با حجم کار است	
۴		<p>یک کتابچه /مجموعه توجیهی برای آشناسازی پرسنل جدید با شرایط عمومی بیمارستان و ویژگی ها و نکات اختصاصی این واحد، موجود است که حداقل شامل موارد ذیل باشد:</p> <ul style="list-style-type: none"> • معرفی کلی بیمارستان (نقشه ساختمان، موضوعات مربوط به رعایت حقوق گیرندگان خدمت، ایمنی بیمار، برنامه کنترل عفونت، موضوعات آتش نشانی، مدیریت بحران، مدیریت خطر، ویژگیهای فرهنگی و بومی منطقه، نمودار و سلسله مراتب سازمانی، قوانین مربوط به رعایت استانداردهای پوشش، امور اداری و مالی همچون مرخصی ها، تاخیر و تعجیل ، حضور و غیاب، حقوق و مزایا ، پاداش و اضافه کار، روند ارتقای شغلی و امکانات رفاهی) □ • معرفی جزئیات و آخرین دستورالعمل ها ، آئین نامه ها و بخشنامه های خاص واحد و موارد مرتبط با مسنولیتها و شرح وظایف هر فرد □ • زیر مجموعه ای حاوی اطلاعات مربوط به کلیه تجهیزات اختصاصی واحد □ 	
۵		مستندات نشان می دهد که آزمون اولیه / دوره ای توانمندی کارکنان با توجه به نقش ها و مسنولیت های آنان، انجام می شود	
۶		مستندات نشان می دهد که اقدامات اصلاحی به منظور رفع نارسایی ها ی شناسایی شده در آزمون توانمندی دوره ای کارکنان انجام می گردد	
۷		مستندات نشان می دهد که اثر بخشی اقدامات اصلاحی انجام شده در جهت ارتقای توانمندی دوره ای کارکنان مورد بررسی قرار می گیرد	
۸		واحد تغذیه یک گزارش ارزیابی سالانه از نیازهای آموزشی کارکنان این واحد، در راستای تحقق اهداف برنامه استراتژیک و برنامه بهبود کیفیت سازمان به واحد آموزش یا کمیته بهبود کیفیت بیمارستان، ارائه می نماید	
۹		مستنداتی که نشان می دهد کلیه کارکنان، دوره های آموزشی لازم را حداقل سالی یک بار گذرانده اند، در پرونده پرسنلی آنان، موجود است	
۱۰		مستنداتی که نشان می دهد کادر کارشناسی واحد، حداقل سالی یک بار در دوره های بازآموزی مدون و غیر مدون رسمی و مرتبط، شرکت می نمایند، موجود است	
۱۱		مستنداتی که نشان می دهد تمام کارکنان واحد، در فواصل زمانی منظم، آموزشهای لازم در زمینه اجرای صحیح احیای قلبی-ریوی پایه را دریافت می نمایند، موجود است	
۱۲		مستنداتی که نشان می دهد تمام کارکنان در زمینه نقش خود در تشخیص ارزش ها و عقاید گیرندگان خدمت، آموزش می بیند، موجود است	
۱۳			