

چک لیست پایش و نظارت واحد تغذیه بالینی مشتمل بر دو بخش مدیریت غذا و ارزیابی های تغذیه بیماران

بیمارستان های تحت پوشش معاونت درمان دانشگاه علوم پزشکی.....

نام مرکز:		نام بازدید کنندگان:		تاریخ بازدید:
ردیف	عنوان	تعداد	ردیف	عنوان
۱	تعداد تخت مصوب		۱۳	تعداد مهماندار / آبدارچی / متصدی توزیع غذا
۲	تعداد تخت فعال		۱۴	تعداد کارکنان واحد خدمات غذایی
۳	متوسط اقامت بیمار		۱۵	تعداد کارشناسان تغذیه واحد مدیریت غذایی
۴	CU تعداد تخت های ویژه		۱۶	تعداد کارشناسان تغذیه واحد تغذیه بالینی
۵	اطفال CU تعداد تخت های		۱۷	تعداد کارشناسان ارشد تغذیه واحد تغذیه بالینی
۶	تعداد تخت های پیوند اعضا		۱۸	تعداد دکتری (PhD) تغذیه واحد تغذیه بالینی
۷	تعداد پرونده های دیالیز		۱۹	متوسط تعداد بیماران نیازمند گاوآژ (تغذیه انترال) در روز در ماه
۸	تعداد تخت های کلیه		۲۰	متوسط تعداد درخواست مشاوره های تغذیه (ارجاعات پزشکی) در ماه
۹	تعداد تخت های سوختگی		۲۱	متوسط تعداد مشاوره های تغذیه انجام شده بیماران بستری در ماه
۱۰	تعداد تخت های انکولوژی		۲۲	تعداد پخت غذا: ناهار: شام:
۱۱	تعداد روزهای فعال کلینیک تغذیه در هفته		۲۳	درصد رضایتمندی بیماران در ۳ ماه اخیر
۱۲	متوسط تعداد مشاوره های تغذیه سرپایی در کلینیک در ماه		۲۴	تعداد کل بخش های بستری بیمارستان

وجود واحد مدیریت خدمات بخش غذا مستقل از تغذیه بالینی و رژیم درمانی: بلی خیر

وجود پیمانکار مواد غذایی: بلی (داخل مرکز خارج از مرکز) خیر نام مرکز / کترینگ طرف قرارداد پیمانکاری:

مسیر جریان کار یکطرفه در آشپزخانه: رعایت می شود نمی شود موقعیت قرارگیری آشپزخانه / محل توزیع غذا:

نوع تجهیزات آشپزخانه: سنتی نیمه سنتی - صنعتی صنعتی (چلوپز، خورش پز، کباب پز، سایر با ذکر ابزار:

در صورت نیاز به بهسازی آشپزخانه: کف سقف دیوارها پنجره ها توری ها راه آب سیستم فاضلاب

در صورت نیاز به بهسازی سردخانه ها: کف سقف دیوارها تعویض قفسه ها تعداد قفسه ها / پالت کافی ناکافی

در صورت نیاز به بهسازی انبار ها: کف سقف دیوارها تعویض قفسه ها قفسه ها / پالت در انبار ها کافی ناکافی

فرم ثبت دمای یخچال توسط و کنترل تصادفی دمای غذای بیماران توسط انجام می شود.

سیستم توزیع غذا: متمرکز (سرو در آشپزخانه) نیمه متمرکز (سرو در آبدار خانه های بخش ها)

سیستم حمل غذا از آشپزخانه به بخش ها: تالی گرمخانه دار تالی معمولی آسانسور مستقل آسانسور مشترک سایر:

چک لیست پایش و نظارت واحد تغذیه بالینی مشتمل بر دو بخش مدیریت غذا و ارزیابی های تغذیه بیماران

محور	ردیف	عنوان	امتیاز کسب شده	سقف امتیاز	توزیع امتیازها	توضیحات ناظر
مصادیق انطباق در مدیریت غذا شامل واحد تغذیه، آشپزخانه، انبار ها و سردخانه ها و بخش ها	۱	بیمارستان دارای نیروی تغذیه با تحصیلات مرتبط به تعداد کافی برای انجام فرآیندهای مدیریت بخش غذا می باشد (کارشناس یا کارشناس ارشد یا دکترا)		۲	مشاهده احکام و مستندات نیروها و مصاحبه	
	۲	مدیریت بخش غذا دارای <u>متصدی امور غذا</u> با تحصیلات مرتبط می باشد.		۲	مشاهده احکام و مستندات و مصاحبه	
	۳	غذای بیماران در بخش های مختلف بیمارستان مطابق با دستورات رژیم غذایی پزشک معالج در سیستم HIS ثبت می گردد.		۲	مشاهده لیست غذای بیماران در HIS	
	۴	لیست غذایی و نوع رژیم غذایی بیماران ثبت شده در HIS با دستورات غذایی پزشک معالج در پرونده بیمار و کاردکس پرستاری مطابقت دارد.		۲	مشاهده پرونده بیماران در بخش بستری	
	۵	برنامه غذایی روزانه بیماران از تنوع، تعادل و کفایت تغذیه ای لازم بر خوردار بوده و آنالیز هر پرس غذای بیمار مطابق آنالیز بیمارستانی/دانشگاهی رعایت می گردد.		۲	مشاهده برنامه غذایی تنظیم شده و مصاحبه با بیماران	
	۶	امکان انتخاب غذا/منو از میان حداقل ۲ نوع غذا در هر وعده در برنامه غذایی روزانه برای بیماران بستری وجود دارد.		۲	مصاحبه با بیمار و پرستاران	
	۷	برای کودکان و بیماران سالمندی که نیاز به مکمل غذایی یا غذاهای نرم و متفاوت دارند منوی غذایی جداگانه تدوین و اجرا می گردد		۲	مصاحبه با بیمار	
	۸	حداقل دو نوبت میان وعده مناسب برای گروههای آسیب پذیر (مادران باردار، کودکان و بیماران دیابتی) در نظر گرفته می شود.		۲	بررسی مستندات و مصاحبه با بیماران و پرستاران	
	۹	اجرای فرآیندهای خرید، انبار، ذخیره سازی، نگهداری، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، توزیع و سرو غذا و میان وعده ها براساس کتاب ضوابط و فرآیندهای مدیریت غذایی کشور در بازدید میدانی مورد تایید است.		۳	مشاهده، بررسی مستندات و مصاحبه با کارشناس تغذیه و کارکنان مدیریت غذایی	
	۱۰	فضاهای آماده سازی، طبخ، بسته بندی، توزیع و سرو مستقل و جدا از هم با ساختار جانمایی مطابق با ضوابط بخش تغذیه وجود دارد.		۲	مشاهده فضاها	
	۱۱	تجهیزات طبخ و آماده سازی سالم و بهداشتی بوده، برنامه نظارت دوره ای تجهیزات وجود دارد و تجهیزات فرسوده ب موقع تعویض می شوند (اولویت با تجهیزات صنعتی).		۲	مشاهده تجهیزات و برنامه پایش و مشاهده انبار تجهیزات مستعمل	
	۱۲	چک لیست نظارتی برای فرآیندهای خرید، انبار، ذخیره سازی، نگهداری، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، توزیع و سرو غذا و میان وعده ها در واحد تغذیه وجود داشته و بصورت دوره ای تکمیل و		۲	بررسی چک لیست تکمیلی و مشاهده مستندات و اقدامات اصلاحی	

چک لیست پایش و نظارت واحد تغذیه بالینی مشتمل بر دو بخش مدیریت غذا و ارزیابی های تغذیه بیماران

			عدم انطباق ها روزانه ثبت و در صورت لزوم اقدامات اصلاحی برنامه ریزی و انجام می شود.	
۱۳	در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز مورد تایید وزارت بهداشت در خارج از بیمارستان، کارشناس/ کارشناسان تغذیه، مطابق ضوابط وزارت بهداشت بر روند تامین مواد و اقلام اولیه غذایی، نگهداری، آماده سازی، تهیه و طبخ، بسته بندی و انتقال و تحویل غذا به بیمارستان بصورت تصادفی و میدانی نظارت می نمایند.	۲	بررسی چک لیست تکمیلی و مشاهده مستندات و اقدامات اصلاحی	
۱۴	در شرایط پیمانکاری، مشخصات اقلام اولیه غذایی موجود در انبارها و سردخانه های بیمارستان و مورد استفاده در تهیه و طبخ غذا منطبق بر ویژگی های مواد اولیه تعیین و تعریف شده در متن قرار می باشد.	۳	مشاهده اقلام غذایی و بررسی مستندات	
۱۵	ظروف سرو غذای بیماران از نوع ظروف دائمی مناسب مانند چینی، آرکوپال، بلور و قاشق چنگال استیل (به جز بیماران روان، عفونی، ایزوله، اورژانس، ICU) و یا ظروف یکبار مصرف استاندارد و بهداشتی طبق ضوابط بخش تغذیه می باشد. نوع ظروف سرو غذا: بیماران: کارکنان: همراهان: عفونی، ایزوله، اورژانس، ICU:	۲	مشاهده ظروف در انبارها و زمان توزیع غذا در بخش ها	
۱۶	توزیع غذای بیماران مطابق با رژیم تنظیم شده توسط متخصص تغذیه می باشد.	۲	مشاهده رژیم تنظیم شده بیمار و انطباق آن با غذای توزیع شده	
۱۷	برجسب گذاری غذای بیماران با اولویت بیماران رژیمی شامل مشخصات نام غذا، نوع رژیم و نام بخش انجام می شود. (بازکر روش: چایی کامل □ دست نویس □)	۲	مشاهده	
۱۸	رضایت سنجی بیماران از خدمات غذایی حداقل بصورت فصلی انجام می گیرد (نظرسنجی - آنالیز و تحلیل نتایج - اقدام اصلاحی) درصد رضایتمندی در ۳ ماهه اخیر:	۲	مصاحبه با بیماران، کارکنان و همراهان و مشاهده مستندات رضایت سنجی	
۱۹	کمیته مستقل تغذیه با اعضای ثابت کمیته مطابق دستورالعمل مربوطه تشکیل می شود. تعداد جلسات تاکنون: تاریخ جلسات تاکنون:	۲	مشاهده مستندات صورتجلسات	
۲۰	کلاس های آموزشی - توجیهی برای کادر درمان بصورت سالانه در خصوص سیاستها و ضوابط اجرایی بخش تغذیه بالینی بیمارستان ها برگزار می شود.	۱	مشاهده مستندات	

چک لیست پایش و نظارت واحد تغذیه بالینی مشتمل بر دو بخش مدیریت غذا و ارزیابی های تغذیه بیماران

۱	بیمارستان دارای نیروی تغذیه با تحصیلات مرتبط با پایه تغذیه به تعداد کافی برای انجام فرآیندهای مراقبت تغذیه ای و رژیم درمانی در بخش های بستری می باشد. (کارشناس یا کارشناس ارشد یا دکتر تغذیه)	۲	مشاهده احکام و مستندات و مصاحبه
۲	درخواست مشاوره تغذیه توسط پزشک معالج در موارد ۱۸ گانه استانداردهای تغذیه ای انجام می شود.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۳	اطلاع رسانی درخصوص درخواست مشاوره های تغذیه پزشک، توسط پرستاری بصورت کتبی یا تلفنی یا از طریق HIS یا ارسال پیامک به واحد تغذیه انجام می شود.	۲	مشاهده و مصاحبه
۴	تکمیل سوالات غربالگری تغذیه که در فرم مراقبت های اولیه پرستاری ادغام گردیده، بصورت صحیح و کامل توسط پرستاری انجام می گیرد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۵	ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه / مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در ۵ بیماری اولویت دار (دیابت، سوختگی، دیالیز، پیوند و سرطان) توسط کارشناس/مشاور تغذیه با پایه تغذیه انجام می گیرد و رژیم غذایی برای بیمار تنظیم می گردد.	۳	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده) (در صورت تعدد ICU حداقل ۲ بخش)
۶	ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه / مشاوره تغذیه و رژیم درمانی مادران باردار در موارد دیابت، اکلامپسی و پره اکلامپسی توسط کارشناس/مشاور تغذیه با پایه تغذیه انجام می گیرد و رژیم غذایی برای بیمار تنظیم می گردد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده) در صورت تعدد بخشها حداقل ۴ بخش)
۷	ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه / مشاوره تغذیه و رژیم درمانی کودکان در موارد اولویت دار (سوء تغذیه، بیماری های متابولیک، سرطان، بیماری های کلیوی، سوختگی و سیلیاک توسط کارشناس/مشاور تغذیه با پایه تغذیه انجام می گیرد و رژیم غذایی برای بیمار تنظیم می گردد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۸	ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه / مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در سایر موارد ۱۸ گانه استاندارد تغذیه ای توسط کارشناس/مشاور تغذیه با پایه تغذیه انجام می گیرد و رژیم غذایی برای بیمار تنظیم می گردد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۹	فرم ارزیابی تخصصی تغذیه تکمیل شده توسط مشاور تغذیه و فرم درخواست مشاوره (برگ شماره ۵ یا ۶ پرونده) پس از درج نتیجه مشاوره تغذیه، توسط پزشک معالج تایید یا Reorder می گردد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۱۰	کدهای خدمات مراقبتی تغذیه (RVU) در سیستم HIS در موارد مشاوره های تغذیه انجام شده ثبت می گردد.	۲	مشاهده در HIS
۱۱	کلینیک سرپایی تغذیه در درمانگاه بیمارستان دایر می باشد.	۱	مشاهده برنامه در درمانگاه
۱۲	منون آموزشی تغذیه در بخش تغذیه برای بیماران و همراهان توسط کارشناس تغذیه تدوین می گردد.	۱	مشاهده مستندات

مصادیق انطباق در بخش های بستری

چک لیست پایش و نظارت واحد تغذیه بالینی مشتمل بر دو بخش مدیریت غذا و ارزیابی های تغذیه بیماران

۱۳	آموزشهای لازم در خصوص تداخل غذا و دارو در کنار آموزش رژیم غذایی برای بیمار انجام میگیرد.	۱	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۱۴	دوره های آموزشی تغذیه و رژیم درمانی و دوره های توجیهی سوالات غربالگری و ارزیابی های اولیه و تخصصی تغذیه برای کادر درمان بیمارستان توسط واحد تغذیه بیمارستان برگزار می گردد.	۲	مستندات
۱	کارشناس تغذیه متناسب با تعداد تخت جهت ارائه خدمت در بخش مراقبت های ویژه وجود دارد.	۲	کنترل موردی پرونده ها (۵ پرونده)
۲	کلاسهای آموزشی در خصوص اهمیت تغذیه در بخش مراقبت های ویژه برای پرسنل یا پزشکان برگزار گردیده است.	۱	مستندات
۳	امتیاز بازآموزی حمایت های تغذیه ای در ICU توسط کارشناسان تغذیه (حداقل سالانه) کسب شده است.	۲	مشاهده گواهی های آموزشی
۴	راند روزانه بخش توسط کارشناس تغذیه انجام می پذیرد.	۲	مستندات
۵	نیاز به مراقبت تغذیه ای توسط پرستار به پزشک اطلاع رسانی می شود.	۲	مستندات
۶	اولین ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه ای حداکثر طی ۲۴ الی ۴۸ ساعت بعد از تعیین تکلیف بیماران بستری، توسط کارشناس تغذیه انجام می پذیرد. و فرم های مربوطه تکمیل می گردد.	۲	کنترل موردی پرونده ها (۱۰٪) در هر بخش ICU
۷	فرم ارزیابی تخصصی مراقبت تغذیه ای تکمیل شده، توسط پزشک مهر و امضا میشود.	۲	مستندات و مصاحبه
۸	از نظر کارشناس تغذیه، همکاری و تعامل بین پزشک، پرستار و کارشناس تغذیه در بخش مربوطه رضایت بخش است.	۲	کنترل موردی پرونده ها (۵ پرونده) و مصاحبه
۹	رژیم غذایی متناسب با شرایط بیمار برای او تنظیم میگردد.	۲	مستندات
۱۰	ترجیحا از فرمولای آماده در برنامه غذایی بیمار استفاده میگردد.	۲	کنترل موردی پرونده ها
۱۱	فرمولای آماده حداقل ۷۰٪ درصد انرژی دریافتی بیمار نیازمند به کاواژ را تشکیل میدهد.	۲	مستندات
۱۲	کد مربوط به مشاوره تغذیه در HIS بیمارستان ثبت میگردد.	۲	مستندات
۱۳	تنظیم TPN توسط کارشناس تغذیه برای بیماران واجد شرایط انجام می پذیرد.	۲	مشاهده مستندات پرونده بیماران در بخش
۱۴	دستورالعمل تهیه فرمولای آماده و گاواژ به صورت مکتوب در اتاق یا محل تهیه گاواژ نصب گردیده است.	۲	مشاهده
۱۵	برجسب/بارکد مشخصات بیمار روی ظرف دربار مخصوص گاواژ هر بیمار زده میشود.	۲	مشاهده
۱۶	فضای مجزا و تجهیزات لازم برای تهیه محلول گاواژ دست ساز وجود دارد.	۲	مشاهده
۱۷	بخش از تحویل غذای آماده شده توسط همراه بیمار ممانعت مینماید.	۲	مشاهده- مصاحبه

مصداق انطباق در بخش مراقبت های ویژه (ICU)

چک لیست پایش و نظارت واحد تغذیه بالینی مشتمل بر دو بخش مدیریت غذا و ارزیابی های تغذیه بیماران

۱۸	پیگیری بیمار به همراه تکمیل فرم پیگیری هر ۳-۵ روز یکبار توسط کارشناس تغذیه انجام میگردد.	۲	مستندات
جمع امتیاز با احتساب الزامات پایش			
جمع امتیازات غیر قابل ارزیابی:		۱۰۰	درصد نهایی:

نظر کارشناس	نقایص مشاهده شده:
	پیشنهاد اصلاحی و مداخلات الزامی:
نام و نام خانوادگی مدیر مرکز بازدید شونده:	مهر و امضا
نام و نام خانوادگی مسئول تغذیه مرکز بازدید شونده : (در صورت منفک بودن مدیریت غذایی و تغذیه بالینی بیمارستان امضاء هر دو مدیریت)	مهر و امضا
نام و نام خانوادگی بازدید کننده:	مهر و امضا