



## واحد تغذیه بیمارستان آیت الله مدنی بجهستان



# ۱. خدمات هتلینگ تغذیه (صفحه اول)

مصادر	شواهد	وضعیت امتیاز		حداکثر امتیاز قابل کسب		امتیاز کسب شده		اقدام اصلاحی
		گزینه ها		کسب	خود ارزیابی	بازدید معاونت		
۱	آیا فضاهای کاربری در آشپزخانه به نحوی از هم تفکیک شده اند؟	وجود تابلوها یا علائم راهنمای نصب شده	بلی ۲	خیر ۰	۲			
۲	آیا ساختار آشپزخانه با شرایط بهداشتی و استاندارد، تطبیق دارد؟	مشاهده فضای فیزیکی آشپزخانه	۹۰-۱۰۰٪ ۱۰	۷۰-۹۰٪ ۵	۵۰-۷۰٪ ۳	کمتر از ۵۰٪ ۰		
۳	آیا نظر سنجی در مورد نحوه ارائه خدمات غذایی (شامل آیتمهای مربوط به کیفیت و کمیت غذا و نحوه توزیع آن، در بیمارستان انجام شده و نتایج آن جهت انجام تصمیمات اصلاحی، به صورت مستند اعمال می شود؟	وجود مستندات مبنی بر وجود نظر سنجی در مرکز + مستندات مربوط به ارائه خدمات غذایی	وجود فرم نظر سنجی ۱	فقط مستندات نظر سنجی ۱	مستندات نظر سنجی + اعمال نتایج ۳	خیر ۰		
۴	تواتر دوره ای نظر سنجی بر اساس مستندات موجود، هر چند وقت یکبار انجام می شود؟	رویت مستندات مربوط به انجام نظر سنجی به عمل آمده در طول یک سال	ماهانه ۴	فصلی ۳	شش ماه یکبار ۲	سالی یکبار ۱		
۵	آیا رضایتمندی از سوال کیفیت غذا (در سه وعده)، در آخرین دور نظر سنجی، در حد قابل قبول می باشد؟	مشاهده نتایج آخرین نظر سنجی با پرسشنامه هتلینگ (سوال کیفیت غذا)	۷۰-۶۰٪ ۵	بیش از ۷۰٪ ۱۰	کمتر از ۶۰ درصد ۰	خیر ۰		
۶	آیا رضایتمندی از کیفیت کلی ارائه خدمات غذایی، در حد قابل قبول می باشد؟	مشاهده معدل امتیازات نظر سنجی با پرسشنامه هتلینگ	۷۰-۶۰٪ ۵	بیش از ۷۰٪ ۱۰	کمتر از ۶۰ درصد ۰	خیر ۰		
۷	آیا تمهیداتی برای تهیه غذا در مواقع بحران، پیش بینی شده است؟	وجود مستندات مربوط به تشکیل کمیته بحران و حوادث غیر مترقبه در زمینه تغذیه و بحران + پیش بینی فضاها و تجهیزات اضافی + وجود سبد غذایی تعریف شده در مواقع بحران	بلی ۲	خیر ۰	۲			
۸	آیا مستنداتی مبنی بر برآورد مواد غذایی خام برای هر پرس غذا، وجود دارد؟	وجود مستندات مربوط به برآورد مواد غذایی خام برای هر نوع غذا (جیره غذاها)	بلی ۲	خیر ۰	۲			
۹	آیا در برنامه غذایی رژیم معمولی بیمارستان (بیماران، پرسنل)، متنوع وجود دارد؟	وجود لیست غذای معمولی با رعایت تنوع، به شرح ذیل: حداقل ۷ نوع غذای مختلف در ۷ روز پیاپی، به نحوی که هر غذا، حداکثر یکبار در وعده غذایی نهار یا شام، سرو شود	۷ نوع غذای غیر تکراری در طول یک هفته ۳	۱۰ نوع غذای غیر تکراری در طول یک هفته ۵	خیر ۰			



۱. خدمات هتلینگ تغذیه ( صفحه سوم )

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز			شواهد	A موارد		
	بازدید معاونت	خود ارزیابی		گزینه ها				۱۴	۱۵	
			۵	بله	خیر		وجود لیست غذای رژیمی با رعایت تنوع ، به نحوی که حداقل سه نوع غذای مختلف در سه روز پیاپی ، حداکثر یکبار در وعده غذایی نهار و شام تکرار شود.			آیا در برنامه غذایی بیماران رژیمی بیمارستان، تنوع وجود دارد؟
			۳	بلی	خیر		گنجانیدن مواد غذایی به روش طبخ آب پز یا کبابی ، حداقل دو بار در هفته ، در هر وعده غذایی ( نهار و شام )	آیا غذاها کم چرب یا غالباً به صورت آب پز یا کبابی انتخاب می‌شوند؟	۱۵	
			۳۳	غذای ست	صبحانه	نهار	شام	مشاهده اجزاء ست غذاخوری و جنس آن ها، به شرح ذیل : قاشق ، چنگال و کادر از نوع استیل بشقاب: از نوع استیل ، بلور شیشه ای یا آرکوپال یا چینی لیوان : شیشه ای	آیا نوع ظروف مورد استفاده در سرو و توزیع غذا برای بیماران بستری در بخش‌های غیر عفونی و غیر ایزوله، از انواع قابل تایید و متناسب با سرو هر وعده اصلی، در هتلینگ خدمات غذایی، می‌باشد؟	۱۶
				در صورت سرو ماست تک نفره، امتیاز مربوط به ظرف ماست خوری، از کل امتیازات کسر می‌گردد.	وضعیت امتیاز			در صورت مشاهده سرو ماست، به شکل بسته بندی آماده، امتیاز ظرف آن از مجموع امتیازات کسر می‌گردد.		
				قائوق چایخوری / غذاخوری	۱	۲	۲	در صورت وجود ظرف مخصوص به تعداد ناکافی یا عدم استفاده از آن برای سرو غذای بیمار در هر وعده و یا مشاهده سرو حتی یک مورد در ظرف غیر قابل قبول ، گزینه مرتبط دارای نصف امتیاز در هر وعده خواهد بود.		
				کارد	۲	.....	.....			
				چنگال	.....	۲	۲			
				لیوان	۱	۱	۱			
				سینی	۲	۲	۲			
				ظرف مخصوص سالاد یا دورچین	.....	۱	۱			
				ظرف ماست مخصوص	.....	۱	۱			
				ظرف خورشید یا خوراک	.....	۲	۲			
				ظرف پلوخوری مجزا	.....	۴	.....			
				سوپ خوری مجزا	.....	۲	۲			
			۱۰	بلی	خیر			مشاهده مجموع اجزاء ظروف غذاخوری قابل تایید متناسب هر وعده غذایی داخل سینی، به صورت پرس شده یا درکنار هم به شکل یک مجموعه ظروف ، در صورت عدم پکینگ کلی و سرو برنج و خورشید به صورت مشترک در یک ظرف، نصف امتیاز منظور خواهد شد.	آیا غذای بیماران در بخش‌ها (به جز ایزوله و عفونی)، به صورت ست غذاخوری، در وعده های اصلی، ارائه می‌شود؟	۱۷
				بیماران همه	بیماران	برای بعضی از				
				۱۰	۵	۰				

۱. خدمات هتلینگ تغذیه (صفحه چهارم)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز			شواهد	موارد			
	بازدید	خود		گزینه ها							
	معاونت	ارزیابی		خیر	بلی						
			۵	خیر	بلی	صد در صد	تا حدودی	کمى	مشاهده شکل ظاهری چیدمان اجزاء غذایی و بسته بندی آن در روز بازدید؛ همه اجزاء غذایی، امتیاز کامل، بیش از ۵۰٪ اجزاء غذایی، تاحدودی و کمتر از ۵۰٪ اجزاء، کمی، ارزش گذاری می شود.	۱۸	آیا شکل بسته بندی ست غذاخوری و یا چیدمان اجزاء غذایی، در یک وعده غذایی، دارای ظاهر شکلی می باشد؟
			۱۰	خیر	بلی	همه بیماران در بخش های عفونی، اتاق های ایزوله			مشاهده ظروف یکبار مصرف گیاهی یا آلومینیومی، در صورت عدم کفایت تعداد ظروف قابل تایید مورد سوال یا مشاهده سرو غذا، حتی برای یک بیمار، در سایر انواع ظروف، گزینه واجد نصف امتیاز خواهد بود.	۱۹	آیا نوع ظروف مورد استفاده در سرو و توزیع غذا، برای بیماران بستری در بخش های عفونی و ایزوله، از انواع قابل تایید در هتلینگ، می باشد؟
			۱۰	خیر	بلی	همه بیماران در بخش های عفونی، اتاق های ایزوله			مشاهده ست مقوایی، شامل یک جعبه مقوایی با ظروف یکبار مصرف آلومینیومی یا گیاهی، برای برنج، خورشت، کباب و سوپ خوری خوری و یا چیدمان هر جزء ظرف داخل سینی یکبار مصرف و پرس مجموعه	۲۰	آیا غذای بیماران بخش های ایزوله و عفونی، به صورت ست غذاخوری، ارائه می شود؟
			۱۰	غیر قابل ارزیابی	بلی	بعضی از بیماران در بخش های عفونی، اتاق های ایزوله			مشاهده مجموع اجزاء ظروف غذاخوری متناسب هر وعده غذایی داخل سینی، به صورت پرس شده یا درکنار هم به شکل یک مجموعه ظروف ایسن گزینسه در بیمارستان های فاقد سرو میان وعده غذایی، غیر قابل ارزیابی خواهد بود.	۲۱	از ست غذاخوری، جهت سرو غذای بیمار، در میان وعده های غذایی استفاده می شود؟
			۳	خیر	بلی				مشاهده نحوه حمل و نقل غذا از آشپزخانه به بخش ها	22	آیا سطح کلیه غذاها، در زمان حمل و توزیع از آشپزخانه تا محل ارائه غذا، سرپوشیده است؟
			۳	غیر قابل ارزیابی	خیر	بلی			پرسش از زمان توزیع غذا در بخش دیالیز، در هر وعده اصلی و سایر بخش ها، در صورت عدم تطبیق زمان توزیع در هر وعده اصلی، گزینه فاقد امتیاز خواهد بود.	23	آیا غذای توزیع شده، در بخش دیالیز، ۴۵ دقیقه زودتر از سایر بخش ها توزیع می شود؟

۱. خدمات هتلینگ تغذیه (صفحه پنجم)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز			شواهد	۲۱۹ موارد	
	بازدید	خود ارزیابی		گزینه ها				موارد دسترسی	آب سرد
			۱۰	بله	بعضی بخش ها	۵	دسترسی به دستگاه آب سردکن - آبگرمکن سالم و قابل استفاده در هر بخش، به صورت ۲۴ ساعته		
			۳	بله	خیر	۳	مصاحبه با ۵ بیمار، در بخشهای مختلف، به صورت تصادفی شاخص: حداقل سه بیمار، به هر دو بخش سوال پاسخ مثبت داده باشند.	آیا توزیع غذا در بین بیماران، به نحوی است که غذا، با دمای مناسب و غذاهای گرم، گرم و غذاهای سرد، سرد، سرو می شوند؟	25
			۸	بله	خیر	۳	مشاهده وجود ترمومتر لیزری یا تابشی و نحوه استفاده از آن در آشپزخانه و بخش های بستری برای کنترل تصادفی دمای غذا	آیا ترمومتر لیزری/ تابشی، وجود داشته و از آن برای برای کنترل دمای غذاهای گرم و سرد، استفاده می شود؟	26
			10	غذای گرم	غذای سرد	۵	کنترل دمای غذای خروجی از آشپزخانه با ترمومتر در روز بازدید؛ گزینه غذای گرم در بیمارستانهای فاقد ترمومتر، غیر قابل ارزیابی می باشد. گزینه غذای سرد، در بیمارستانهای فاقد کانتر سرد یا یخچال لینیات با بروود مناسب، (۴-۲)°C، فاقد امتیاز می باشد.	آیا درجه حرارت غذای گرم، قبل از انتقال به آشپزخانه، حدود ۷۰ درجه سانتیگراد و غذای سرد (سالاد، ماست) حدود ۵ درجه سانتیگراد می باشد؟	27
			۱۰	بله	خیر	۵	کنترل دمای غذای غذا در یک بخش دور از آشپزخانه، به صورت تصادفی با ترمومتر، این گزینه، در بیمارستانهای دارای ترالی گرمکن به تعداد کافی و استفاده از آن برای پوشش بخشها ولی فاقد ترمومتر، غیر قابل اندازه گیری است.	آیا درجه حرارت غذای گرم در بخش، حدود ۵۷ درجه سانتیگراد می باشد؟	28
<b>مجموع امتیاز قابل کسب :</b>									
<b>مجموع امتیاز کسب شده :</b>									
<b>درصد امتیاز کسب شده :</b>									

۲- سلامت اجزای تشکیل دهنده غذا (صفحه اول)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز		شواهد	موارد	
	بازدید	خود ارزیابی		گزینه ها				
			۱	غیر تصفیه شده	تصفیه شده	مشاهده (نمک تصفیه شده واجد مشخصات کامل بهداشتی)	نمک نوع نمک مصرفی برای طبخ برنج از چه نوعی می باشد؟	
				۰	۱			
			۱	سایر	تصفیه شده	مشاهده ( نمک تصفیه شده ید دار واجد مشخصات کامل بهداشتی)	نوع نمک مصرفی برای طبخ غذا از چه نوعی می باشد؟	
				۰	۱			
			۱	خبث	بی	پرسش	آیا پرستل آشپزخانه ، در مورد شرایط نگهداری و زمان افزودن نمک ید دار تصفیه شده به غذا ، برای حفظ ذخیره ید آن آموزش دیده اند؟	
				۰	۱			
			۱	جامد	مایع	مصرف انواع روغنهای مایع	روغن نوع روغن مصرفی چه می باشد؟	
				۰	۱			
			۳	مخلوط خانوار	سویا	توجه به نوع روغن مایع مصرفی برای موارد غیر سرخ کردنی ؛ در صورت مصرف روغن مایع مخصوص سرخ کردنی ، نمره معادل مخلوط خانوار ، منظور شود.	نوع روغن مایع مصرفی برای موارد <u>غیر سرخ کردنی</u> چه می باشد؟	
					آفتاگردان			۱
					۲			۳
			۱	سایر	مخصوص سرخ کردنی	مشاهده روغن مایع مخصوص سرخ کردنی	نوع روغن مایع مصرفی برای موارد سرخ کردنی چه می باشد؟	
				۰	۱			
			۲	بالای ۱۰ درصد یا درجه نشده	زیر ۱۰ درصد	توجه به میزان اسیدهای چرب ترانس درج شده بر روی قوطی روغن	مقدار اسیدهای چرب ترانس روغن مورد استفاده برای طبخ :	
					۱			۲
					۰			
			۶	محلی	پاستوریزه یا استریزه	توجه به نوع لبنیات مصرفی	لبنیات	
							نوع لبنیات مورد استفاده :	
								ماست
								شیر
			۰	۰	۴	۴		

۲- سلامت اجزای تشکیل دهنده غذا (صفحه دوم)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز						شواهد	موارد		
	بازدید معاونت	خود ارزیابی		گزینه ها									
			۶	ماست			شیر			توجه به درصد چربی لبنیات <u>پاستوریزه</u>	لبنیات درصد چربی لبنیات پاستوریزه مصرفی چقدر می باشد؟	۹	
				کم چربی	متوسط	کم چربی	متوسط	کم چربی	متوسط				کم چربی
				۱	۲	۳	۱	۲	۳				
			۲	فله ای			بسته بندی قابل تایید			توجه به درج مشخصات کامل بهداشتی شامل ( تاریخ تولید و انقضاء ، پروانه ساخت یا کد بهداشتی ، آدرس کارخانه و...)	ادویه جات نوع ادویه جات مصرفی چه می باشد؟	۱۰	
				۰			۲						
			۲	غیر قابل تایید یا فله ای بسته بندی			بسته بندی بهداشتی قابل تایید			توجه به درج مشخصات کامل بهداشتی شامل ( تاریخ تولید و انقضاء ، پروانه ساخت ، آدرس کارخانه و...)	قند نوع قند مصرفی چه می باشد؟	۱۱	
				۰			۲						
			۲	قابل تایید یا فله ای غیر بسته بندی			بسته بندی بهداشتی قابل تایید			توجه به درج مشخصات کامل بهداشتی شامل ( تاریخ تولید و انقضاء ، پروانه ساخت ، آدرس کارخانه و...)	شکر نوع شکر مصرفی چه میباشد؟	۱۲	
				۰			۲						
			۲	خبز			بلی			توجه به درج مشخصات کامل بهداشتی شامل ( تاریخ تولید و انقضاء ، پروانه ساخت ، آدرس کارخانه و...در مورد بسته بندی های غذایی و نیز ویژگی پوشش بسته بندی و عدم وجود ضایعات یا حشرات در مورد سایر اقلام غذایی	سایر بسته بندیهای غذایی آیا سایر اقلام غذایی دارای مشخصات کامل بهداشتی هستند؟	۱۳	
				۰			۲						
			۳۱	مجموع امتیاز قابل کسب :									
				مجموع امتیاز کسب شده :									
				درصد امتیاز کسب شده:									



3- آماده سازی مواد اولیه (صفحه اول)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز			شواهد	موارد	
	بازدید معاونت	خود ارزیابی بیمارستان		گزینه ها					
			۳	بله	خیر		پرسش و مشاهده	آیا پوست و چربی مرغ، قبل از طبخ جدا می گردد؟	۱
			۳	بله	خیر		استفاده از کباب پز تایشی یا ریلی اتوماتیک	آیا در تهیه کباب کوبیده، از حرارت غیر مستقیم استفاده می شود؟	۲
			۳	بله	خیر		وجود دو سینک استیل، یکی برای انواع گوشت، دیگری جهت شستشوی سبزیجات	آیا سینک استیل جداگانه برای شستشوی سبزیجات، مرغ، وشت و ... وجود دارد؟	۳
			۳	وسایل پوست کنی	میز کار جداگانه	وسایل خردکنی	وجود میز کار مجزا برای خرد کردن گوشت و سبزی، وجود، دستگاه سبزی خردکن، سیب زمینی پوست کن و خلال کن	آیا میز کار جداگانه برای آماده سازی مواد اولیه ( تمیز کردن گوشت، خرد کردن سبزی و ... ) وسایل پوست کنی و خردکنی (سیب زمینی پوست کن، دستگاه سبزی خرد کن و ... ) وجود دارد؟	۴
			۳	بله	خیر		وسایل مستهلک عبارتند از: ظروف با لبه یا دسته شکسته، ظروف با جدار داخلی سیاه شده یا ظروف با فرورفتگی غیر متعارف در جدار داخلی	آیا تعویض وسایل و ظروف مستهلک و غیر بهداشتی انجام شده است؟	۵
			۶	بله	خیر		عدم مشاهده تجهیزات ( چرخ گوشت، دستگاه سبزی خردکن و ... )، میز کار و وسایل مرتبط، به صورت نشسته بعد از اتمام کامل کار	آیا تجهیزات، میزهای کار و لوازم مرتبط با آماده سازی غذا بعد از اتمام کار، شستشو شده اند؟	۶

3- آماده سازی مواد اولیه (صفحه دوم)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز		شواهد	موارد				
	بازدید معاونت	خود ارزیابی بیمارستان		گزینه ها			۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲
			۳	خیر	بلی	شستشوی سه مرحله ای سبزیجات ( گل زدایی ، انگل زدایی ، ضد عفونی) یا شستشوی صحیح صیفی جات ( شستشوی آب و مایع ظرفشویی )					
				۰	۳						
			۲	خیر	بلی		مشاهده حجم هر بسته و ظرفیت سردخانه	آیا ذخیره سازی انواع بسته بندیهای مواد غذایی ( انواع گوشت و ... )، در سردخانه زیر صفر به تناسب مصرف در یک وعده و ظرفیت سردخانه می باشد ؟			
					۰	فقط تناسب با حجم سردخانه					فقط تناسب با حجم هر وعده
						۲					۱
			۳	خیر	بلی	وجود فضای پیش گرم یا یخچال مخصوص این کار	آیا خارج سازی بسته بندیهای انواع مواد غذایی ( انواع گوشت و ... )، از حالت انجماد در دمای یخچالی انجام می شود؟				
				۰	۳						
			۳	خیر	بلی		عدم مشاهده قرارگیری مواد غذایی خام و پخته در یخچال در مجاورت هم + نصب برچسب محل قرارگیری مواد غذایی خام و پخته ، بر روی درب یخچال در بیمارستانهای دارای سردخانه بزرگ بالای صفر ، نصب اتیکت محل نگهداری مواد غذایی خام و پخته در داخل سردخانه	آیا فضای ذخیره سازی مواد غذایی خام و پخته در یخچال ، بوسیله برچسب ، نصب شده بر روی درب یخچال، از هم تفکیک شده است ؟			
					تفکیک شده						
					۰	تفکیک شده					تفکیک نشده
			۳	خیر	بلی	جدا بودن فضای ذخیره سازی گوشت و سبزی از هم	آیا فضای ذخیره سازی انواع گوشت و سبزی در سردخانه زیر صفر ، جدا از هم می باشد ؟				
				۰	۳						
			35	مجموع امتیاز قابل کسب از این بخش :							
			مجموع امتیاز کسب شده از این بخش :								
			درصد امتیاز کسب شده								

#### ۴. بهداشت و ایمنی غذا (صفحه اول)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز			شواهد	موارد	
	بازدید معاونت	خود ارزیابی		گزینه ها					
			۳	خیر	بلی		مشاهده گواهینامه شرکت در این دوره (تمدید شده)	آیا کلیه کارکنان مرتبط با امر طبخ و تهیه و توزیع غذا، دوره ویژه بهداشت عمومی را گذرانده اند؟	
					۰	۱			۳
			۳	خیر	بلی		وجود کارت معاینه پزشکی با تاریخ معتبر، در کلیه کارکنان آشپزخانه	آیا کارکنان مذکور، کارت معاینه پزشکی مطابق آیین نامه مقررات بهداشتی، دریافت کرده اند؟	
					۰	۳			
			۳	خیر	بلی		مشاهده پوشش ظاهری کارکنان آشپزخانه	آیا کارکنان آشپزخانه، از لباس کار، روپوش، کلاه تمیز و به رنگ سفید استفاده می کنند؟	
					۰	۳			
			۳	خیر	بلی		مشاهده عدم استفاده از دستکش، حین آماده سازی، بسته بندی یا سرو غذا	آیا کارکنان آشپزخانه، در تهیه و سرو غذا از دستکش یکبار مصرف استفاده می کنند؟	
					۰	۳			
			۳	خیر	بلی		نمونه برداری از سالاد، جوجه کباب، کباب کوبیده، انواع بسته بندیهای غذایی مشکوک از نظر مشخصات بهداشتی یا کیفیت آنها (زعفران، قند و...)	آیا به منظور بررسی کیفیت بهداشتی مواد غذایی، تاکنون نمونه برداری انجام شده است؟	
					۰	۳			
			۳	بیشتر از ۲ ساعت	کمتر از ۲ ساعت		توجه به فاصله زمانی طبخ غذا (خصوصاً در وعده غذایی شام) تا آخرین نفر دریافت کننده غذا از پرسنل، در (غالب اوقات) (به جز طبخ انواع کبابها)	فاصله زمانی بین طبخ تا توزیع کامل غذا چقدر است؟	
					۱	۲			۳
			۵	خیر	بلی		وجود گرمخانه یا کانتر گرم، با دمای بیش از ۶۵ درجه سانتیگراد	آیا غذا پس از طبخ، تا آخرین لحظه توزیع کامل، در محیط مناسب، نگهداری می شود؟	
					۰	۵			
			۹	بلی		وجود ظروف چینی، آرکوپال، بلور یا استیل، در سرو غذای نهار و شام (در بیماران غیر ایزوله و غیر عفونی)	آیا نوع ظروف مورد استفاده برای توزیع غذا، از انواع قابل تایید می باشد؟		
				بیماران				پرسنل	
				بعضی از ظروف	همه ظروف				بعضی از ظروف
				۳	۵			۲	۴

۴- بهداشت و ایمنی غذا (صفحه دوم)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز			شواهد	موارد	
	بازدید معاونت	خود ارزیابی		گزینه ها					
			۲	بله	خیر	ارزیابی غیر قابل	پرسش از نوع ظروف مورد استفاده برای پرسنل و مشاهده محل نگهداری آنها؛ غیر قابل ارزیابی در بیمارستانهایی که ظروف یکبار مصرف دارند.		
			۳	بله	خیر		وجود و مشاهده سرو غذا در ظروف یکبار مصرف گیاهی؛ در بخشهای مذکور در سوال؛ در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف hp، فوم و شفاف، سوال فاقد امتیاز خواهد بود.	آیا ظروف بیماران در بخش های عفونی، سوختگی، دیالیز، ایزوله گوارشی، از نوع یکبار مصرف گیاهی یا آلومینیومی می باشد؟	10
			۶	بله	خیر		وجود و استفاده از لیوان کاغذی یا شیشه ای، برای سرو چای و مایعات داغ و سوپ؛ مصاحبه با ۵ بیمار در بخشهای مختلف، توضیح اینکه، در صورت مشاهده حتی یک مورد توزیع چای یا سوپ در ظروف نامناسب، گزینه مرتبط فاقد امتیاز خواهد بود.	آیا برای سرو مایعات داغ، از ظروف مناسب و قابل تایید استفاده می شود؟	11
			۷	بله	خیر	غیر قابل ارزیابی	وجود و استفاده از ماشین ظرفشویی؛ غیر قابل ارزیابی در بیمارستانهای دارای ظروف یکبار مصرف	آیا از ماشین ظرفشویی برای شستوی ظروف قابل شستشو، استفاده می شود؟	12
			۹	بزرگ	کوچک	آبچکان ظروف	وجود آبچکان مناسب برای نگهداری ظروف بزرگ، کوچک و ملزومات طبخ و سرو غذا	آیا خشک شدن انواع ظروف مورد استفاده در آشپزخانه، در مجاورت هوا، انجام می شود؟	13
			8	بله	خیر	غیر قابل ارزیابی	استفاده از ظروف یا محفظه های استیل یا سینی استیل، برای نگهداری و ذخیره سازی مواد غذایی در سردخانه زیر صفر؛ در بیمارستانهای دارای فریزر صندوقی؛ غیر قابل ارزیابی، گزینه تعداد ناکافی در صورتی که بیش از ۵۰٪ بسته بندیها، داخل ظروف یا سینی استیل باشند، اعمال می شود.	آیا برای نگهداری و ذخیره سازی اقلام غذایی (انواع گوشت) در سردخانه زیر صفر از ظروف مناسب بهداشتی استفاده می شود؟	14
			۶۴				مجموع امتیاز قابل کسب از این بخش :		
							مجموع امتیاز کسب شده از این بخش :		
							درصد امتیاز کسب شده :		

5- سردخانه ها و یخچالها (صفحه اول)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز				شواهد	موارد
	بازدید معاونت	خود ارزیابی		گزینه ها					
			۳	بلی		خیر		مشاهده	آیا دستگاههای سردکننده سالم هستند؟
			۳	یک مورد	دو مورد	هر سه مورد		مشاهده	آیا در <u>آشپزخانه</u> ، سه فضای یخچالی مجزا برای نگهداری گوشت ، لبنیات ، میوه و سبزیجات وجود دارد ؟
			۱	هیچکدام	یک مورد	هر دو مورد	هر سه مورد	مشاهده+ در بیمارستانهای زیر ۷۵ تختخواب ، وجود یک سردخانه عمومی ، در بیمارستانهای بالای ۷۵ تختخواب ، وجود سه سردخانه	آیا در انبار مواد غذایی ، سه سردخانه مجزا ، برای نگهداری گوشت ( منهای ۱۸ درجه ) ، لبنیات ( ۴-۲ درجه ) میوه و سبزیجات ( ۵-۴درجه ) ، وجود دارد ؟
			۱	بلی		خیر		وجود درپوش برای مواد غذایی موجود در یخچال	آیا مواد غذایی در یخچال درپوش دارند؟
			۱	بلی		خیر		تناسب فضای یخچال با حجم مواد غذایی ذخیره شده	آیا مواد غذایی موجود در یخچال متناسب با حجم آن است؟
			۴	بلی		خیر		وجود ترمومتر سالم	آیا ترمومتر سالم در سردخانه و یخچال وجود دارد؟
			3	بلی		خیر		وجود پالت در سردخانه زیر صفر، در بیمارستانهای دارای فریزر صندوقی، غیر قابل ارزیابی	آیا مواد غذایی در <u>سردخانه زیر صفر</u> ، روی پالت گذاشته می شوند؟
			۳	بلی		خیر		وجود حد اقل سه فضای یخچالی مجزا برای نگهداری گوشت ، لبنیات ، سبزیجات + وجود حد اقل <u>یک عدد فریزر در آشپزخانه</u>	آیا تعداد دستگاههای سردکننده (زیر صفر ، بالای صفر ) ، در <u>آشپزخانه</u> به تعداد کافی می باشد؟

## 5- سردخانه ها و یخچالها (صفحه دوم)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز گزینه ها				شواهد	موارد		
	بازدید اول	بازدید دوم		خود	ارزیابی	عدم کنترل	متناوب				روزانه
			۱۰	سایر	(هفتگی یا ماهانه)	یکبار در روز	دو بار در روز	گزینه ها سردخانه های آشپزخانه	شاخص : تواتر چارت دمای یخچالها، در صورت حتی یک مورد عدم چارت دمای یخچال یا فریزر، در آشپزخانه یا انبار مواد غذایی، در هر گزینه ، امتیاز حداقل منظور خواهد شد.	۹	دمای دستگاههای سرد کننده چگونه کنترل می شود؟
			۳۱	<b>مجموع امتیاز قابل کسب از این بخش :</b>							
				<b>مجموع امتیاز کسب شده از این بخش :</b>							
				<b>درصد امتیاز کسب شده :</b>							

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز				شواهد	موارد		
	بازدید معاونت	خود ارزیابی		گزینه ها							
			۴	غیر مرکزی	نیمه مرکزی	مرکزی	مرکزی	پرسش و مشاهده در هنگام سرو غذا	نوع سیستم توزیع غذا:		
				۱	۲	۳	۴				
			۷	خیر	بلی		وجود تراسی گرمکن دار	پرسش از کارشناس تغذیه مرکز، در مورد تعداد تراسی گرمکن موجود و نحوه استفاده از آن برای توزیع غذا در بخش های بستری ( با در نظر گرفتن گسترش افقی یا عمودی بیمارستان) + مشاهده نحوه توزیع غذا در حداقل سه بخش	آیا تراسی مجهز به گرمکن غذا، برای توزیع غذا در هر بخش بیمارستانی وجود داشته و از آن برای توزیع غذای بیماران بخشهای بستری، استفاده می شود؟		
				۰	۱	۲					
				۲	۵	استفاده از آن					
				۰	۳	۵					
			۵	درصد مهماندار یا فرد آموزش دیده به نسبت تعداد توزیع کنندگان غذا در بخش های بستری				وجود مهماندار مخصوص توزیع غذا یا گواهی مربوط به آموزش دوره تشریفات و پذیرایی برای فرد توزیع کننده	آیا برای توزیع غذا در بخش های بستری، مهماندار و یا فرد آموزش دیده برای پذیرایی از بیمار یا همراه، وجود دارد؟		
				۸۱-۱۰۰٪	۵۱-۸۰٪	۲۱-۵۰٪	۰-۲۰٪				
				۵	۳	۱	۰				
			۲	خیر	بلی		۲	پرسش و مشاهده پوشش، پرسنل توزیع کننده غذا در بخش و آشپزخانه	در صورت نبود مهماندار، آیا لباسهای کار، هنگام توزیع غذا و حضور در بخش، تعویض می شود؟		
				۰							
			۴	متناوب در هفته / روز			روزانه	۲ وعده	مشاهده برگه ثبت دما؛ توجه به تناوب کنترل در هفته و نیز در طول یک روز	آیا کنترل تصادفی دمای غذا به روش بهداشتی، از نقطه توزیع تا نقطه سرو غذا به بیمار (در بخش بستری)، به صورت روزانه انجام و ثبت می شود؟	
				<۴	۴	۵-۷					
				۰	۲	۳	۴				
				۱	۱	۲	۳				
			6	بزرگتر یا مساوی ۶۰ C <sup>0</sup>	50-60 C <sup>0</sup>	40-50 C <sup>0</sup>	کمتر از ۴۰ C <sup>0</sup>	کنترل تصادفی دمای غذای بیمار در یکی از بخشهای دور از آشپزخانه، از تراسی گرمکن دار (با توجه به فاصله زمانی)	آیا غذای گرم با دمای مناسب برای بیماران یا همراه، در بخش های بستری، سرو می شود؟		
				۶	۴	۲	۰				
			۵	خیر	بلی		قابل تایید آموزشی	+ مشاهده مستندات برگزاری دوره آموزشی توسط کارشناس تغذیه برای گروه پرستاری در خصوص رژیمهای غذایی متداول ظرف شش ماه گذشته + مشاهده نحوه نظارت کادر پرستاری در	آیا در هنگام سرو و توزیع غذای بیماران، در بخشهای بستری، نظارتی از سوی کادر پرستاری، وجود دارد؟		
					غیر قابل تایید آموزشی	تعداد بخشهای دارای نظارت					
				۰	۱	۵	همه				

						2	هنگام توزیع غذا، حداقل در ۳ بخش بستری (در روز بازدید)؛ ضمناً کنترل لیست برگه رژیم غذایی بیماران؛ قبل از سرو غذا، به منزله نظارت مورد نظر سوال نمی‌باشد.		
--	--	--	--	--	--	---	---	--	--

**۶- سیستم توزیع غذا (صفحه اول)**



۶- سیستم توزیع غذا (صفحه دوم)

اقدام اصلاحی	امتیاز کسب شده		حداکثر امتیاز قابل کسب	وضعیت امتیاز						شواهد	موارد		
	بازدید معاونت	خود ارزیابی		گزینه ها									
			۵	خیبر	ب-۱						پرسش از مترون + وجود دفتر پایش رژیمهای غذایی توزیع شده در هر بخش بستری؛ حاوی ثبت گزارش رژیمهای غذایی توزیع شده در وعده اصلی یا میان وعده غذایی نامطبق	آیا در بخش های بستری، سیستمی جهت گزارش دهی روزانه و منظم به کارشناس مسئول تغذیه مرکز، در خصوص رژیمهای غذایی توزیع شده غیر منطبق با رژیم غذایی درخواستی بخش یا تنظیم شده (توسط مشاور تغذیه) در برگه مخصوص مشاوره تخصصی تغذیه، وجود دارد؟	8
			۵	خیبر	ب-۲						پرسش از مترون + وجود دفتر پایش رژیمهای غذایی توزیع شده در هر بخش بستری؛ حاوی ثبت گزارش رژیمهای غذایی توزیع شده در وعده اصلی یا میان وعده غذایی	آیا در هر بخش بستری، سیستمی برای کنترل مقدار غذای خورده بیماران ( حد اقل بیماران رژیمی ) و اطلاع به کارشناس مسئول تغذیه مرکز، جهت رسیدگی وجود دارد؟	9
			۵	خیبر	ب-۳						بررسی دفتر پایش رژیمهای غذایی توزیع شده در هر بخش، حاوی تایید و رویت روزانه کارشناس مسئول خدمات غذایی	آیا نظارت سیستماتیک منظم روزانه از سوی کارشناس مسئول خدمات غذایی مرکز، در خصوص انواع غذاهای توزیع شده در هر وعده اصلی یا میان وعده غذایی در هر بخش بستری، وجود دارد؟	10
			48	<b>مجموع امتیاز قابل کسب از این بخش :</b>									
				<b>مجموع امتیاز کسب شده از این بخش :</b>									
				<b>درصد امتیاز کسب شده :</b>									