

SPITALUL DE PSIHIATRIE SI PENTRU MASURI DE SIGURANTA JEBEL SECTII MEDICALE	Procedura operationala	Editia : II Nr.de ex. 8
	SERVIREA MESEI BOLNAVILOR SI PASTRAREA ALIMENTELOR PROVENITE DE LA APARTINATORI, IN SECTII	Revizia : 0 Nr.de ex.
	COD : P.O. S/12/0/06	Pagina 10 din 14
		Exemplar nr.

8. Descrierea procedurii operationale

Cap. I Reguli privind alimentele provenite de la Blocul Alimentar al spitalului

1. Transportul alimentelor de la Blocul alimentar al spitalului se va face numai cu marmidele inox si cu recipientii tip tava din plastic, de culoare albastra.
2. Se scot total din uz toate galetile deteriorate, atat cele de plastic, cat si cele emailate
3. Fiecare pavilion isi va desemna zilnic pentru fiecare masa, cate doua persoane (de preferat din randul personalului) care sa efectueze transportul mancarii.
4. Se vor scoate din uz toate tacamurile si unelte de bucatarie uzate, ruginite, sparte, deteriorate.
5. **Spalarea pe maini a personalului** care imparte mancarea si serveste bolnavii este **obligatorie** inainte de aceste operatiuni.
6. **Spalarea pe maini a bolnavilor** inainte de fiecare masa se va face la baie si este **obligatorie** fiind supravegheata de catre personalul din pavilion.
7. Alimentele de tip **mezeluri** sau **mancare gatita**, neconsumate de catre un pacient pot fi pastrate in frigider pentru maxim 24 de ore, timp in care vor fi consumate fie de catre bolnavul respectiv, fie de catre un altul.
8. **Conservele** si **iaurtul**, odata desfacute, se vor consuma pana la sfarsitul zilei.
9. Alimentele nedesfacute din ambalaj precum **iaurtul**, **branza topita**, **conservele** vor putea fi pastrate in frigider cu recomandarea de a fi consumate inainte de expirarea termenului de valabilitate.
10. Responsabil cu transportul alimentelor de la Blocul alimentar si servirea mesei la pacienti este personalul mediu si auxiliar din sectiile medicale, care are atributii prevazute in Fişa postului.
11. Meniul zilnic al pacienţilor este întocmit de către Comisia de meniu a spitalului, apoi transmis şi afişat la vedere în fiecare pavilion
12. Controlul calităţii hranei (organoleptic, cantitativ) va fi făcut şi consemnat zilnic (în registrul de raport) de către medicul de gardă pe spital
13. Anexa pentru hrana pacienţilor nou internaţi în gardă se întocmeşte în fiecare dimineaţă de către asistenţii şefi de secţie în colaborare cu Biroul de internări al spitalului
14. In fiecare dimineaţă medicul de gardă verifică cantitativ şi calitativ alimentele ce urmează a fi eliberate din magazia spitalului în vederea prelucrării mâncării pentru ziua respectivă, confirmând prin semnătură lista acestora întocmită de către Biroul administrativ.

Cap. II Alimentele provenite de la apartinatori

1. Toate alimentele aduse de apartinatori se vor verifica de catre personalul de serviciu in pavilion, in momentul aducerii lor la bolnav, cautandu-se :
 - modul de ambalare
 - termenul de valabilitate de pe eticheta
 - aspectul alimentului
 - mirosul alimentului
 - pentru mancaruri gatite (carne, supe, ciorbe, paneuri, chiftele, prajituri, etc.) – se intreaba apartinatorii cand au fost preparate.

Vor fi respinse toate alimentele alterate sau suspecte.

2. In « **Caietul pentru apartinatori** » se noteaza de catre un membru al personalului care supravegheaza si vizita la bolnav a apartinatorului :
 - Numele apartinatorului
 - Datele din buletin (serie, nr.)
 - Denumirea mancarii aduse
 - Data prepararii fiecarui aliment (pentru alimentele gatite)
 - Data aducerii alimentului la bolnav
 - Semnatura infirmierului sau asistentului de serviciu care a cules datele de mai sus

3. Daca alimentele corespund normelor de igiena, se depoziteaza in frigider notandu-se, eventual pe ambalajul respectiv numele pacientului caruia apartine alimentul.

4. **Se vor controla zilnic** de catre personalul din pavilion :

a). **Alimentele din frigider** (aspect, miros, termen de valabilitate) avand permanent in vedere si datele notate in « **Caietul pentru apartinatori** »

b). **Noptierele bolnavilor** cautand alimentele, tacamurile, canile :

- painea trebuie sa fie ambalata in punga
- nu se pastreaza la noptiera : mezeluri, brânzeturi, prajituri, ouă, legume si fructe usor alterabile
- se pot pastra in noptiera : biscuiti, napolitane, compoturi nedesfacute
- Alimentele alterate se arunca la gunoierul menajer
- Tacamurile, canile sau alte vase gasite murdare se vor spăla de catre personal si se vor dezinfecta saptamanal (vezi si Regulamentul de dezinfectie a veselei si tacămurilor)

5. Scoaterea pentru consum a alimentelor din frigider de catre bolnav se face sub supravegherea personalului. La fel depozitarea alimentelor înapoi in frigider.
6. Curatarea frigiderului se va face cel putin o data pe saptamana sau mai des daca se murdareste
7. In frigiderul pentru alimente, NU se pastreaza nici un fel de medicament sau vaccin !!
8. Curatenia si dezinfectia in sala de mese se face conform Regulamentului de curatenie si dezinfectie in pavilion (a se reciti Regulamentul)
9. In perioada de vara se interzice aducerea de catre apartinatori a alimentelor perisabile (usor alterabile) de tipul : mezeluri, produse de oua si maioneza, prajituri cu crema sau frișcă.
10. Alimentele provenite din donații, vor fi distribuite la pacienți în mod echitabil, de către personalul de serviciu în pavilion, numai după acordul medicului curantșef de secție sau de gardă, ori după aprobarea conducerii.