
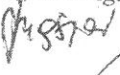

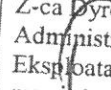


Numer standardu: DŻ/2/2016	<b>STANDARD</b> Wydawanie posiłków dla pacjentów w oddziałach szpitalnych.		
Nazwa komórki organizacyjnej odpowiedzialnej za opracowanie standardu Dział Żywienia	Data opracowania 24.03.2016	Data wdrożenia 01.04.2016	Strona.1 /stron 4
Opracował: (stanowisko, podpis) Główny specjalista ds. żywienia Marta Radecka 	Uzgodnił: (stanowisko, podpis) Pielęgniarka Epidemiologiczna mgr Małgorzata Jakubiec – Zborowska Pielęgniarka Naczelna mgr Jadwiga Maśior  		Zatwierdził: Z-ca Dyrektora ds. Administracyjno- Eksploatacyjnych mgr inż. Agnieszka Oniszczyk 
Traci moc standard nr DŻ/1/2016 z dnia 22.02.2016 w sprawie wydawania posiłków w kuchenkach oddziałowych			
Cel standardu: Zapewnienie prawidłowego odbioru i wydania posiłków w oddziałach szpitalnych.			

### TREŚĆ STANDARDU:

- I. . Przygotowanie kuchni oddziałowej do przyjęcia i wydawania posiłku. /kontrola czystości i porządku w pomieszczeniach kuchennych/.
- II. Przygotowanie personelu do przyjęcia i wydania posiłku. Do przyjęcia, przygotowania i wydawania posiłku upoważnieni są pracownicy:
  - a) pielęgniarki i położne
  - b) dietetycy

Pracownik odbierający termosy z posiłkami (dietetyk, pielęgniarka oddziałowa lub dyżurująca pielęgniarka) od przedstawiciela firmy oraz wydający posiłki winien przestrzegać zasad higieniczno – sanitarnych.

Przed odebraniem posiłku od firmy:

  - a) myje i dezynfekuje ręce,
  - b) sprawdza czystość wózka transportowego
  - c) przygotowuje ilość naczyń stołowych i sztućców wg. aktualnego stanu pacjentów,
  - d) przygotowuje dzbanki na napoje oraz urządzenia do porcjowania i wydawania posiłków,

### **III. Odbiór i kontrola zawartości termosów z posiłkiem od firmy dystrybuującej.**

1. W ramach przygotowania do odbioru i kontroli termosów pracownik powinien wcześniej przeprowadzić higienę rąk oraz ubrać czepek.

**Uwaga! Podczas odbioru i otwierania termosów i innych pojemników należy zachować ostrożność w celu uniknięcia poparzenia gorącymi płynami i pokarmami.**

2. Podczas odbioru termosów z posiłkami pracownik zwraca uwagę na:

1. czystość termosów, ich kompletność, sposób zamknięcia, opisanie,
2. zawartość umożliwiającą kompletne wydanie posiłków zgodnie z jadłospisem i zamówieniem.

3. Kontrola odebranych posiłków:

- wyjęcie genów z termosów i ustawienie na wózek transportowy, przelanie napojów do dzbanków(w kuchence) i umieszczenie na wózku transportowym
- ocena co do zgodności z jadłospisem,
- ocena organoleptyczna (smak, zapach, konsystencja),
- w miarę możliwości sprawdzić termin przydatności do spożycia (np. pieczywo pakowane),
- pomiar temperatury w przypadku wątpliwości, co do zachowania niżej wymaganych wartości:

a) Temperatura zupy od 75°C do 80°C,

b) Temperatura gorącego II dania od 65°C do 70°C,

c) Potrawy serwowane na zimno od 4°C do 7°C,

d) Napoje gorące od 75°C do 80°C

**Pomiar temperatury wykonujemy w następujący sposób:**

- Umyć i zdezynfekować ręce,
- Sondę termometru umyć bieżącą wodą z płynem do mycia naczyń i wytrzeć czystym ręcznikiem jednorazowym,
- Umieścić sondę termometru wewnątrz potrawy nie niszcząc jej,
- Po dokonaniu pomiaru umyć sondę bieżącą wodą z płynem i wytrzeć czystym ręcznikiem jednorazowym.

Mycie i wytarcie czystym ręcznikiem jednorazowym należy wykonywać po każdorazowym umieszczeniu sondy termometru w potrawie.

W przypadku stwierdzenia, jakichkolwiek nieprawidłowości należy natychmiast powiadomić głównego specjalistę ds. żywienia w celu:

- Uzupełnienia brakujących posiłków,
- Wymiany posiłków niespełniających opisanych powyżej kryteriów oceny.

**Pracownicy odbierający, kontrolujący posiłki ponoszą odpowiedzialność za skutki wydania pacjentom żywności, która nie spełnia wyżej wymienionych kryteriów.**

#### **IV. Porcjowanie i wydawanie posiłków.**

1. Posiłki wydawane są przez upoważnione osoby (dietetyk, pielęgniarka, położna oddziału)
2. Przed przystąpieniem do wydawania i porcjowania posiłków umyć i zdezynfekować ręce, założyć fartuch, czepek oraz rękawice jednorazowe.
3. Wydawanie posiłków odbywa się na podstawie zestawienia diet z genów umieszczonych na wózku, bezpośrednio przy sali chorych.
4. Gramatura składników posiłków wydawanych pacjentom wyszczególniona jest w jadłospisie.
5. Wydawanie i porcjowanie posiłków powinno odbywać się szybko i sprawnie z zachowaniem miłej atmosfery.
6. Dla pacjentów oczekujących na badania diagnostyczne, żywność należy przechowywać w lodówce (z wyjątkiem pieczywa) w zamkniętych, opisanych pojemnikach. O ile potrzeba to przed podaniem potrawy muszą być podgrzane przez upoważniony personel i podane pacjentowi..
7. Potrawy porcjowane są przy pomocy narzędzi( odpowiednia ilość i jakość):
  - znormalizowane chochle(nalewanie zupy, sosu)
  - kubki ( na kawę, herbatę, kompot)
  - łyżki(do ziemniaków, surówek, dżemów, past i serów twarogowych)
  - widelce do nakładania wędliny

**Potraw nie wolno dotykać rękami niezabezpieczonymi rękawicami jednorazowymi!**

8. Posiłki muszą być podane w taki sposób, aby miały estetyczny wygląd.
9. Potrawy wchodzące w skład dania, układa się na talerzu osobno, aby dania zimne nie ochładzały dań ciepłych.
10. W czasie spożywania przez chorych posiłków nie mogą być wykonywane żadne czynności porządkowe (mycie okien, sprzątanie sali), ani też zabiegi higieniczno-

sanitarne (mycie chorych, czesanie, wykonywanie zabiegów pielęgnarskich, lekarskich)

#### **V. Czynności porządkowe po wydaniu posiłku.**

**Czynności porządkowe wykonuje pracownik firmy sprzątajacej. Polegają one na:**

1. Odwiezieniu wózka z genami do kuchni oddziałowej w celu ich opróżnienia z resztek posiłku do pojemników na odpady żywnościowe.
2. Pakowaniu pustych genów do walizek transportowych, które od drzwi oddziału odbierane są przez firmę realizującą usługi żywieniowe w tutejszym szpitalu.
3. Zebraniu naczyń stołowych z sal chorych po zakończeniu spożywania posiłków przez pacjentów. Naczynia przewozi się na wózku transportowym do kuchni oddziałowej lub zmywalni.
4. Usuwaniu resztek pokonsumpcyjnych z naczyń do pojemników na odpady, które dostarcza i odbiera firma świadcząca usługę żywienia.
5. Myciu, wyparzaniu naczyń stołowych i kuchennych.
6. Sprzątaniu pomieszczeń i sprzętu będącego na wyposażeniu kuchni oddziałowej zgodnie z obowiązującym Standardem Dobrej Praktyki Higienicznej dla kuchni oddziału.

#### **ADRESACI:**

- 1) Pielęgniarki i położne w oddziałach szpitalnych
- 2) Pracownicy Działu Żywienia
- 3) Starszy inspektor ds. infrastruktury Małgorzata Spyra