

فعالیت های واحد تغذیه:

-مشاوره تغذیه و رژیم درمانی به بیماران

-مدیریت خدمات غذایی بیمارستان

شرح وظایف مسئول واحد تغذیه و رژیم درمانی

۱-تهیه و تدوین برنامه عملیاتی بخش تغذیه در راستای برنامه استراتژیک بیمارستان

۲-تهیه و تدوین فرآیند مدیریت خدمات غذایی بیمارستان (شامل خرید مواد غذایی، انبارسازی، آماده سازی، طبخ، نگهداری و توزیع غذا ...)

۳-نگهداری، پیاده سازی و اجرای دستورالعمل ها، آیین نامه ها و بخشنامه های مرتبط در سطح بیمارستان

۴-همکاری و هماهنگی با مسئول بهداشت محیط بیمارستان برای نظارت بر وضعیت بهداشت و سلامت کارکنان بخش تغذیه

۵-همکاری و هماهنگی با مسئول بهداشت محیط بیمارستان برای نظارت بر وضعیت بهداشت اماکن ارائه خدمات غذایی و تامین ایمنی کارکنان و محیط

۶-مدیریت و نظارت بر انجام تحقیقات کاربردی در واحدهای تحت پوشش جهت بهبود کیفیت ارائه خدمات تغذیه ای

۷-شرکت در دوره های آموزشی به منظور روزآمد کردن دانش و مهارت های مورد نیاز

۸-برنامه ریزی جهت برگزاری دوره های آموزشی تغذیه ای برای پرسنل بیمارستان (پزشکان، پرستاران و...)

۹-تهیه و تدوین متون آموزش تغذیه جهت بیماران

۱۰-سرپرستی و نظارت بر فرآیند تهیه، دریافت و خرید مواد غذایی، انبارسازی، آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام یا فرآوری شده، آماده سازی محلول گاوژ، طبخ، نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده، توزیع غذا و میان وعده ها

۱۱-تهیه شرح وظایف سرآشپز، آشپز، کمک آشپز، متصدی توزیع غذا و ظرفشو و سایر پرسنل کمکی در مدیریت خدمات غذایی

۱۲-تهیه و تنظیم برنامه غذایی پرسنل مطابق با اصول تغذیه ای و بهداشت

۱۳-تهیه و تنظیم برنامه غذایی بیماران مطابق با اصول تغذیه ای و بهداشت

۱۴-اجرای استاندارد های اعتباربخشی بخش تغذیه در بیمارستان

۱۵-تشکیل کمیته تغذیه و رژیم درمانی به شکل دوره ای در صورت نیاز

۱۶-جمع آوری اطلاعات آماری مرتبط با فعالیت های بخش تغذیه و بکارگیری نتایج در برنامه ریزی های آتی

۱۷-بررسی گزارشات و آمار بخش تغذیه و ارسال بازخورد های دوره ای (ارائه گزارش- روند تغییر شاخص ها و ...) به معاونت درمان دانشگاه