

* شرح عملکرد واحد

* تهیه و طبخ غذاها :

- تهیه برنامه غذایی ماهانه برای پرسنل و بیماران و ارزیابی رضایتمندی آنها از کمیت و کیفیت غذا

- درخواست اقلام مورد نیاز آشپزخانه

- ارائه آمار روزانه بیماران به سرآشپز و تعیین تعداد و نوع غذا برای هر بیمار (امکان دسترسی کارشناس تغذیه به جواب آزمایشات بیماران به منظور رعایت دقیق رژیم بستری وجود دارد.)

- نظارت بر سرو غذا در ظروف یکبار مصرف برای بیماران و سرو سبزیجات رژیمی برای برخی بیماران نظیر افراد دیابتی

- توزیع میان وعده جهت بیماران بخش سوختگی و دیالیز

انواع رژیم های بکار گرفته عبارتند از :



1. معمولی

6. دیالیزی

2. کم نمک و کم چرب

7. نرم

3. دیابتیک

8. مایعات (سرد و

گرم)

4. پر پروتئین

9. گاوژ

5. اورمیک

* اصول آشپزخانه :

- اخذ کارت بهداشت معتبر و تمدید آن
- رعایت اصول بهداشت فردی، بهداشت محیط و بهداشت مواد غذایی بهنگام تهیه، طبخ و توزیع
- تمیز و ضد عفونی کردن کلیه سطوح وسایل و ظروف برای آماده سازی غذا
- حمل و نگهداری مواد غذایی به شیوه های بهداشتی و در درجه حرارت مناسب
- استفاده از ظروف مناسب جهت نگهداری مواد غذایی در فریزر و یخچال
- بسته بندی پس مانده های آشپزخانه در کیسه های زباله و نگهداری آنها دور از دسترس حشرات و جوندگان

* مشاوره و رژیم درمانی :

- مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در کلینیک جهت بیماران سرپایی و در بخشها جهت بیماران بستری
- ارائه آموزش به مراجعین در جلسات برگزار شده
- برگزاری جلسات آموزشی برای پرسنل آشپزخانه
- تهیه پمفلت به منظور افزایش آگاهی بیماران و پرسنل (تغذیه در دیابت، فشار خون، سوختگی ، کبد چرب، نارسایی کلیه، یبوست، شیردهی و ...)