

مدیریت واحد خدمات غذایی

در بیمارستان و مراکز بهداشتی

نویسندگان:

مهدی حسینی

سعید خوش دوست

www.ketab.ir

فهرست مطالب

۳	مقدمه
۴	مدیریت غذا چیست
۵	بررسی ها، انجام شده در ایران و جهان
۶	ساختار پیشنهادی بخش تغذیه ای در بیمارستان ها
۸	اهداف مدیریت واحد تغذیه
۱۰	خدمات پشتیبانی بیمارستانی
۱۴	انواع خدمات تغذیه ای
۲۰	تسهیلات فیزیکی بخش تهیه و توزیع غذا
۲۴	اهمیت تغذیه و بهداشت مواد غذایی
۲۷	طراحی مناسب داخل آشپزخانه بیمارستان و تجهیزات آن
۳۱	تجزیه و تحلیل ریسک در مواد غذایی
۴۰	شرایط نگهداری و بهداشت چند نمونه مواد غذایی
۴۳	نگهداری مواد غذایی در سردخانه

- نگهداری مواد غذایی در سردخانه بالای صفر ۴۴
- نگهداری مواد غذایی در سردخانه زیر صفر ۴۸
- پیوست ها ۵۳
- پیوست ۱- سنجه های اعتباربخشی واحد تغذیه ۵۴
- پیوست ۲- نمونه چک لیست برای ارزیابی مدیریت خدمات غذایی ۵۷
- پیوست ۳- فرم فواید مشاوره تغذیه برای بیماران بستری ۶۳
- پیوست ۴- سنجش اثربخشی تیم های سازمانی واحد تغذیه بیمارستانی ۶۴
- پیوست ۵- شرح وظایف پرسنل های سازمانی واحد تغذیه بیمارستانی ۶۵
- پیوست ۶- نمونه فرم ارزشیابی رضایت و عارضه های غذایی بیمارستان توسط بیماران ۷۰
- پیوست ۷- نمونه فرم درخواست مشاوره تغذیه و رژیم درمانی ۷۲

مقدمه

مدیر کیست؟

امروزه هر فردی در زندگی خود به نحوی با مسائل مدیریت، سازمان، گروه و... آشناست و افراد بیشتر وقت خود را با تعامل و داد و ستد با این مفاهیم و ساختارها سپری می کنند. هرچه دریافت از این ساختارها بیشتر و بهتر باشد، اهداف نزدیکتر، فعالیت ها پرثمرتر، کوشش ها پربارتر، مشکلات کم تر و موفقیت فرد و جامعه قطعی تر است.

برخلاف تصور تعدادی از افراد بسیاری از مشکلات کنونی جوامعی چون ما، "کمبودها" نیست بلکه "ضعف مدیریت در بهره برداری از منابع و امکانات موجود" به طور چشمگیری خودنمایی می کند. مدیریت، روح و ایدئولوژی یک تشکیلات است که "بهره ها" را معنی می کند؛ "باید" هایی که از واقعیت سرچشمه می گیرند و در واقع، مدیریت در یک تعریف وسیع و گسترده، جنبه در حوزه ی فعالیت ها و بازتابی موثر و مستقیم از عملکرد نهایی است.