

## چک لیست پایش و ارزیابی بخش تغذیه بالینی بیمارستانها

### دانشگاه علوم پزشکی .....

بیمارستان: \_\_\_\_\_ شهر: \_\_\_\_\_ تاریخ بازدید: \_\_\_\_\_  
 تعداد کارشناس/کارشناس ارشد تغذیه استخدامی: \_\_\_\_\_ طرحی: \_\_\_\_\_ قراردادی: \_\_\_\_\_ تعداد کارکنان خدمات غذایی: \_\_\_\_\_  
 برون سپاری طبخ و توزیع غذا بله  خیر  تعداد تخت مصوب: \_\_\_\_\_ تعداد تخت فعال: \_\_\_\_\_  
 تعداد تخت های ویژه (.....: ICU، .....: PICU، .....: NICU، .....: CCU) پیوند اعضا:.....، دیالیز:.....، سوختگی : .....

محور	ردیف	عناوین فعالیت	حداکثر امتیاز	امتیاز کسب شده	شواهد
تغذیه بالینی و رژیم درمانی	۱	بیمارستان دارای کارشناس تغذیه به تعداد کافی و متناسب با تعداد تخت فعال می باشد.(کارشناس یا کارشناس ارشد یا PHD)	۳		مشاهده احکام و مستندات
	۲	ارزیابی اولیه تغذیه بیماران توسط پرستار انجام میگیرد.	۵		مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
	۳	فرم مشاوره تغذیه و ارزیابی تخصصی پرونده همه بیماران /PICU در ICU در ۲۴ ساعت اول بستری وجود دارد و فرم پی گیری تغذیه ای در بیماران بستری بعد از ۳-۵ روز تکمیل می گردد.	۵		مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده) (در صورت تعدد ICU حداقل ۲ بخش)
	۴	کارشناس تغذیه در ۵ مورد اولویت دار استانداردهای تغذیه ای ((بیماران سوء تغذیه، سوختگی، دیالیز، پیوند و سرطان)) ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه را انجام و رژیم غذایی بیمار را تنظیم می نماید.	۵		(مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده) در صورت تعدد بخش ها حداقل ۴ بخش)
	۵	کارشناس تغذیه در سایر موارد ۱۸ گانه استاندارد تغذیه ای ، ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه را انجام و رژیم غذایی بیمار را تنظیم می نماید.	۵		مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
	۶	ارزیابی وضعیت تغذیه مادران باردار در موارد دیابت، اکلامپسی و پره اکلامپسی و در سایر موارد براساس کتاب ضوابط بخش تغذیه توسط کارشناس تغذیه انجام و در پرونده ثبت می شود.	۵		مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
	۷	ارزیابی تخصصی تغذیه اطفال مطابق استاندارد مربوطه توسط کارشناس تغذیه انجام و در پرونده ثبت می شود.	۵		مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
	۸	برگ مشاوره و فرم ارزیابی تخصصی تغذیه ای بموقع تکمیل و در صورت نیاز به تغییر بنابه دستور پزشک یا اقامت بیش از یک هفته توسط پرستار اطلاع رسانی و فرم پیگیری تغذیه ای تکمیل می گردد.	۵		مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)

مشاهده پرونده بیماران	۲	فرم مشاوره و فرم ارزیابی تخصصی توسط پزشک تایید می شود.	۹
مشاهده برنامه در درمانگاه	۲	کلینیک سرپایی تغذیه در درمانگاه بیمارستان فعال می باشد.	۱۰
مشاهده رژیم تنظیم شده بیمار و انطباق آن با غذای توزیع شده.	۵	توزیع غذای بیماران مطابق با رژیم تنظیم شده توسط مشاور تغذیه می باشد.	۱۱
مشاهده مستندات در HIS	۳	غذای بیماران در HIS مطابق با رژیم غذایی ثبت و اطلاعات رژیم های غذایی بیماران در بخش های مختلف بیمارستان و شاخص های تغذیه ای از HIS استخراج می گردد.	۱۲
مشاهده غذاها و برنامه غذایی	۳	برنامه غذایی مطابق با استاندارد تغذیه ای و حداقل ۲ انتخاب در هر وعده به صورت روزانه / هفتگی / ماهیانه / فصلی تنظیم و اجرا می شود. (رعایت تنوع و تعادل)	۱۳
مشاهده غذاها و برنامه غذایی	۳	برای کودکان و بیماران سالمندی که نیاز به مکمل غذایی یا غذاهای نرم و متفاوت دارند منوی غذایی جداگانه تدوین و اجرا می گردد.	۱۴
مشاهده و مصاحبه با بیمار و پرستاران	۳	حداقل دو نوبت میان وعده مناسب برای گروههای آسیب پذیر (مادران باردار، کودکان و بیماران دیابتی) در نظر گرفته می شود.	۱۵
بررسی چک لیست تکمیل شده	۲	نظارت بر فرآیندهای خرید، انبار، ذخیره سازی، نگهداری، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، توزیع و سرو غذا و میان وعده ها براساس چک لیست و صورت میدانی و تصادفی انجام می گیرد.	۱۶
بررسی مستندات و مصاحبه با افراد ذیربط	۴	اصول تهیه گاواژ بر طبق کتاب ضوابط (اتاق گاواژ مناسب با تجهیزات لازم در مجاورت آشپزخانه و در مواقع استفاده از گاواژ صنعتی در مجاورت بخش ICU) موجود بوده و استفاده از ظروف یکبار مصرف مناسب برای گاواژ و... صورت می گردد.	۱۷
مشاهده مستندات و اقدامات اصلاحی	۳	رضایت سنجی بیماران از مشاوره و خدمات غذایی حداقل به صورت فصلی انجام میگیرد: (نظرسنجی- آنالیز و تحلیل نتایج - اقدام اصلاحی)	۱۸
مشاهده مستندات و مصاحبه با کارشناس تغذیه، متصدی امور غذا، کارشناس بهداشت محیط و پرسنل خدمات غذایی	۴	در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان کارشناسان تغذیه، مطابق ضوابط وزارت بهداشت بر روند تهیه مواد اولیه غذایی، نگهداری، آماده سازی، طبخ، بسته بندی و انتقال و تحویل غذا به صورت روزانه و میدانی نظارت می نمایند.	۱۹

مشاهده	۲	فضاهای آماده سازی ، طبخ ، بسته بندی ، توزیع و سرومستقل و جداازهم با ساختار جانمایی مطابق با ضوابط بخش تغذیه وجود دارد.	۲۰	آموزش
مشاهده ظروف	۲	ظروف سرو غذای بیماران ظروف دائمی مناسب مانند چینی و قاشق چنگال استیل (به جز بیماران روان) و یا ظروف یکبار مصرف استاندارد و بهداشتی طبق ضوابط بخش تغذیه می باشد.	۲۱	
مشاهده تجهیزات و برنامه پایش و مشاهده انبار تجهیزات مستعمل	۴	تجهیزات طبخ و آماده سازی سالم و بهداشتی بوده ، برنامه نظارت دوره ای تجهیزات وجود دارد و تجهیزات فرسوده بموقع تعویض می شوند. (اولویت با تجهیزات صنعتی)	۲۲	
مشاهده مستندات و مصاحبه با پرسنل	۵	آموزشهای لازم در خصوص تداخل غذا و دارو در کنار آموزش رژیم غذایی برای بیمار انجام میگردد.	۲۳	
مشاهده مستندات و مصاحبه با پرستار	۵	آموزش نحوه تهیه محلول گاوآژ و نظارت بر تهیه آن در اتاق گاوآژ به پرستار و پرسنل خدمات غذایی داده شده است.	۲۴	
بررسی مستندات و مصاحبه با پرسنل	۵	متون آموزشی تغذیه در بخش تغذیه برای بیماران و همراهان توسط کارشناس تغذیه تدوین می گردد.	۲۵	
بررسی مستندات و مصاحبه با پرسنل	۵	کلاس های آموزشی برای کادر درمان بصورت فصلی در خصوص سیاستها و ضوابط اجرایی بخش تغذیه بالینی بیمارستان ها و نیز رژیم درمانی برگزار می شود.	۲۶	
جمع امتیاز غیر قابل ارزیابی =	۱۰۰	جمع امتیازات		
		امتیاز از ۱۰۰		

سایر موارد و توضیحات :

.....

.....

.....

.....

امضاء ارزیاب :

امضاء مدیر بیمارستان:

مهر و امضاء مسئول بخش تغذیه بیمارستان: