

چک لیست پایش و نظارت واحد تغذیه بالینی مشتمل بر دو بخش مدیریت غذا و ارزیابی های تغذیه بیماران

نام مرکز مورد بازدید: نام بازدید کنندگان : تاریخ بازدید:

اطلاعات اولیه:

ردیف	عنوان	تعداد	ردیف	عنوان	تعداد
۱	تعداد تخت مصوب	۱۴	۱۴	نیاز به بهسازی آشپزخانه: بلی ☐ خیر ☐ نیاز به بهسازی سردخانه ها: بلی ☐ خیر ☐ نیاز به بهسازی انبار ها: بلی ☐ خیر ☐	
۲	تعداد تخت فعال	۱۵	۱۵	نوع تجهیزات آشپزخانه: سنتی ☐ در صورت وجود تجهیزات صنعتی: چلوپز ☐ خورش پز ☐ کباب پز ☐ سوپ پز ☐ سایر با ذکر نام:	
۳	متوسط ضریب اشغال تخت	۱۶	۱۶	تعداد کل کارشناسان و مشاوران تغذیه واحد تغذیه بالینی	
۴	متوسط اقامت بیمار	۱۷	۱۷	وجود MDPHD یا PHD تغذیه	
۵	متوسط تعداد پذیرش بستری در ماه	۱۸	۱۸	متوسط تعداد بیماران بستری طبق لیست ارسالی از بخش ها در روز:	
۶	تعداد تخت های ویژه I CU	۱۹	۱۹	متوسط تعداد بیماران نیازمند گواژ (تغذیه انترال) در روز در ماه	
۷	تعداد تخت های I CU اطفال	۲۰	۲۰	متوسط تعداد درخواست مشاوره های تغذیه (ارجاعات پزشک) بستری در ماه	
۸	تعداد تخت های CCU	۲۱	۲۱	متوسط تعداد فرم های ارزیابی تخصصی/مشاوره/پیگیری تکمیل شده بستری در ماه	
۹	تعداد تخت های NI CU اطفال	۲۲	۲۲	تعداد روزهای فعالیت در کلینیک در هفته	
۱۰	تعداد تخت های پیوند اعضا	۲۳	۲۳	متوسط تعداد مشاوره های تغذیه سرپایی در کلینیک در ماه	
۱۱	تعداد تخت های دیالیز	۲۴	۲۴	فرم ثبت دمای یخچال توسط	
۱۲	تعداد تخت های کلیه	۲۵	۲۵	کنترل تصادفی دمای غذای بیماران توسط	
۱۳	تعداد تخت های سوختگی				



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان

بسمه تعالی

نام بخش های بیمارستانی:

.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

نقاط قوت و ضعف:

.....
.....
.....

امضا کارشناس بازدید کننده:

مهر و امضای مسئول تغذیه بیمارستان:



محور	ردیف	عنوان	امتیاز کسب شده	سقف امتیاز	توزیع امتیازها	توضیحات ناظر
مصادیق انطباق در مدیریت غذا شامل واحد تغذیه، آشپزخانه، انبار ها و سردخانه ها و بخش ها	۱	بیمارستان دارای نیروی تغذیه با تحصیلات مرتبط به تعداد کافی برای انجام فرآیندهای مدیریت بخش غذا می باشد (کارشناس یا کارشناس ارشد یا دکترا)		۲	مشاهده احکام و مستندات نیروها و مصاحبه	
	۲	مدیریت بخش غذا دارای <u>متصدی امور غذا</u> با تحصیلات مرتبط می باشد.		۲	مشاهده احکام و مستندات و مصاحبه	
	۳	غذای بیماران در بخش های مختلف بیمارستان مطابق با دستورات رژیم غذایی پزشک معالج در سیستم HIS ثبت می گردد.		۲	مشاهده لیست غذای بیماران در HIS	
	۴	لیست غذایی و نوع رژیم غذایی بیماران ثبت شده در HIS با دستورات غذایی پزشک معالج در پرونده بیمار و کاردکس پرستاری مطابقت دارد.		۲	مشاهده پرونده بیماران در بخش بستری	
	۵	برنامه غذایی روزانه بیماران از تنوع، تعادل و کفایت تغذیه ای لازم بر خوردار بوده و آنالیز هر پرس غذای بیمار مطابق آنالیز بیمارستانی/دانشگاهی رعایت می گردد.		۲	مشاهده برنامه غذایی تنظیم شده و مصاحبه با بیماران	
	۶	امکان انتخاب غذا/منو از میان حداقل ۲ نوع غذا در هر وعده در برنامه غذایی روزانه برای بیماران بستری وجود دارد.		۲	مصاحبه با بیمار و پرستاران	
	۷	برای کودکان و بیماران سالمندی که نیاز به مکمل غذایی یا غذاهای نرم و متفاوت دارند منوی غذایی جداگانه تدوین و اجرا می گردد		۲	مصاحبه با بیمار	
	۸	حداقل دو نوبت میان وعده مناسب برای گروههای آسیب پذیر (مادران باردار، کودکان و بیماران دیابتی) در نظر گرفته می شود.		۲	بررسی مستندات و مصاحبه با بیماران و پرستاران	
	۹	اجرای فرآیندهای خرید، انبار، ذخیره سازی، نگهداری، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، توزیع و سرو غذا و میان وعده ها براساس کتاب ضوابط و فرآیندهای مدیریت غذایی کشور در بازدید میدانی مورد تایید است.		۳	مشاهده، بررسی مستندات و مصاحبه با کارشناس تغذیه و کارکنان مدیریت غذایی	
	۱۰	فضاهای آماده سازی، طبخ، بسته بندی، توزیع و سرو مستقل و جدا از هم با ساختار جانمایی مطابق با ضوابط بخش تغذیه وجود دارد.		۲	مشاهده فضاها	



۱۱	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).	۲	مشاهده تجهیزات و برنامه پایش و مشاهده انبار تجهیزات مستعمل
۱۲	چک لیست نظارتی برای فرآیندهای خرید، انبار، ذخیره سازی، نگهداری، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، توزیع و سرو غذا و میان وعده ها در واحد تغذیه وجود داشته و بصورت دوره ای تکمیل و عدم انطباق ها روزانه ثبت و در صورت لزوم اقدامات اصلاحی برنامه ریزی و انجام می شود.	۲	بررسی چک لیست تکمیلی و مشاهده مستندات و اقدامات اصلاحی
۱۳	در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز مورد تایید وزارت بهداشت در خارج از بیمارستان، کارشناس/ کارشناسان تغذیه، مطابق ضوابط وزارت بهداشت بر روند تامین مواد و اقلام اولیه غذایی، نگهداری، آماده سازی، تهیه و طبخ، بسته بندی و انتقال و تحویل غذا به بیمارستان بصورت تصادفی و میدانی نظارت می نمایند.	۲	بررسی چک لیست تکمیلی و مشاهده مستندات و اقدامات اصلاحی
۱۴	در شرایط پیمانکاری، مشخصات اقلام اولیه غذایی موجود در انبارها و سردخانه های بیمارستان و مورد استفاده در تهیه و طبخ غذا منطبق بر ویژگی های مواد اولیه تعیین و تعریف شده در متن قرار می باشد.	۲	مشاهده اقلام غذایی و بررسی مستندات
۱۵	ظروف سرو غذای بیماران از نوع ظروف دائمی مناسب مانند چینی، آرکوپال، بلور و قاشق چنگال استیل (به جز بیماران روان، عفونی، ایزوله، اورژانس، ICU) و یا ظروف یکبار مصرف استاندارد و بهداشتی طبق ضوابط بخش تغذیه می باشد. نوع ظروف سرو غذا: بیماران: کارکنان: همراهان: عفونی، ایزوله، اورژانس، ICU:	۲	مشاهده ظروف در انبارها و زمان توزیع غذا در بخش ها
۱۶	توزیع غذای بیماران مطابق با رژیم تنظیم شده توسط متخصص تغذیه می باشد.	۲	مشاهده رژیم تنظیم شده بیمار و انطباق آن با غذای توزیع شده
۱۷	برچسب گذاری غذای بیماران با اولویت بیماران رژیمی شامل مشخصات نام غذا، نوع رژیم و نام بخش انجام می شود. (بازکر روش: چاپی کامل □ دست نویس □)	۲	مشاهده
۱۸	رضایت سنجی بیماران از خدمات غذایی حداقل بصورت فصلی انجام می گیرد (نظرسنجی - آنالیز و تحلیل نتایج - اقدام اصلاحی)	۲	مصاحبه با بیماران، کارکنان و همراهان و مشاهده مستندات رضایت سنجی



				درصد رضایتمندی در ۳ ماهه اخیر :	
۱۹	کمیتته مستقل تغذیه با اعضای ثابت کمیتته مطابق دستورالعمل مربوطه تشکیل می شود. تعداد جلسات تاکنون: تاریخ جلسات تاکنون:	۲	مشاهده مستندات صورتهجلسات		
۲۰	کلاس های آموزشی - توجیهی برای کادر درمان بصورت سالانه در خصوص سیاستها و ضوابط اجرایی بخش تغذیه بالینی بیمارستان ها برگزار می شود.	۱	مشاهده مستندات		
۱	بیمارستان دارای نیروی تغذیه با تحصیلات مرتبط با پایه تغذیه به تعداد کافی برای انجام فرآیندهای مراقبت تغذیه ای و رژیم درمانی در بخش های بستری می باشد. (کارشناس یا کارشناس ارشد یا دکتر تغذیه)	۲	مشاهده احکام و مستندات و مصاحبه		
۲	درخواست مشاوره تغذیه توسط پزشک معالج در موارد ۱۸ گانه استانداردهای تغذیه ای انجام می شود.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)		
۳	اطلاع رسانی درخصوص درخواست مشاوره های تغذیه پزشک، توسط پرستاری بصورت کتبی یا تلفنی یا از طریق HIS یا ارسال پیامک به واحد تغذیه انجام می شود.	۱	مشاهده و مصاحبه		
۴	تکمیل سوالات غربالگری تغذیه که در فرم مراقبت های اولیه پرستاری ادغام گردیده، بصورت صحیح و کامل توسط پرستاری انجام می گیرد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)		
۵	ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه/ مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در ۵ بیماری اولویت دار (دیابت، سوختگی، دیالیز، پیوند و سرطان) توسط کارشناس/مشاور تغذیه با پایه تغذیه انجام می گیرد و رژیم غذایی برای بیمار تنظیم می گردد.	۳	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده) (در صورت تعدد ICU حداقل ۲ بخش)		
۶	ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه/ مشاوره تغذیه و رژیم درمانی مادران باردار در موارد دیابت، اکلامپسی و پره اکلامپسی توسط کارشناس/مشاور تغذیه با پایه تغذیه انجام می گیرد و رژیم غذایی برای بیمار تنظیم می گردد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده در صورت تعدد بخشها حداقل ۴ بخش)		

مصادیق انطباق در بخش های بستری



۷	ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه/ مشاوره تغذیه و رژیم درمانی کودکان در موارد اولویت دار (سوء تغذیه، بیماری های متابولیک، سرطان، بیماری های کلیوی، سوختگی و سیلیاک) توسط کارشناس/مشاور تغذیه با پایه تغذیه انجام می گیرد و رژیم غذایی برای بیمار تنظیم می گردد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۸	ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه/ مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در سایر موارد ۱۸ گانه استاندارد تغذیه ای توسط کارشناس/مشاور تغذیه با پایه تغذیه انجام می گیرد و رژیم غذایی برای بیمار تنظیم می گردد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۹	فرم ارزیابی تخصصی تغذیه تکمیل شده توسط مشاور تغذیه و فرم درخواست مشاوره (برگ شماره ۵ یا ۶ پرونده) پس از درج نتیجه مشاوره تغذیه، توسط پزشک معالج تایید یا Reorder می گردد.	۲	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۱۰	کدهای خدمات مراقبتی تغذیه (RVU) در سیستم HIS در موارد مشاوره های تغذیه انجام شده ثبت می گردد.	۲	مشاهده در HIS
۱۱	کلینیک سرپایی تغذیه در درمانگاه بیمارستان دایر می باشد.	۱	مشاهده برنامه در درمانگاه
۱۲	متون آموزشی تغذیه در بخش تغذیه برای بیماران و همراهان توسط کارشناس تغذیه تدوین می گردد.	۱	مشاهده مستندات
۱۳	آموزشهای لازم در خصوص تداخل غذا و دارو در کنار آموزش رژیم غذایی برای بیمار انجام میگیرد.	۱	مشاهده پرونده بیماران (حداقل ۵ پرونده)
۱۴	دوره های آموزشی تغذیه و رژیم درمانی و دوره های توجیهی سوالات غربالگری و ارزیابی های اولیه و تخصصی تغذیه برای کادر درمان بیمارستان توسط واحد تغذیه بیمارستان برگزار می گردد.	۲	مستندات
۱	کارشناس تغذیه متناسب با تعداد تخت جهت ارائه خدمت در بخش مراقبت های ویژه وجود دارد.	۲	کنترل موردی پرونده ها (۵ پرونده)
۲	کلاسهای آموزشی در خصوص اهمیت تغذیه در بخش مراقبت های ویژه برای پرسنل یا پزشکان برگزار گردیده است.	۱	مستندات
۳	امتیاز بازآموزی حمایت های تغذیه ای در ICU توسط کارشناسان تغذیه (حداقل سالانه) کسب شده است.	۲	مشاهده گواهی های آموزشی
۴	راند روزانه بخش توسط کارشناس تغذیه انجام می پذیرد.	۲	مستندات

مصادیق انطباق در بخش مراقبت های ویژه (ICU)



۵	نیاز به مراقبت تغذیه ای توسط پرستار به پزشک اطلاع رسانی می شود.	۲	مستندات	
۶	اولین ویزیت و ارزیابی تخصصی تغذیه ای حداکثر طی ۲۴ الی ۴۸ ساعت بعد از تعیین تکلیف بیماران بستری، توسط کارشناس تغذیه انجام میپذیرد. و فرم های مربوطه تکمیل می گردد.	۲	کنترل موردی پرونده ها (۱۰٪) در هر بخش ICU	
۷	فرم ارزیابی تخصصی مراقبت تغذیه ای تکمیل شده، توسط پزشک مهر و امضا میشود.	۲	مستندات و مصاحبه	
۸	از نظر کارشناس تغذیه، همکاری و تعامل بین پزشک، پرستار و کارشناس تغذیه در بخش مربوطه رضایت بخش است.	۲	کنترل موردی پرونده ها (۵ پرونده) و مصاحبه	
۹	رژیم غذایی متناسب با شرایط بیمار برای او تنظیم میگردد.	۲	مستندات	
۱۰	ترجیحا از فرمولای آماده در برنامه غذایی بیمار استفاده میگردد.	۲	کنترل موردی پرونده ها	
۱۱	فرمولای آماده حداقل ۷۰٪ درصد انرژی دریافتی بیمار نیازمند به گاوآژ را تشکیل میدهد.	۲	مستندات	
۱۲	کد مربوط به مشاوره تغذیه در HIS بیمارستان ثبت میگردد.	۲	مستندات	
۱۳	تنظیم TPN توسط کارشناس تغذیه برای بیماران واجد شرایط انجام می پذیرد.	۲	مشاهده مستندات پرونده بیماران در بخش	
۱۴	دستورالعمل تهیه فرمولای آماده و گاوآژ به صورت مکتوب در اتاق یا محل تهیه گاوآژ نصب گردیده است.	۲	مشاهده	
۱۵	برچسب/بارکد مشخصات بیمار روی ظرف دربار مخصوص گاوآژ هر بیمار زده میشود.	۲	مشاهده	
۱۶	فضای مجزا و تجهیزات لازم برای تهیه محلول گاوآژ دست ساز وجود دارد.	۲	مشاهده	
۱۷	بخش از تحویل غذای آماده شده توسط همراه بیمار ممانعت مینماید.	۲	مشاهده- مصاحبه	
۱۸	پیگیری بیمار به همراه تکمیل فرم پیگیری هر ۳-۵ روز یکبار توسط کارشناس تغذیه انجام میگردد.	۲	مستندات	
جمع امتیاز با احتساب الزامات پایش		۱۰۰	جمع امتیازات غیر قابل ارزیابی: درصد نهایی:	