

Wykaz z procedury "Dystrybucja posiłków - zasady"
z dn. 10.09.2019 r.

PELNOMOCCNIK ds. JAKOŚCI

Alina
mgr Joanna Szajdańska
tel. 041 38 20 313

2023-03-13

Dystrybucja posiłków

Osoby zajmujące się dystrybucją posiłków muszą :

1. Posiadać ważne zalecane badania epidemiologiczne
2. Być zdrowe bez infekcji sezonowych ręce bez skaleczeń, wyprysków , alergii krótko obcięte paznokcie.
3. Postępować w/g schematu:
 - Umyć i zdezynfekować ręce
 - zabezpieczyć i nałożyć odzież ochronną (fartuch ,czepek , rękawiczki)
 - zapoznać się z zapotrzebowaniem na posiłki i rodzajem diet na oddziale, dostarczyć do kuchni centralnej
 - zapoznać się z jadłospisem na dzień bieżący i gramaturą potraw.
 - pobrać naczynia stołowe wraz z osprzętem (łyżki do nakładania, chochle, dzbanki)
 - pobrać i potwierdzić odbiór posiłku dla oddziału zwrócić uwagę na podgrzanie wózka i prawidłową temperaturę odbieranych potraw
- Rozdać na oddziale zachowując zasady GHP(Dobrej Praktyki Higienicznej) podczas dystrybucji posiłków .

Na końcu rozdajemy posiłki dla pacjentów izolowanych

-podczas dystrybucji posiłków nie kaszлемy, nie kichamy, nie prowadzimy rozmowy z pacjentami nie nawołujemy osoby trzecie .

Dystrybucja powinna odbywać się szybko i profesjonalnie .

4. Prawidłwe temp. serwowanych posiłków

Zupy 75-73 °C

II dania 63 °C

dla gorących napojów 80 °C

sałatki surówki i inne potrawy serwowane na zimno 4° C

- wędliny i sery wporcjowane od 4-7° C

5. Naczynia wielorazowe po posiłkach resztkujemy i zbieramy do pojemników do tego celu przeznaczonych opisanych i zamykanych . przewozimy do kuchni centralnej w godzinach wyznaczonych.

6. Naczynia od pacjentów izolowanych zbieramy na końcu do czerwonego worka, nie wchodzimy gdy nie ma takiej potrzeby .