**واحد تغذیه و رژیم درمانی**

واحد تغذیه بیمارستان شهید دکتر بهشتی مراغه رژیم درمانی کلیه بیماران بستری دربخش ها (NICU،اطفال،نوزادان،زنان)و بیماران سرپایی را با درخواست مشاوره پزشکان انجام می دهد.

فعالیت های مربوط به واحد تغذیه در بیمارستان شهید دکتر بهشتی به 3بخش کلی تقسیم می گردد:

**الف)بخش تخصصی:**

* مشاوره و ویزیت بیماران در درمانگاه تخصصی بیمارستان، آموزش به بیمار و بستگان آن ها درزمینه رژیم غذایی بیمار
* تنظیم برنامه های آموزش تغذیه برای بیماران،پرسنل،همراهان
* شرکت درکنگره ها،سمینارها وبازآموزی ها جهت به روز شدن اطلاعات علمی
* شرکت در جلسات کمیته تغذیه

**ب)بخش بالینی و رژیم درمانی:**

* برگزاری مستمروهفتگی کلاس های آموزشی تغذیه دوران شیردهی(شامل تغذیه متناسب بانیاز مادران،بهبود محتوای شیرمادراز لحاظ تغذیه ای،مقوی ومغذی کردن شیر مادر)برای مادران دربخش **NICUونوزادان** وارائه پمفلت های آموزشی به مادران
* ارزیابی روزانه وضعیت تغذیه ای بیماران در **بخش اطفال** براساس نمودارهای رشد وشاخص های سوئ تغذیه
* تدوین نمونه رژیم غذایی متناسب با نیازکودکان مبتلا به سوئ تغذیه شدید،دیابتیک،بیماری قلبی و... و آموزش مادران درخصوص رعایت رژیم غذایی کودک ونحوه تغذیه ی صحیح کودک صورت می گیرد.
* رژیم درمانی جهت کلیه بیماران بستری در **بخش زنان**  با درخواست مشاوره پزشکان بخش صورت میگیرد.
* ارزیابی وضعیت تغذیه ای ورژیم درمانی زنان باردار تحت نظر نیز در این مرکز انجام می شود.

**ج)بخش مدیریت وکنترل کیفیت مواد غذایی**

ساختار فیزیکی آشپزخانه:

آشپزخانه بیمارستان شامل آشپزخانه گرم،آشپزخانه سرد،محل شستشو و آماده سازی مواد اولیه می باشد محل آماده سازی جدا از محل طبخ غذا می باشد.

وضعیت نیروی انسانی آشپزخانه:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ردیف | عنوان پرسنل | تعداد |
| 1 | آشپز | 3 نفر |
| 2 | کمک آشپز | 3 نفر |
| 3 | تعداد کل نیروی انسانی | 6 نفر |

تعداد پرسنل در هر شیفت درآشپزخانه:

* شیفت صبح:یک نفر آشپز-2نفر کمک آشپز
* شیفت عصر:یک نفرآشپز-2نفر کمک آشپز

تجهیزات آشپز خانه:

* یک عدد یخچال زیر صفر
* یک عدد یخچال بالای صفر
* قسمت شستشو و آماده سازی دارای یک وان شستشوو سینک شستشوی سبزیجات، چرخ گوشت،میز کار استیل جداگانه برای آماده سازی نان،سبزیجات،گوشت قرمز وگوشت مرغ می باشد.
* قسمت پخت آشپزخانه دارای اجاق گاز،هود مرکزی،کباب پز، قفسه نگهداری ظروف،مخلوط کن،ترالی مخصوص سرو غذا می باشد.

شرح عملکرد:

* تنظیم برنامه غذایی ماهانه
* مدیریت و نظارت مستقیم بر تهیه ،خرید ، انبار و آماده سازی مواد اولیه غذایی و برآورد ذخيره مواد غذايي و وسايل و نگه داشتن آنها بر طبق اصول بهداشتي ، طبخ، توزیع و رعايت اصول بهداشتي و ايمني در تهيه و توزيع غذا در بيمارستان
* برگزاري جلسات آموزشي جهت آموزش نحوه سرو غذاهاي رژيمي برای پرسنل آشپزخانه.
* نظارت برتهیه وتعویض وسایل و تجهیزات مورد نیاز در واحد تغذیه به منظور ارزیابی وضعیت تغذیه وارائه خدمات تغذیه ای به بیماران
* تنظیم رژیم غذایی برای بیماران
* تهیه محلول های غذایی مناسب برای بیماران نیازمند گاواژ
* اعمال تنوع غذایی برحسب فصول سال
* ارزیابی رضایت بیماران از کیفیت غذا