



MINISTERUL TRANSPORTURILOR ȘI INFRASTRUCTURII

SPITALUL CLINIC CĂI FERATE IAȘI

Iași, Cod 700506, Str. Garabet Ibrăileanu, Nr. 1, C.I.F.: 4981239, E-mail:
spitalcfiasi@yahoo.com

Tel.: 0232/216422 Secretariat Tel./Fax: 0232/264013 Web: www.spitaluniversitarcfiasi.ro

ACTIVITATE BLOC ALIMENTAR PO ADM - 11

NOTĂ:

Acest document este proprietatea intelectuală a Spitalului Clinic Căi Ferate Iași.

Reproducerea integrală sau parțială a acestui document este permisă numai cu acordul prealabil scris și înregistrat al managerului spitalului.

Constituie abatere disciplinara necunoașterea și/sau neaplicarea întocmai a cerințelor prezentului document.

Aceasta abatere va fi sancționată conform art. 247, 248 și art. 250-252 din Codul Muncii, actualizat.

Revizie

Revizia acestui document se face ținând cont de rezultatele implementării indicatorilor de monitorizare de structura, proces, rezultatelor obținute, modificări legislative, modificări de circuite, reorganizări interne, etc.

Revizia nu este obligatorie decât dacă se îndeplinesc cel puțin unul dintre criteriile sus menționate.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

MENIUL ZILNIC

Cod: PO ADM - 11

Ed.: 2

Rev.:0

Pag.: 1/4

Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii

Nr crt	Ediția/revizia în cadrul ediției	Componenta revizuită	Modalitatea reviziei	Data la care se aplică prevederile ediției sau reviziei ediției
1	1/0	- Integral	- Elaborare inițială	14,10,2014
2	2/0	- Integral	-Modificare machetă procedură, Actualizare listă responsabilități, actualizare legislație, actualizare descriere procedură	08.08.2022

Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau, după caz, a reviziei în cadrul ediției procedurii generale

Nr crt.	Elaborat/verificat/avizat/aprobat	Nume și prenume	Funcția	Semnătura	Data
1	Elaborat	Ing. Simionescu Viorel	Responsabil		18.07.2022
2	Verificat	Av Petru Manița	Avocat		19.07.2022
3	Verificat	Dr. Stela-Maria Leonte	RMC		20.07.2022
4	Avizat	Roman Roberto Cristian	Membru Comisia de Monitorizare		21.07.2022
5	Aprobat	Dr. Mihai Glod	Manager		02.08.2022

Exemplar nr.:





SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

MENIUL ZILNIC

Cod: PO ADM - 11

Ed.: 2

Rev.:0

Pag.: 2/4

CUPRINS:

1. SCOP.....	2
2. DOMENIU DE APLICARE.....	2
3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI.....	2
4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ.....	2
5. DESCRIEREA PROCEDURII.....	3
5.1 Procesul de fabricare a produselor alimentare	
5.2 Recepția materiilor prime	
5.3 Etapele de realizare al meniurilor zilnice	
5.4 Produsele finite	
5.5 Procesul de producție	
5.6 Monitorizarea și controlul parametrilor proceselor	
5.7 Verificarea caracteristicilor produsului finit	
6. RESPONSABILITĂȚI.....	3
7. EVIDENȚE ȘI ÎNREGISTRĂRI.....	4
8. ANEXE.....	4
9. DIFUZARE.....	4
10. INDICATORI DE MONITORIZARE.....	4

1. SCOP

1.1 Procedura are ca scop stabilirea un set unitar de reguli pentru reglementarea activităților blocului alimentar.

2. DOMENIU DE APLICARE

2.1 Procedura se aplică în cadrului Blocului alimentar din cadrul *Spitalului Clinic Căi Ferate Iași*.

3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

3.1. Definiții:

Nu se aplică.

3.2. Abrevieri:

- | | | |
|-------|---------|---|
| 3.2.1 | SCIM | = Sistem de control intern managerial |
| 3.2.2 | Comisie | = Comisia de monitorizare a dezvoltării sistemului de control intern managerial |
| 3.2.3 | PC | = Președintele Comisiei |
| 3.2.4 | Ec. | = Economist |

4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

- 4.1 SR CEN/TS 15224:2017 - "Sisteme de management al calității. Aplicarea EN ISO 9001:2015 în îngrijirea sănătății"
- 4.2 SR EN ISO 9000:2015 – „Sisteme de management al calității. Principii fundamentale și vocabular.”
- 4.3 SR EN ISO 9001:2015 – „Sisteme de management al calității. Cerințe.”
- 4.4 Ordinul nr. 600/2018 - pentru aprobarea Codului controlului intern managerial al entităților publice.
- 4.5 Ordin numărul 976 din data 16-12-1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- 4.6 Ordin numărul 536 din data 23-06-1997 pentru aprobarea Normelor de igienă și a recomandărilor privind mediul de viață al populației cu modificările și completările ulterioare.
- 4.7 Fișe post
- 4.8 Decizie de formare a Comisiei de monitorizare cu privire la sistemele de control intern managerial al *Spitalului Clinic Căi Ferate Iași*.
- 4.9 Regulament de organizare și de lucru al Comisiei de monitorizare a dezvoltării sistemului de control intern managerial al *Spitalului Clinic Căi Ferate Iași*.



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

MENIUL ZILNIC

Cod: PO ADM - 11

Ed.: 2

Rev.:0

Pag.: 3/4

5. DESCRIEREA POCEDURII

5.1 Procesul de fabricare a produselor alimentare în cadrul bucătăriei spitalului se desfășoară în spațiile special destinate acestor activități fiind bine delimitate de celelalte spații și activități din cadrul spitalului.

5.2 Recepția materiilor prime se efectuează conform procedurilor de aprovizionare.

5.3 Etapele de realizare al meniurilor zilnice presupune derularea următoarelor activități și exercitarea următoarelor responsabilități:

a) Dieta zilnică recomandată pacienților și factorii alergeni alimentari sunt consemnați în F.O.C.G. de către medicii curanți.

b) Dieta zilnică recomandată pacienților de către medicii curanți va ține cont de patologia și alergiile pacienților precizate în F.O.C.G.

c) La solicitarea expresă a pacientului adresată medicilor curanți vor fi asigurate diete special adaptate convingerilor proprii sau spirituale, exprimate de pacienți, în măsura în care acestea nu contravin patologiei și alergiilor pacienților precizate în F.O.C.G.

d) „Situția zilnică cu mișcarea bolnavilor, evidența paturilor și cu alocarea-scoaterea de la drepturi a bolnavilor din ziua de ____” realizată de asistentele șefe/coordonatoare în baza înscrisurilor din F.O.C.G. este transmisă zilnic la blocul alimentarpână la ora 10.00.

e) În cazul sosirii unor efective mai mari de pacienți înainte de masă, responsabilul cu întocmirea notelor de distribuție din cadrul blocului alimentar va întocmi o notă de distribuție suplimentară.

f) Asistentul medical dietetician/responsabilul nominalizat cu dieta și nutriția întocmește meniurile zilnice pe zile calendaristice a meselor ce urmează a fi servite (dimineața/gustare, prânz, seară) raportat la „Situatiile...” menționate la lit. d) întocmită de către asistentele șefe.

g) Asistentul medical dietetician/responsabilul nominalizat cu dieta și nutriția întocmește planul meniu săptămânal și îl prezintă comandantului spre aprobare.

h) În baza planului meniu aprobat, responsabilul din structura administrativă împreună cu gestionarul depozitului alimente întocmesc documentele justificative pentru distribuție și scădere din depozit a alimentelor.

5.4 Produsele finite se realizează cu respectarea specificațiilor tehnice de produs, diagramelor de flux și instrucțiunilor tehnologice.

5.5 Procesul de producție este monitorizat pe întreaga perioadă de desfășurare a acestuia pentru respectarea specificațiilor de către Asistentul dietetician bloc alimentar.

5.5.1 În cadrul cantinei sunt folosite echipamente ce permit asigurarea realizării unor produse conforme cu specificațiile. Menținerea acestor echipamente este asigurată de către personal propriu și firmă specializată de întreținere.

5.6 Monitorizarea și controlul parametrilor proceselor tehnologice se efectuează de responsabilii punctelor de lucru.

5.7 Verificarea caracteristicilor produsului finit se face organoleptic (aspect, miros, gust) de către medicul de gardă desemnat. Zilnic se prelevează eșantioane de produse care sunt depozitate 48 de ore în frigider.

6. RESPONSABILITĂȚI

6.1 Responsabil Serv. ADM

6.1.1 Îndruma activitatea de la blocul alimentar

6.1.2 Organizează activitatea de asigurare a hranei pentru bolnavii internați;

6.1.3 Ia măsurile necesare pentru buna funcționare a activității gospodărești, igienizare la locurilor de muncă, îmbunătățirea continuă a condițiilor de confort;

6.1.4 Urmărește buna funcționare a serviciilor de curățenie, dezinfecție, aprovizionarea, pregătirea și servirea mesei bolnavilor pe secții;

6.2 Asistent dietetician

6.2.1 Aprobă Instrucțiunile tehnologice;

6.2.2 Urmărește și verifică realizarea meniului (producției) planificate;



SPITALUL CLINIC
CĂI FERATE IAȘI

MENIUL ZILNIC

Cod: PO ADM - 11

Ed.: 2

Rev.:0

Pag.: 4/4

- 6.2.3 Urmărește aplicarea documentațiilor tehnice și de calitate pentru fabricarea produselor;
6.2.4 Răspunde pentru menținerea înregistrărilor privind urmărirea realizării produsului și serviciului
6.2.5 Întocmește lista zilnică de alimente și situația efectivului de bolnavi pe secții,
6.2.6 Face centralizarea regimurilor pe secții
6.2.7 Listează bonul de consum și lista zilnică de alimente care se înaintează spre aprobare.
6.3 Bucătar bloc alimentar
6.3.1 Verifică calitatea produselor;
6.3.2 Monitorizează procesele de fabricație,
6.3.3 Primește comanda de producție, planifică și introduce în fabricație produsele;
6.3.4 Stabilește programul de execuție a produselor;
6.3.5 Verifică realizarea programului de producție;
6.3.6 Verifică starea tehnică a utilajelor și modul de desfășurare a proceselor tehnologice
6.3.7 Înregistrează producția realizată și serviciul prestat.

7. ÎNREGISTRĂRI

- Situația efectivă de bolnavi pe secții-cantină și medici de gardă
- Meniu zilnic

8. ANEXE

- 8.1 Anexa 1 - Meniu zilnic.

9. DIFUZARE

Procedura se difuzează pe baza Listei de difuzare, cod PS 01/F3 sau în format electronic
Înregistrările generate de această activitate se păstrează/arhivează conform cerințelor SMC/SMSA/SCIM implementat.

10. INDICATORI DE MONITORIZARE

INDICATOR	ȚINTĂ	METODA DE CALCUL	PERIOADA DE MONITORIZARE	RESPONSABIL
Ponderea actualității documentelor de referință care stau la baza elaborării procedurii.	100%	Nr documente de referință în actualitate/Nr total documente de referință.	Semestrial	Șef.Serv ADM
Ponderea angajaților instruiți cu cerințele procedurii din totalul angajaților cu atribuții în aplicarea cerințelor procedurii.	100%	Nr personal instruit cu cerințele procedurii/Nr angajaților cu atribuții în aplicarea cerințelor procedurii	Semestrial	Șef.Serv. ADM
Procent reclamații privind calitatea hranei în spital.	0%	Nr reclamații privind calitatea hranei în spital/0	Semestrial	Șef.Serv ADM
Procent îmbolnăviri ale pacienților în urma administrării hranei	0	Nr îmbolnăviri pacienți în urma administrării hranei/0	Semestrial	Șef.Serv ADM



Nr...../.....

Pag.: 1/1

[illegible]

Data

Întocmit ,
Asistent dietetician
(nume , semnatura)