



الف. مدیریت و رهبری

الف-۹) مدیریت غذایی

مدیریت غذایی^۱ یکی از الزامات مهم مطرح شده در آیین‌نامه تاسیس بیمارستان‌ها می‌باشد، لذا با توجه به اهمیت تدارک، پشتیبانی و طراحی زیرساخت‌ها و تهیه امکانات لازم، در نسل نوین اعتباربخشی محور مستقل مدیریت غذایی با هدایت و محوریت واحد تغذیه بیمارستان در زیر مجموعه مدیریت و رهبری تدوین شده است. علاوه بر این محور، با توجه به اهمیت و تاثیر رژیم درمانی در امر مراقبت و درمان بیماران، سایر استانداردهای بالینی در موضوع تخصصی تغذیه در محور مراقبت‌های بالینی پیش بینی شده و تحت نظارت واحد تغذیه برنامه ریزی و اجرا می‌شود.

الف | ۹ | ۱ | تهیه مواد اولیه و طبخ غذا تحت نظارت و برنامه‌ریزی کارشناس تغذیه، صورت می‌پذیرد.

دستاوردها

- تهیه مواد غذایی مرغوب و با کیفیت، رعایت اصول تغذیه‌ای، اصول بهداشتی، سلامت و ارزش غذایی
- تنظیم رژیم غذایی بیماران بستری، با رعایت اصول و ضوابط تغذیه‌ای و بهداشتی
- حفظ کیفیت و ارزش تغذیه‌ای مواد غذایی با استفاده از ظروف استاندارد

سنجه ۱. کیفیت، ارزش و مشخصات تغذیه‌ای مواد غذایی اولیه خریداری شده توسط کارشناس تغذیه بررسی و تایید می‌شود.

سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی	<input checked="" type="checkbox"/> اساسی	<input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش	<input type="checkbox"/> ایمنی بیمار	<input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ
	<input type="checkbox"/> دوستدار مادر	<input type="checkbox"/> دوستدار کودک	<input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت
	<input type="checkbox"/> سایر		
گام اجرایی / ملاک ارزیابی			
روش ارزیابی			
۱	بررسی کیفیت، ارزش و مشخصات تغذیه‌ای مواد غذایی اولیه خریداری شده توسط کارشناس تغذیه		
۲	کنترل و تایید / اقدام اصلاحی در موارد خرید مواد غذایی اولیه توسط کارشناس تغذیه		
هدایت کننده	مسئول واحد تغذیه / مسئول تدارکات و خرید		

سنجه ۲. آماده سازی، طبخ مواد غذایی، بسته بندی، توزیع و سرو غذا، تحت نظارت فنی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا انجام می‌شود.

سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی	<input checked="" type="checkbox"/> اساسی	<input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش	<input type="checkbox"/> ایمنی بیمار	<input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ
	<input type="checkbox"/> دوستدار مادر	<input type="checkbox"/> دوستدار کودک	<input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت
	<input type="checkbox"/> سایر		
گام اجرایی / ملاک ارزیابی			
روش ارزیابی			
۱	نظارت میدانی* کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا در مراحل آماده سازی مواد غذایی		
۲	نظارت میدانی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا بر طبخ مواد غذایی		
۳	نظارت میدانی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا بر بسته بندی غذا		
۴	نظارت میدانی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا بر توزیع و سرو غذا		
هدایت کننده	مسئول واحد تغذیه		
توضیحات	*منظور از نظارت میدانی حضور و ارزیابی کارشناس تغذیه با همکاری متصدی غذا در مراحل آماده سازی، طبخ مواد غذایی، بسته بندی، توزیع و سرو غذا در شیفت‌های مختلف کاری می‌باشد.		

^۱ ملاک پیاده سازی و ارزیابی استانداردهای کیفی این محور بر اساس کتاب فرایندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان‌های کشور و مجموعه ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌های کشور



سنجه ۳. وسایل و امکانات پخت غذا تامین شده و مدت، نحوه بکارگیری و تعویض به موقع آنها براساس برنامه مشخص انجام می‌شود.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
مصاحبه و مشاهده	۱ تامین وسایل و امکانات سالم و استاندارد برای پخت غذا
بررسی مستند و مصاحبه	۲ وجود برنامه‌ی مشخص برای تعویض و یا سرویس دوره ای تجهیزات و ابزار پخت غذا
مشاهده و مصاحبه	۳ جایگزینی و تعویض موارد فرسودگی و خرابی زیر نظر کارشناس تغذیه با تایید مدیریت بیمارستان
مشاهده و مصاحبه	۴ استفاده صحیح و مناسب از ظروف مصرفی* و عدم بکارگیری ظروف و تجهیزات مستعمل و غیر بهداشتی
توضیحات	*منظور از استفاده صحیح عدم استفاده و نگهداری مواد غذایی داغ در ظروف پلاستیکی، ظروف ترک خورده، شکسته و لب پر، عدم استفاده از ظروف مستعمل و زنگ زده می‌باشد.
هدایت کننده	مسئول واحد تغذیه بیمارستان / مسئول تدارکات

سنجه ۴. فضای مجزا، با رعایت اصول بهداشتی و امکانات لازم در آشپزخانه برای تهیه محلول گاواژ بیماران تحت نظر کارشناس تغذیه پیش بینی شده، و توزیع محلول گاواژ با استفاده از ظروف یکبار مصرف گیاهی درب دار انجام می‌شود.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
مشاهده	۱ وجود فضای مجزا با رعایت اصول بهداشتی* و امکانات لازم**در آشپزخانه
مصاحبه	۲ نظارت کارشناس تغذیه بر تهیه و توزیع محلول گاواژ در ظروف یکبار مصرف گیاهی درب دار***
مشاهده و مصاحبه	۳ انجام گاواژ توسط پرستار آموزش دیده
توضیحات	* بیماران نیازمند استفاده مصرف محلول گاواژ، عموماً ضعیف تر بوده و از سطح ایمنی پایین تری برخوردارند لذا رعایت نکات بهداشتی، طبق "دستور العمل اجرایی بازرسی بهداشتی، طبخ از مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی"، در تهیه محلول گاواژ و آگاهی کارکنان از ضرورت و رعایت این نکات ضروری می‌باشد. ** حداقل شامل دستگاه مخلوط کننده، ترازو، سینک ظرفشویی، اجاق گاز، سطل زباله درب دار، ظروف یک بار مصرفی که فقط برای این قسمت استفاده می‌شود، در فضای گاواژ مورد نیاز است. *** در صورت استفاده از محلول آماده گاواژ استاندارد تجاری، نیازی به استفاده از ظروف یک بار مصرف نمی‌باشد.
هدایت کننده	مسئول واحد تغذیه بیمارستان



الف | ۹ | ۲ | توزیع غذا تحت نظارت و برنامه‌ریزی کارشناس تغذیه، صورت می‌پذیرد.

دستاورد استاندارد

- توزیع و سرو غذای سالم، به موقع و با رعایت الزامات مربوط
- جلب رضایت بیمار / همراه

سنجه ۱. کارشناس تغذیه در خصوص رعایت اصول تغذیه‌ای در فرآیند توزیع غذا نظارت نموده و در صورت لزوم اقدامات اصلاحی به عمل می‌آورد.

سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی	<input checked="" type="checkbox"/> اساسی	<input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش	<input type="checkbox"/> ایمنی بیمار	<input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی		
مشاهده و مصاحبه	نظارت بر نحوه توزیع غذا بر بالین بیمار توسط کارشناس تغذیه*		
بررسی مستند و مصاحبه	انجام اقدامات اصلاحی مورد نیاز توسط کارشناس تغذیه**		
توضیحات	* کارشناس تغذیه برای اصلاح و رفع مشکلات توزیع غذا اقداماتی از جمله تکمیل چک لیست نظارتی، کنترل سلامت و استاندارد بودن تالی های گرم خانه دار حمل غذا، را انجام می دهد به نحوی که غذا با کیفیت مطلوب و شرایط استاندارد بدست بیمار برسد. ** در صورت لزوم انجام اقدامات اصلاحی از طریق تیم مدیریت اجرایی.		
هدایت کننده	تیم مدیریت اجرایی، مسئول واحد تغذیه		

سنجه ۲. توزیع میان وعده ها یا غذاهای گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیمار و همراه، برنامه‌ریزی و اجرا می‌شود.

سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی	<input checked="" type="checkbox"/> اساسی	<input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش	<input type="checkbox"/> ایمنی بیمار	<input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی		
بررسی مستند و مصاحبه	وجود برنامه مشخص برای توزیع میان وعده ها یا غذا های گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیمار و همراه*		
بررسی مستند و مصاحبه	تهیه فهرست افراد واجد شرایط جهت دریافت میان وعده**		
مشاهده و مصاحبه	نظارت بر اجرای صحیح برنامه توزیع میان وعده ها یا غذاهای گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا برای بیمار و همراه توسط کارشناس تغذیه با همکاری متصدی توزیع غذا		
بررسی مستند و مصاحبه	انجام اقدامات اصلاحی مورد نیاز توسط کارشناس تغذیه***		
توضیحات	* حداقل اجرای یکی از دو مورد توزیع میان وعده ها یا غذا های گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا مد نظر است اما توزیع میان وعده ها یا غذا های گرم قبل و پس از ساعت عادی سرو غذا به ویژه برای گروه‌های آسیب پذیر از اهمیت ویژه های برخوردار است. ** حداقل شامل کودکان، افراد دیابتی، مادران باردار *** در صورت لزوم انجام اقدامات اصلاحی از طریق تیم مدیریت اجرایی		
هدایت کننده	تیم مدیریت اجرایی، مسئول واحد تغذیه بیمارستان		



سنجه ۳. غذا در ظرف چینی سالم سرو شده، و از قاشق و چنگال استیل (بجز بخش روانپزشکی) استفاده می‌شود.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
مشاهده و مصاحبه	۱ سرو غذا در ظرف چینی* سالم برای بیماران**
مشاهده و مصاحبه	۲ استفاده از قاشق و چنگال استیل سالم و بهداشتی در بخش های بالینی
مشاهده و مصاحبه	۳ نظارت بر عدم استفاده از ظروف چینی و قاشق و چنگال استیل در بخش های روان پزشکی توسط کارشناس تغذیه***
توضیحات	* استفاده از ظروف چینی بهداشتی بوده و هم چنین احساس خوشایندی در زمان اقامت برای بیماران تداعی می کند. ** به جای ظرف چینی می توان از ظروف آرکوپال و بلور نیز که مشابه ظروف چینی می باشند استفاده کرد و بایستی برای بیماران عفونی، ایزوله و دیالیز از ظروف یکبار مصرف گیاهی/آلومینیمی استفاده شود. *** به منظور حفظ ایمنی بیماران بخش رن پزشکی، استفاده از ظروف چینی، بلور، آرکو پال، قاشق و چنگال استیل و هرگونه اجسام تیز و برنده که احتمال آسیب به بیمار و یا اطرافیان را داشته باشد ممنوع می‌باشد.
هدایت کننده	مسئول واحد تغذیه بیمارستان

الف	۹	۳	امکان انتخاب نوع غذا با رعایت رژیم غذایی بیماران فراهم شده است.
دستاورد استاندارد			
<ul style="list-style-type: none"> • جلب رضایت بیماران • افزایش تمایل بیماران به صرف غذا • مشارکت بیماران با رژیم غذایی محدود در تغذیه موثر 			

سنجه ۱. بیمارستان ترتیبی اتخاذ نموده است که فهرست متنوع غذا شامل حداقل دو انتخاب در هر وعده، به تفکیک برای هر یک از رژیم های غذایی معمولی و درمانی (مانند کتوژنیک، دیابتیک، کلیوی) موجود باشد و به بیماران اطلاع رسانی لازم انجام می‌پذیرد.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
بررسی مستند و مصاحبه	۱ پیش بینی فهرست انتخاب غذایی شامل حداقل دو انتخاب در هر وعده توسط کارشناس تغذیه برای رژیم‌های غذایی معمولی
بررسی مستند و مصاحبه	۲ پیش بینی فهرست انتخاب غذایی شامل حداقل دو انتخاب در هر وعده توسط کارشناس تغذیه برای رژیم‌های غذایی درمانی*
مصاحبه	۳ آگاهی بیماران از وجود و امکان انتخاب غذا در هر وعده
توضیحات	* رژیم های غذایی درمانی مانند کتوژنیک، دیابتیک، کلیوی و سایر رژیم ها بسته به بیمارهای شایع بستری در بیمارستان به تشخیص کارشناس تغذیه
هدایت کننده	مسئول واحد تغذیه بیمارستان



سنجه ۲. حداقل دو نوبت میان وعده برای کودکان، مادران باردار و بیماران دیابتیک متناسب با رژیم غذایی در نظر گرفته شده و براساس منوی مشخصی ارائه می‌شود.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
بررسی مستند	۱ تنظیم فهرست میان وعده های مناسب به تفکیک مادران باردار، کودکان، بیماران دیابتیک و حتی سایر بیماران
بررسی مستند و مصاحبه	۲ پیش بینی حداقل دو نوبت میان وعده برای کودکان متناسب با رژیم غذایی توسط کارشناس تغذیه
بررسی مستند و مصاحبه	۳ پیش بینی حداقل دو نوبت میان وعده برای بیماران دیابتیک متناسب با رژیم غذایی توسط کارشناس تغذیه
بررسی مستند و مصاحبه	۴ پیش بینی حداقل دو نوبت میان وعده برای زنان باردار متناسب با رژیم غذایی توسط کارشناس تغذیه
مشاهده	۵ سرو حداقل دو نوبت میان وعده متناسب با رژیم غذای تنظیم شده برای کودکان، مادران باردار و بیماران دیابتیک
هدایت کننده مسئول واحد تغذیه بیمارستان	

الف | ۹ | ۴ کیفیت غذای بیماران تحت نظارت و کنترل کارشناس تغذیه می‌باشد.

دستاورد استاندارد

- کسب اطمینان از کیفیت و سلامت غذاهای سرو شده برای بیماران
- سرو غذای متناسب با بیماری برای بیماران

سنجه ۱. کیفیت غذای بیمارستان تحت نظارت و کنترل کارشناس تغذیه است و کیفیت و طعم آن مورد رضایت بیماران و همراهان است.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
مصاحبه	۱ نظارت میدانی منظم و روزانه کارشناس تغذیه بر کیفیت غذا قبل از سرو غذا
بررسی مستند و مصاحبه	۲ بررسی کیفیت و طعم غذای بیمار توسط کارشناس تغذیه پیش از توزیع غذا
بررسی مستند	۳ اقدام اصلاحی با تدوین برنامه بهبود کیفیت در فواصل زمانی معین
مصاحبه	۴ رضایت بیماران* از کمیت، کیفیت و طعم غذا**
مصاحبه	۵ رضایت همراهان* از کمیت، کیفیت و طعم غذا
توضیحات *درگام‌های ۴ و ۵ حداقل رضایت ۷۰٪ از جمعیت نمونه مد نظر است. **منظور از کیفیت غذا سلامت و ارزش غذایی و رضایت بیماران از طعم غذا می‌باشد. توصیه . وجود برنامه‌ای مشخص برای رضایت سنجی بیماران در خصوص کمیت، کیفیت و طعم غذا به طور منظم و تحلیل و بررسی نتایج و اقدام اصلاحی با تدوین برنامه بهبود کیفیت در فواصل زمانی معین.	
هدایت کننده مسئول واحد تغذیه بیمارستان	

سنجه ۲. مقدار غذای سرو شده تحت نظارت و کنترل کارشناس تغذیه بوده و متناسب با رژیم غذایی بیمار تنظیم می‌شود.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
بررسی مستند و مصاحبه	۱ نظارت بر مقدار و انطباق غذای سرو شده در آشپزخانه یا رژیم غذایی بیمار توسط کارشناس تغذیه
بررسی مستند و مصاحبه	۲ نظارت بر مقدار و انطباق غذای سرو شده بر بالین بیمار با رژیم غذایی بیمار، توسط پرستار
هدایت کننده مسئول واحد تغذیه بیمارستان، سرپرستار	



سنجه ۳. در هر وعده، در کنار غذای اصلی، پیش غذا و آب / نوشیدنی برای بیماران سرو می‌شود.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
۱	پیش بینی فهرست و سرو انواع نوشیدنی های مناسب برای بیماران توسط کارشناس تغذیه
۲	سرو پیش غذا* در کنار هر وعده غذای اصلی
۳	سرو نوشیدنی در کنار هر وعده غذای اصلی
توضیحات	*تعریف پیش غذا طبق مجموعه ضوابط بخش تغذیه بیمارستان
هدایت کننده	مسئول واحد تغذیه بیمارستان

❖ در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان مطابق ضوابط وزارت بهداشت، استانداردها و سنج‌های مرتبط با مدیریت غذایی و اصول بهداشت غذا در بیمارستان ارزیابی نمی‌شود و عملکرد آشپزخانه پیمانکار در ارزیابی نهایی، ملاک امتیاز دهی اعتباربخشی در استانداردهای مرتبط خواهد بود. این استانداردها شامل محور مدیریت غذایی و استانداردهای مرتبط با رعایت اصول بهداشتی در تهیه، انبارش، آماده‌سازی، انتقال و توزیع غذا در محور بهداشت محیط می‌باشد.

الف	۹	۵	الزامات کیفی در صورت برون سپاری خدمات غذایی طبق ضوابط رعایت می‌شود.
دستاورد استاندارد			
<ul style="list-style-type: none"> الزام و تعهد پیمانکاران به رعایت الزامات و استاندارد های تغذیه‌ای ضابطه مند شدن شرایط شرکت در مناقصه استفاده از نیرو های آموزش دیده 			

سنجه ۱. فراخوان و شرایط احراز صلاحیت پیمانکاران در خصوص برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان مطابق ضوابط وزارت بهداشت، صورت پذیرفته است.	
سطح سنجه	<input type="checkbox"/> الزامی <input checked="" type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
۱	انجام فراخوان و انتخاب پیمانکار غذا بر اساس معیارهای کیفی تعیین شده در دستورالعمل های ابلاغی وزارت بهداشت*
۲	نظارت و لحاظ نمودن شرایط لازم بر اساس ضوابط وزارت بهداشت توسط مسئول واحد تغذیه در تمامی مراحل فراخوان، انتخاب و عقد قرارداد**
توضیحات	*مهم!! در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان مطابق ضوابط وزارت بهداشت، استانداردها و سنج‌های مرتبط (تهیه، آماده سازی، طبخ در بیمارستان ارزیابی نمی‌شود و عملکرد آشپزخانه پیمانکار ملاک امتیاز دهی اعتباربخشی خواهد بود). ** رعایت خط مشی و روش انتخاب پیمانکاران در زیر محور تیم اجرایی از محور مدیریت و رهبری و لحاظ الزامات کیفی و تخصصی در شرایط انتخاب پیمانکار و مفاد قرارداد.
هدایت کننده	رئیس / مدیرعامل، مدیر و مسئول واحد تغذیه بیمارستان



سنجه ۲. در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان مطابق ضوابط وزارت بهداشت، استانداردهای اعتباربخشی مرتبط با آشپزخانه اعم از تهیه، طبخ، بسته بندی و توزیع غذا به عنوان تعهدات طرف دوم در قرارداد واگذاری لحاظ شده است.	
سطح سنجه	<input checked="" type="checkbox"/> الزامی <input type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
بررسی مستند	۱ لحاظ تمامی استانداردها و سنجه های محور مدیریت غذایی و بهداشت غذایی به عنوان تعهدات پیمانکار در قرارداد منعقد
بررسی مستند	۲ الزام پاسخگویی پیمانکار به ارزیابان اعتباربخشی در فرایند ارزیابی آشپزخانه در مفاد قرارداد*
بررسی مستند	۳ انتخاب یکی از کارشناسان با تجربه تغذیه به عنوان ناظر فنی در مفاد قرارداد
بررسی مستند	۴ انتخاب یکی از کارشناسان با تجربه بهداشت محیط به عنوان ناظر دوم در مفاد قرارداد
توضیحات	*تعهدات پیمانکار در خصوص استانداردهای اعتباربخشی و پاسخگویی به ارزیابان، شامل تمامی مراحل تهیه مواد اولیه غذایی، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، حمل و توزیع غذا می باشد.
هدایت کننده	مسئول واحد تغذیه بیمارستان و مسئول واحد بهداشت محیط

سنجه ۳. در صورت برون سپاری تهیه و طبخ غذا به مراکز خارج از بیمارستان کارشناسان ناظر قرارداد، 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 نماید.	
سطح سنجه	<input checked="" type="checkbox"/> الزامی <input type="checkbox"/> اساسی <input type="checkbox"/> ایده آل
استاندارد مرتبط	<input type="checkbox"/> آموزش <input type="checkbox"/> ایمنی بیمار <input checked="" type="checkbox"/> هتلینگ <input type="checkbox"/> دوستدار مادر <input type="checkbox"/> دوستدار کودک <input type="checkbox"/> ارتقاء سلامت <input type="checkbox"/> سایر
روش ارزیابی	گام اجرایی / ملاک ارزیابی
بررسی مستند	۱ تدوین چک لیست های نظارتی بر اساس الزامات و دستورالعمل های تغذیه ای
بررسی مستند	۲ تدوین چک لیست های نظارتی بر اساس الزامات و دستورالعمل های بهداشتی
مشاهده و مصاحبه	۳ نظارت میدانی و حضور مستمر* در مراحل تهیه، آماده سازی، طبخ، بسته بندی حمل و توزیع توسط کارشناس تغذیه ناظر قرارداد.**
مشاهده و مصاحبه	۴ نظارت میدانی و حضور مستمر* در مراحل تهیه، آماده سازی، طبخ، بسته بندی، حمل و توزیع توسط کارشناس بهداشت محیط ناظر قرارداد.**
بررسی مستند	۵ تکمیل چک لیست های نظارتی و گزارش ماهیانه عملکرد پیمانکار به صورت مدون به تیم مدیریت اجرایی توسط کارشناس تغذیه ناظر قرارداد.
بررسی مستند	۶ تکمیل چک لیست های نظارتی و گزارش ماهیانه عملکرد پیمانکار به صورت مدون به تیم مدیریت اجرایی توسط کارشناس بهداشت ناظر قرارداد
بررسی مستند و مصاحبه	۷ انجام اقدام اصلاحی برابر مفاد قرارداد در جهت رفع مشکلات و یا اختتام قرارداد توسط تیم مدیریت اجرایی
توضیحات	* حضور مستمر به معنی حضور کارشناس ناظر تغذیه و بهداشت در تمامی شیفت های کاری و تمامی روزهای هفته اعم از تعطیل و غیر تعطیل در آشپزخانه پیمانکار است. بدیهی است بکارگیری کارشناس تغذیه و بهداشت محیط توسط پیمانکار غذایی الزامی است اما جایگزین کارشناس ناظر قرارداد نخواهد شد. ** کارشناس ناظر قرارداد طبق گام های اجرایی سنجه ۲ در همین استاندارد.
هدایت کننده	تیم مدیریت اجرایی، مسئول واحد تغذیه بیمارستان و مسئول واحد بهداشت محیط