

	Јавна здравствена установа Болница „Свети Врачеви“ Бијељина Српске војске 53			УП-10-051
<i>Припрема и дистрибуција хране</i>				
Страна 1од 4	Издање:	Важи од:	Одобрио	Копија број
	3	2022-12-26	др Немања Јанковић помоћник директора	Е

1. ПРЕДМЕТ И ПОДРУЧЈЕ ПРИМЈЕНЕ

1.1Предмет упутства

Предмет упутства је припрема хране у болничкој кухињи, као и њена дистрибуција на сва одјељења ЈЗУ Болнице „Свети Врачеви“ Бијељина (у даљем тексту Болнице Бијељина).

1.2Подручје примјене

Упутство се примјењује у болничкој кухињи и на свим одјељењима Болнице Бијељина.

1.3Надлежности за примјену

За примјену упутства надлежно је одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране, а морају га познавати и спроводити сви запослени који учествују у овом процесу.

1.4Искључења

- Нема.

2. ВЕЗА С ДРУГИМ ДОКУМЕНТИМА

2.1Референтни документи

- Стандарди за сертификацију и акредитацију здравствених установа.

2.2 Остали документи

- Правилник за спречавање, откривање и сузбијање интрахоспиталних инфекција.

3. ТЕРМИНИ И СКРАЋЕНИЦЕ

3.1 Термини

- Нема.

3.2 Скраћенице

- Нема.

4. ОПИС ПОСТУПКА

4.1Израда јеловника

Сваког петка одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране прави седмодневни јеловник за наредну седмицу за пацијенте болнице и дежурне лекаре. До корекције јеловника може доћи услед недостатка неких намјерница.

У кухињи се број и врста obroka припрема на основу података из обрасца ОБ-10-132: *Требовница болничких obroka*. Медицинска сестрана сваком одјељењу, попуњава образац ОБ-10-132 после завршене подјеле ручка, који садржи податке о тренутном броју пацијената на том одјељењу, име и презиме пацијента са врстом дијете, број собе у којој пацијент лежи као и број калорија за дијабетичаре (Одјељење за педијатрију). На предвиђено мјесто попуњеног обрасца медицинска сестра се потписује. Сервирка преузима ОБ-10-132 са одјељења, послије подјељеног ручка и предаје одговорном лицу за припрему и дистрибуцију хране која на основу тог бројног стања треба да намирнице за следећи дан. Уколико се јави потреба за накнадним оброцима на неком одјељењу, са тог одјељења обавезно се доставља у

Болница Бијељина	Страна 2 од 4	Издање:	Важи од:	УП-10-051
		3	2022-12-26	

кухињу образац ОБ-10-132у коме је наведен број и врста obroка који се накнадно траже. Образац мора потписати главна или одјељенска сестра.

4.2Преузимање намирница

Након подијељеног ручка сервирка доноси попуњен образац ОБ-10-132: *Требовница болничких obroка* са бројем и врстом obroка потписан од стране медицинске сестре, предаје га одговорном лицу за припрему и дистрибуцију хране, гдје на основу тих података треба да намирнице из магацина на обрасцу, и то све намирнице предвиђене јеловником за следећи дан. Хљеб се поручује по бројном стању из обрасца ОБ-10-132: *Требовница болничких obroка*, за следећи дан.

Млијеко се поручује пonedјељком, сриједом и петком, по бројном стању из обрасца ОБ-10-132: *Требовница болничких obroка* и одлаже се у расхладне уређаје.

Месо се поручује једном седмично, а по потреби и чешће. Прима га одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране, распоређује га по планираном јеловнику. Заједно са куваром месо се сијече и одлаже у расхладне уређаје. Месо се приликом одлагања у расхладне уређаје декларише – датум пријема, рок трајања, име добављача и врста производа. Месо које је залеђено, уколико је планирано да се употреби треба извадити дан раније – пред крај радног времена да би се на безбједан начин извршило одлеђавање.

Риба се поручује једном седмично, а по потреби и чешће. Залеђена риба се ставља у расхладни уређај на одлеђавање, дан раније, при крају радног времена да би се на безбједан начин извршило одлеђавање. Рибу обавезно декларисати; написати „одлеђено“, датум одлеђавања и врста рибе. Одлеђену рибу куvari чисте, сијеку по предвиђеном нормативу и врше припрему.

Поврће – воће се поручује једном седмично, а по потреби и чешће. Руководити се по планираном јеловнику. Један дио поврћа се оставља у оставу за прање и обраду, а други дио се одлаже у хладњачу. Прије термичке обраде поврће – воће се темељно пере и припрема у просторији која је искључиво за то предвиђена. Поврће – воће које се термички не обрађује треба се потопити у средство за дезинфекцију за ту намену или раствор соде бикарбоне.

4.3Припрема хране

Припрема хране почиње сваког дана од 06.00 сати. Прије почетка припреме хране одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране води рачуна да свака куvariца – сервирка има адекватну заштитну опрему за безбједан рад у кухињи. Куварице – прије почетка рада са намирницама морају да имају чисту униформу (блузу, панталоне), клонпе, капу, кецељу и једнократне рукавице које се употребљавају за припрему меса (сјечење, прављење плескавица) и поврћа које се термички не обрађује.

Куварице су дужне опрати и дезинфиковати радни простор, сво суђе и прибор који су употребили у току припреме, како би све било спремно за следећу употребу.

4.4Дистрибуција хране на одјељења

Сервирке су задужене да прије сваког obroка пребришу и дезинфикују сто и сточић у склопу наткасне на одјељењу тј. у болесничкој соби. Након дезинфекције столова, дезинфикује руке и уноси оброк на тацни предвиђен јеловником.

Приликом уласка у кухињу, сервирке су дужне да преко униформе обуку бијели мантил, каљаче и капу. При сваком изласку из кухиње скидају и остављају бијели мантил каљаче и капу у кухињи.

Расподјела obroка се врши по таблет систему - на покретној траци у ланчаном процесу рада. Комплетно сервирану тацну са храном и прибором за јело, на крају траке сервирке преузимају и улажу у колица за дистрибуцију хране. Колица са тачним бројем

Болница Бијељина	Страна 3 од 4	Издање:	Важи од:	УП-10-051
		3	2022-12-26	

оброкасервирказатвара и одвози на одјељење.Расподјела хране за доручак у кухињи почиње од 8:30 - 9:30 часова; за ручак од 12:30 - 13:30 часова,а за вечеру од 18:00 - 18:30 часова.Расподјела оброка за дежурне љекаре:доручак од 8:30 – 9:30 часова; ручак од 13:30 – 14:00 часова и вечера од 18:00 – 18:30 часова.

4.5 Подјела оброка пацијентима на одјељењу

На одјељењу, сервирка са колицима иде од собе до собе, и пацијентима дијели оброке на тацнама и ставља на сто/сточић на наткасни који је претходно дезинфикован. Тешко покретне пацијенте храни медицинска сестра. Након периода предвиђеног за оброк није дозвољено да храна остаје у болесничким собама. Од овог правила се одступа уколико је пацијент одсутан због неке дијагностичке претраге, дијализе и сл.

4.6 Поступак са прљавим суђем и остацима хране

Када пацијенти заврше са јелом, тацне са прљавим суђем сервирке враћају у колица и одвозе у кухињу. Колица са прљавим суђем довозе до машине за прање суђа,преко дезо баријере, кроз посебан улаз, у дио кухиње који је одвојен од чистог дијела за припрему и дистрибуцију хране.Сервирке у униформи у којој су вршиле подјеле оброка истим клонпама врше скидање остатака хране претходно стављајући заштитне рукавице. Остатци хранесебацајуу канту са поклопцем у коју је постављена врећа за смеће. Након скидања остатака хране затвара се поклопац на канти и сервирка је дужна да канту одвози до канте – бурета која је лоцирана испред болничке кухиње (напољу). Остатке хране односи предвиђена особа после сваког оброка.

Суђе које је нагрубо очишћено од остатака хране реда се у машину за прањепосуђа.Колица за дистрибуцију хране, као и покретна трака се обавезно перу и дезинфикујуна начин описан у Плану чишћења.Сервирка која вади из машине чисто суђе облачи заштитну униформу као и када улази у чисти дио болничке кухиње: бијели мантил, каљаче, капа, чисте дезинфиковане руке/рукавице једнократне. Опрано суђе у машини сервирке сортирају и слажу у колица која су предвиђена за ту намјену, а која су претходно опрана и дезинфикована. Сво суђе и прибор за јело које је употријебљено током дана, мора се послје вечере пребројати и уписати у свеску, која се води у слободној форми са потписом особе која је вршила пребројавање (сервирка/кувар).

5. ПРИЛОЗИ И ОБРАСЦИ

5.1 Прилози

- Нема.

5.2 Обрасци

- ОБ-10-132: Требовница болничких оброка.
- ОБ-10-139: Требовање за болничку кухињу.

6. ЗАПИСИ

Табела 1:

Назив документа	Ознака обрасца	Документ формира	Број примјерака	Рок чувања	Мјесто чувања	Евидентирање
Требовница болничких оброка	ОБ-10-132	Главна/одјељенска сестра одјељења	1	1 мјесец	Кухиња	Не.
Требовање за болничку кухињу	ОБ-10-139	Одговорно лице за припрему и дистрибуцију хране	1	2 године	Архива магацина	Не.

Болница Бијељина	Страна 4 од 4	Издање:	Важи од:	УП-10-051
		3	2022-12-26	

