



KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI

HASTA/REFAKATÇİ YEMEĞİ DAĞITIM
TALİMATI

Doküman No :OH-TL-37
Yayın Tarihi :09.01.2019
Revizyon No :01
Revizyon Tar.:31.07.2019
Sayfa No :1/5

Revizyon No	Yapılan Revizyon	Rev. Sayfası	Revizyon Tarihi	Revizyonu Yapan
01	Uygulama kısmına ara öğün ve Diyabet+İshal diyeti içerikleri eklendi.	4.sayfa	31.07.2019	Sinem Avcı Diyetisyen
Gözden Geçirme	Gözden geçirildi.	Tüm sayfalar	31.07.2022	İrem ARAÇ Diyetisyen
HAZIRLAYAN		KALİTE SİSTEM ONAYI		ONAY
İŞLETME DİREKTÖR YARDIMCISI		KALİTE YÖNETİCİSİ		BAŞHEKİM

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-TL-37 Yayın Tarihi :09.01.2019 Revizyon No :01 Revizyon Tar.:31.07.2019 Sayfa No :2/5
	HASTA/REFAKATÇİ YEMEĞİ DAĞITIM TALİMATI	

1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu talimatın amacı hastane bünyesinde bulunan hasta ve refakatçi yemeklerinin doğru ve eksiksiz şekilde dağıtımını sağlamak için gerekli hususları belirtmektir. Bu talimat hasta yemeği dağıtım faaliyetini kapsar.

2.TANIMLAR VE KISALTMALAR

Thermobox: Genellikle toplu yemek endüstrisinde kullanılan ve yemeklerin taşınması esnasında sıcaklıklarını korumak amaçlı, ısı yalıtımlı taşıma kaplarına verilen addır.

3. REFERANS DOKÜMANLAR

Rasyon İstemleri Listesi

El Yıkama ve Eldiven Giyme Talimatı

Yemekhane Kontrol Formu

Hasta ve Çalışan Güvenliği Güvenlik Raporlama Sistemi İşleyiş Prosedürü

4.UYGULAMA

Hastalara verilmesi gereken yemekler e-order üzerinden hekim/ hemşire tarafından yapılır. İstemi yaparken;

- **Aç kalacak**
- **Kahvaltı**
 - Peynir
 - Yumurta
 - Zeytin
 - Reçel, Bal, Tereyağ
 - Ekmek
 - Çay
 - Çorba
- **Diyet Kahvaltı**
 - Light peynir
 - Tuzsuz zeytin
 - Yumurta
 - Şekersiz çay veya light süt
 - Kepek ekmeği
- **Normal**
 - Aylık yemek listesinde belirtilen menü
- **Tuzsuz(Tansiyon)**
 - Tuzsuz yağsız sebze veya et yemeği
 - Tuzsuz çorba

- Salata
- Tuzsuz ekmek
- Yoğurt

- **Sulu gıda**

- Çorba

- **İshal diyeti**

- Patates
- Muz
- Yoğurt
- Çorba
- Beyaz ekmek

- **Protein diyeti**

- Et, tavuk, balık, kurubaklagil yemeği
- Peynirli salata
- Yoğurt
- Kepek ekmeği
- Çorba

- **Diyabet diyeti**

- Et veya sebze yemeği
- Çorba
- Salata
- Kepek ekmeği
- Yoğurt
- Mide koruyucu diyet(yağsız,salçasız,tuzsuz,baharatsız)

- **Lohusa diyeti**

- Gazsız yemekler (**Kurubaklagiller ve gazlı sebzeler hariç**)

- **Travay diyeti**

- Meyve suları (vişne,elme,şeftali, kayısı vb.)
- Muhallebi
- Süzme çorbalar
- Süt (laktozsuz)
- Ayrar
- Kraker
- Kompostolar (Vişne, üzüm, kayısı, elma, armut, ayva vb.)

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-TL-37 Yayın Tarihi :09.01.2019 Revizyon No :01 Revizyon Tar.:31.07.2019 Sayfa No :4/5
	HASTA/REFAKATÇİ YEMEĞİ DAĞITIM TALİMATI	

- **Çölyak diyeti**

- Glutensiz diyet (et, kurubaklagiller, sulu sebze yemeği)

(Arpa, buğday, çavdar, yulaf hariç)

- **Ara öğün**

- Yoğurt, ayran veya süt (**herhangi bir tanesi mutlaka olmalı**)
- Meyve(Kavun, karpuz, muz, üzüm, kayısı ve kuru meyveler dışındaki meyvelerin hepsi)
- Çiğ badem, fındık, leblebi veya ceviz
- Kepekli grissini

- **Diyabet+ishal diyeti**

- Yağsız et veya tavuk veya balık,
- Yoğurt,
- Çorba,
- Meyve (elma, şeftali,armut,nektari kabuksuz olacak),
- Glutensiz ekmek

Seçeneklerinden hastanın tedavisine uygun olan seçenek seçilerek onaylanır. Onaylanan rasyon istemleri ilgili servise iletilir. Servis hemşiresi refakatçi sayısı kadar rasyon istemini ekler ve Rasyon İstemleri Lİstesini' nin çıktısını alarak yemekhane birimine iletir.

- Her gün saat 11:15-12:00 arası ve haftalık olarak diyetisyen tarafından Yemekhane Kontrol Formu ile yemeklerin kalori, porsiyonlama, numune alımı ve hijyen yönünden kontrolleri yapılır.
- Temizlik ve Yemek Dağıtım Personeli, El Yıkama ve Eldiven Giyme Talimatı'na uygun el hijyenini sağladıktan sonra yemek dağıtımı için ayrı bir önlük, bone ve eldivenlerini giyerek hemşirenin çıkardığı çıktıyı alarak yemekhaneye gider.
- Yemekhane personeli de kişisel koruyucu donanımlarını (bone, maske, eldiven, kolluk, önlük) kullanarak yemek dağıtımı için hazırlık yapar.
- Yemekhane servisi yapılacak hasta ve refakatçi sayısı kadar servis termobox açılır.
- Termoboxların içine peçete, çatak-kaşık vs. yerleştirilir.
- Order da belirtildiği şekilde hazırlanan yemeklerin doğruluğu diyetisyen tarafından kontrol edilerek tepsilere yerleştirilir.
- Diyet menüsü olan hastaların, diyetisyen/hemşire tarafından doldurulan rasyon kartları termobaxların üzerine yerleştirilir.
- Hazırlanan yemekler Temizlik ve Hasta Yemek Dağıtım Personeli tarafından taşıma arabalarına yerleştirilir.
- Diyet yemeklerin diğer yemekler ile karışmaması için ayrı bir bölüme yerleştirilir.
- Hasta yemekleri, taşıma arabaları ile asansörle hasta katlarına taşınır.
- Diyet menüsü olan hastaların menüleri dağıtımdan önce hemşire tarafından kontrol edilir.

	KALİTE YÖNETİM DOKÜMANLARI	Doküman No :OH-TL-37 Yayın Tarihi :09.01.2019 Revizyon No :01 Revizyon Tar.:31.07.2019 Sayfa No :5/5
	HASTA/REFAKATÇİ YEMEĞİ DAĞITIM TALİMATI	

- Temizlik ve Yemek Dağıtım Personeli hasta odasının kapısını çalarak içeri girer.
- Hastanın refakatçısı yok ise en rahat pozisyonda yemeğini yiyebileceği şekilde masa ayarlanarak tepsi bırakılır.
- “Afiyet olsun” diyerek oda terk edilir.
- Hasta yemeğini yedikten sonra kaplar hasta odalarından alınır.
- Toplanan kirli kaplar Temizlik ve Hasta Yemek Dağıtım Personeli tarafından yıkanmak üzere mutfağa götürülür.

4.1. Hasta ve refakatçilere yemek servis saatleri.

Sabah Kahvaltısı :06:00

Öğlen Yemeği :11:30

Akşam Yemeği :17:00

4.2. Uygunsuzlukların Raporlanması

Günlük ve haftalık kontroller, öz değerlendirme ve işleyişte tespit edilen uygunsuzluklar Hasta ve Çalışan Güvenliği Güvenlik Raporlama Sistemi İşleyiş Prosedürü'ne uygun olarak bildirilerek, iyileştirme çalışmaları yapılır.

5.SORUMLULAR

Bu talimatın uygulanmasından, yemek dağıtan görevliler, yemekhane görevlileri, Destek Hizmetler Yöneticisi, tüm yöneticiler ve diyetisyen sorumludur.