

بازدید کنندگان:
سیما اخروی
بهاره جبارزاده
رضا شیرازی
آزاده صحرانورد
زهرا فدایی
فهمه کیمیایی
ندا مقیسه
سمیه موحدی تبار
سعید نصرت آبادی



بازدید از بیمارستان فارابی

بیمارستان فارابی

بیمارستان فارابی ۲۲۰ تخته بوده و برای افراد با بیمه ی تأمین اجتماعی می باشد.



بیمارستان فارابی

گواهی نامه HACCP:

گواهی نامه بین المللی، در تامین اجتماعی فقط ۳-۴ بیمارستان گرفتند، از لحظه ی ورود و تحویل ماده غذایی تا زمانی که غذا به دست مصرف کننده برسد قوانین خاصی دارد که باید رعایت شود، تحت لیسانس شرکت های اروپایی (از تهران این گواهی نامه داده شده)، تشخیص نقاط خطر ← تعیین روش کنترل+چک لیست مراقبتی ← مثل رعایت اصول بهداشتی در رابطه با دیوار، سطوح، کف و دستگاه ها ← ایمنی در ماده غذایی.



HACCP

CERTIFICATE OF REGISTRATION

TO
CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 1-1969

THIS IS TO CERTIFY THAT THE
FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

Farabi Hospital of Mashhad

Kosar Ave., Vakil Abad Blvd.
Mashhad
IRAN

Has been assessed and registered as complying with the requirements shown
above for the provision of goods and services as detailed below.

Catering Services Provider

A. Wilde

Tony Wilde
Group Chairman
ISC (Global), License #1150/2011 CC



Registration Number: HACCP/R96/0002
Registration Date: 27/Jul/2011
Expiry Date: 26/Jul/2016
Amendment Date:



This certificate is valid until the Expiry Date on the condition that audits are conducted and paid for as per the Certification Agreement. Should this condition not be met, cancellation procedures will be initiated. This Certificate remains the property of International Standards Certifications (Global) FZ LLC and must be returned upon request. It must not be altered in any way. Intentional misuse of this certificate will result in cancellation without prior notification.



KEYHAN QUALITY REGISTRAR MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Cert No.: BKQCCU-997

This is to certify that:

Farabi Hospital of Mashhad

Kosar Ave., Vakil Abad Blvd.
Mashhad
IRAN

has been found to confirm the Hazard Analysis Critical Control
Point System:

HACCP

This Certification is valid for the following product or service range:

Catering Services Provider

Date Issued: 30/May/2010

Exp: 26/Jul/2016

The audit has been performed
under the supervision of:
Alireza Modarresi
Lead Auditor



Keyhan Quality Registrar
Managing Director

Alireza Modarresi



HACCP

بیمارستان فارابی

پیش زمینه HACCP:

۹ قانون طلایی WHO در جلوگیری از

مسمومیت غذایی

- ۱- پختن کامل غذا به طوری که درجه حرارت تمام قسمت های غذا به 70°C برسد.
 - ۲- مصرف غذا بلافاصله پس از طبخ.
 - ۳- دقت در نگهداری غذای پخته شده در یخچال.
 - ۴- گرم کردن مجدد غذای پخته شده به طور کامل تا 70°C درجه.
 - ۵- اجتناب از تماس مواد آلوده با غذای پخته شده.
 - ۶- شستن مکرر دست ها در طول مراحل تهیه و مصرف غذا.
 - ۷- پاکیزه نگه داشتن تمام وسایل آشپزخانه با دقت و وسواس کامل.
 - ۸- دور نگه داشتن غذا از دسترس حشرات، جوندگان، حیوانات.
 - ۹- استفاده از آب سالم برای تهیه غذا.
- واحد بهداشت محیط و تغذیه

شماره: ۱ از ۲	ویرایش: A	کد: ۶-۳-۲-ت غ
مديریت فرمان استان خراسان رضوی	دستورالعمل استفاده از وسایل حفاظتی در آشپزخانه	FARABI HOSPITAL

۱- هدف و دامنه کاربرد:

این دستورالعمل به منظور تبیین پرسنل واحد آشپزخانه در استفاده به جا از وسایل حفاظت فردی است رعایت این دستورالعمل در محیط آشپزخانه بیمارستان توسط پرسنل علاوه بر تأثیر آن بر روی سلامت بیماران باعث پیشگیری از بروز حوادث و بیماریهای شغلی در پرسنل می شود. دامنه کاربرد این دستورالعمل در آشپزخانه یا بوفه ای که به تهیه مواد غذایی اقدام می نمایند، می باشد.

۲- تعاریف:

وسایل حفاظت افرادی مورد نیاز شامل: لباس کار - کلاه - پیش بند - ماسک - دستکش - چکمه

۳- منابع:

۱- آیین نامه ماده ۱۳ قانون خوردنی و آشامیدنی
۲- آیین نامه حفاظت فنی و بهداشت کار

۴- شرح اقدامات:

۴-۱- قبل از ورود پرسنل به آشپزخانه با پستی معاینات و آزمایشات لازم جهت صدور کارت تندرستی انجام شود. همچنین دوره های آموزش بهداشت مخصوص پرسنل آشپزخانه گذرانده شود و پس از اخذ کارت تندرستی - گواهینامه آموزشی از وزارت بهداشت و ارائه به واحد بهداشت / واحد تغذیه و کنترل آن اجازه کار داده می شود.

نکته: انجام آزمایشات (۲ و ۳) و کتلت مدفوع (۴) در بیمارستان صورت میگیرد پرسنل آشپزخانه نتایج را به واحد بهداشت محیط جهت معاینه و صدور کارت تندرستی به مرکز بهداشت مراجعه نموده و کارت را اخذ می نمایند برای هر پرسنل یک کد شخصی در رختکن در نظر گرفته شود ۳

۴-۲- لباس کار: پرسنل قبل از ورود به آشپزخانه استحمام نمایند و سپس به پوشیدن لباس کار تمیز اقدام نمایند.

۴-۳- کلاه: کلاه جهت جلوگیری از ریزش مو به غذا و سطوح آلوده است.

۴-۴- پیش بند: پرسنل در موقع شروع به کار بسته به نوع کار از پیش بند مخصوص پارچه ای یا ضد آب استفاده نمایند.

نکته: پیش بند در قسمت گوشت ضد آب باشد تا از تماس خون و بافت با بدن پرسنل پیشگیری شود.

۴-۵- ماسک: در موقع تماس نزدیک کمتر از یک متر با مواد غذایی از ماسک معمولی استفاده شود. (مخصوصاً سیرو و بسته بندی غذا که آخرین مرحله آماده سازی غذا می باشد).

بیمارستان فارابی
اعتماد دارد
مختار محمد شایسته

بیمارستان فارابی



بیمارستان فارابی
اعتبار دارد
دفتر بهبود کیفیت

بیمارستان فارابی
اعتبار دارد
دفتر بهبود کیفیت

بیمارستان فارابی

Hoteling:

پارسال در این بیمارستان اجرا شده، برای نمونه باید ماشین ظرفشویی، ظروف چینی، قاشق و چنگال فلزی، دستگاه بسته بندی (سلفون کشی)، ترالی با دمای ۶۰-۷۰ درجه سانتی گراد، سرو متمرکز و میان وعده داشته باشند و سالاد، سوپ، ماست و آب در وعده هایشان موجود باشد و یا جلوی هر دری پرده باشد.



مدیریت خدمات غذایی



خود بیمارستان آشپزخانه دارد و به صورت سیستم پیمان کاری نیست بلکه خود کارشناس تغذیه با همکاری تدارکات رابط خرید است. بیمارستان فارابی ۲۲۰ تخته است که بنابراین باید ۳-۴ کارشناس داشته باشد که یکی برای آشپزخانه باشد ولی در اینجا فقط یک کارشناس تغذیه دارد، که به همین دلیل کار و تنوع زیاد بود. چند درمانگاه تحت پوشش این بیمارستان هستند.

مدیریت خدمات غذایی



بخش هایی که نیاز به مشاوره های بیشتری دارد: ICU، CCU، دیالیز، کودکان، زنان و زایمان

برای هر بیماری که می آید، پرستار شرح حال گیری می کند که در صورتی که BMI زیر ۱۸.۵ باشد، بیمار کاهش وزن شدید داشته باشد و یا دستور مستقیم پزشک باشد کارشناس تغذیه با توجه به شرایط بیمار برای او رژیم مناسب را می نویسد.



FARABI HOSPITAL

کد: ۷-۱۰-ت غ

ویرایش: B

صفحه: ۱ از ۱



انجمن پزشکی ایران

مدیریت درمان استان خراسان رضوی

فرم ارزیابی تخصصی وضعیت تغذیه بزرگسالان

ID Number :

کد ملی:

Record No :

شماره پرونده :

Attending Physician: پزشک معالج:	Ward: بخش:	Name: نام:	Family Name: نام خانوادگی:
	Room: اتاق:		
	Bed: تخت:		
Date Of Admission: تاریخ پذیرش:	Sex: جنس:	Date of Birth: تاریخ تولد:	Father Name: نام پدر:
	Female ☐ زن Male ☐ مرد	(روز/ماه/سال)	

Recent physical activity level: میزان فعالیت بدنی اخیر بیمار:	Current status of Pregnancy/Lactation: وضعیت بارداری/شیردهی:
mild ☐ سبک sedentary ☐ خیلی سبک	None ☐ هیچکدام Nursing ☐ شیرده
Extreme ☐ شدید moderate ☐ متوسط	Pregnant ☐ باردار

Dx: تشخیص بیماری بر اساس نظر پزشک معالج:	Recent medicine or supplement intake history: سابقه مصرف اخیر مکمل های غذایی و داروها:
--	--

Medicine Order: داروهای تجویز شده توسط پزشک معالج:	Underlying Dis: بیماری های زمینه ای:
--	--------------------------------------

Diet Order: دستور غذایی پزشک معالج:	Food Or Drug Allergy: حساسیت غذایی یا دارو:
-------------------------------------	---

Nil Per Os ☐ منع تغذیه با دهان Enteral Nutrition ☐ تغذیه نرله	Total Parenteral Nutrition ☐ تغذیه وریدی Oral Nutrition ☐ تغذیه دهانی
--	--

Anthropometric Data: اطلاعات تن سنجی :

BMI (kg/m2): نمایه توده بدنی (کیلوگرم/مترمربع):	Height (Cm): قد (سانتیمتر):	Current Body Weight (Kg): وزن فعلی (کیلوگرم):
Skin fold Thickness (Cm) (Biceps-Triceps): ضخامت چین پوستی (سانتیمتر):	MAC (Cm): دور بازو (سانتیمتر):	Usual Body Weight (Kg): وزن معمول (کیلوگرم):
Weight Variation Duration (W/M): مدت زمان تغییرات وزن اخیر: (هفته / ماه)	Recent Weight Change (Y/N): تغییر وزن اخیر: (بلی/خیر): مقدار افزایش / کاهش (کیلوگرم):	Ideal Body Weight (Kg): وزن ایده آل (کیلوگرم):

کمیته کشوری مدیریت اطلاعات سلامت - ۱۹ - ۱۳/۱۱

فرم ارزیابی تخصصی و مراقبت تغذیه ای بزرگسالان

V1- این فرم به صورت پشت و رو چاپ شود.

مدیریت خدمات غذایی



در بیمارستان های تأمین اجتماعی و دولتی به همراه غذا نمی دهند مگر آن که در موارد خاصی باشد مثل بیمار کور، دست شکسته و یا کودک باشد.

پرسنل بیمارستان اگر تا ساعت ۱۶ سرکار باشند، می توانند از سلف غذا بگیرند.

مدیریت خدمات غذایی

بزرگ زدن به عهده ی کارشناس تغذیه است
که برای افزایش اطلاعات عمومی افراد به
کار می رود.

اخطار!

آیا می دانید:

میزان مجاز نمک مصرفی از
همه خوراکی ها، کمتر از ۵ گرم
(کمتر از ۱ قاشق مرباخوری) در روز است؟

۴/۵ گرم نمک

۷/۵ گرم نمک

۴/۵ گرم نمک

۳ گرم نمک

نمک کمتر،
زندگی سالم تر

دانشگاه علوم پزشکی تهران
سازمان بهداشت
و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی تهران
سازمان بهداشت
و آموزش پزشکی

خرید مواد غذایی



آمارگر ← کارشناس ← تدارکات ← مارک های معتبر با زنگ زدن در بازار فرستاده می شوند

سری اول هر کالای جدید توسط کارشناس تغذیه و بهداشت تایید می گردد. اگر باردوم خرید کالا باشد لیست خرید کالا را داریم و با چک کردن مارک خریداری شده دیگر نیازی به حضور کارشناس نیست.

برای خرید ابزار آشپزخانه با کارشناس بهداشت باید تبادل نظر داشته باشیم و برای خرید ظروف چینی از چند جا استعلام می کنند.

خرید مواد غذایی



نقطه صفر برای هر ماده غذایی دارند، مثلاً؛ وقتی تعداد روغن انبار به ۲۰ بطری روغن ۴ لیتر رسید، وقت خرید است.
برای خرید گوشت، کشتار باید همان روز باشد.
سبزی ها همه تمیز، خرد شده و آماده خریداری می شوند.
در آشپزخانه روغن مایع (روغن ورامین) مصرف می شود.

خرید مواد غذایی

طراحی لیست غذایی

برای ناهار، هم بیمار و هم پرسنل دو منو دارند (به غیر از روزهای تعطیل).

از روز قبل همه ی وعده های غذایی مشخص می شوند.



خرید مواد غذایی

توضیحات

- ۱- دور چین معمولی: سیب زمینی خردلی سرخ شده + خیار شور + سس پکنفره
- ۲- دور چین رژیمی: ذرت + نخود فرنگی + گوجه فرنگی یا هویج
- ۳- ماست پکنفره در وعده ناهار و شام و شیر پکنفره در وعده صبحانه بطور ثابت سرو می شود.

ایام هفته	صبحانه	صبحانه رژیمی
شنبه	پنیر + تخم مرغ	پنیر کم نمک + تخم مرغ
یکشنبه	کره + پنیر	پنیر کم نمک + گردو
دوشنبه	ماست + مربا + گردو	ماست + مربا + گردو
سه شنبه	پنیر + گردو + کشمش	پنیر کم نمک + گردو
چهارشنبه	کره + پنیر	ماست + مربا + گردو
پنجشنبه	پنیر + تخم مرغ	پنیر کم نمک + تخم مرغ
جمعه	پنیر + گردو + کشمش	ماست + مربا + گردو

ناهار	سوپ	ناهار رژیمی	شام معمولی	شام رژیمی
چلو مرغ + چلو ماهی	قارچ	جوجه کباب	چلو کباب کوبیده + حلیم بادمجان	چلو خورشت قیمه با مرغ
چلو خورشت قیمه + چلو قورمه سبزی	رشته	پلو مرغ	استامبولی + ماکارونی	چلو خورشت کدو
جوجه کباب + چلو کباب	جو	چلو ماهی	پلو کرفس + چلو بادمجان	چلو خورشت کرفس
استامبولی + رنگین کمان + ماکارونی	آش رشته	چلو بوقلمون	چلو قیمه + چلو قورمه سبزی + چیکن سوته	جوجه کباب
کباب مرغ + بوقلمون + چلو گوشت	شیر	چلو خورشت قیمه با مرغ	شنسیل سوخاری + مرغ سوخاری	خوراک مرغ
چلو خورشت کرفس + چلو بادمجان	رشته	چلو خورشت کرفس	رولت + ته چین مرغ	سبزی پلو ماهی



FARABI HOSPITAL

بیمارستان فارابی مشهد

برنامه غذایی روزانه



سازمان تامین اجتماعی

مدیریت درمان استان خراسان رضوی

تاریخ ۹۵/۹/۲۷	غذای پوسل / مهمان				غذای بیماران عادی				غذای بیماران رژیمی				جمع
	صبحانه	ناهار	شام	پیش غذا	صبحانه	ناهار	شام	پیش غذا	صبحانه	ناهار	شام	پیش غذا	
	تخم مرغ و پنیر	پلو مرغ	خوراک چیکن سوته	سوپ رشته قرنگی	تخم مرغ و پنیر	پلو مرغ	خوراک چیکن سوته		پنیر و تخم مرغ	ج جوجه کباب	خورشت قهقهه رژیمی		
کد محصول	ردیف	نوع جنس	تعداد	۱۰۰	۹۰	۹۰	۱۵۰	۴۵	۵۰	۵۵	۶۰	۵۰	واحد
کره فله	۳												۱۰۲۵ گرم
نان ۱۳۰ گرمی	۵			۱۳۰۰۰	۱۱۷۰۰	۵۸۵۰	۷۱۵۰	۵۸۵۰	۲۵۰۰	۳۰۰۰			۱۰۷۰۱ عدد
شیر عددی	۶			۱۰۰				۴۵					۱۹۰ عدد
پنیر عادی	۸			۳۰۰۰				۱۳۵۰					۱۰۸۸ عدد
پنیر رژیمی	۹												۴۰۵ عدد
عاست تک نفره	۱۲				۹۰	۹۰			۵۵	۵۰	۶۰		۳۴۵ عدد
تخم مرغ	۱۵			۱۰۰				۴۵					۱۲۰۷۳ کیلو
برنج ۱۳۰ گرمی	۱۸			۱۱۷۰۰					۶۵۰۰		۷۸۰۰	۶۵۰۰	۳۲۵۰۰ گرم
گرمی ۱۱۰													
گرمی ۶۰													
گرمی ۲۵													
روغن ۵ گرمی	۱۹				۱۸۰۰	۱۸۰۰			۱۱۰۰	۱۰۰۰			۷۰۹ کیلو
روغن ۲۰ گرمی													
روغن ۳۰ گرمی													
روغن ۴۰ گرمی													
گوشت گوسفندی یا گاو	۲۱												
سینمیل مرغ	۲۳				۱۰۸۰۰				۶۶۰۰		۹۶۰۰	۳۷۵۰	۳۰۷۵۰ گرم

گرم	۴۳۵۰۰	.	.	.	.	۱۵۰۰۰	.	۲۷۰۰۰	وان و سینه مرغ	۲۴	
گرم	۱۰۵۰۰	.	.	۱۸۰۰	.	۱۵۰۰	۱۵۰۰	.	وان مرغ - اکرمی		
گرم	۱۰۰۰	.	.	.	.	.	۴۵۰۰	.	پياز ۳۰ گرمی	۲۷	
گرم	۶۰۰۰	.	۳۰۰	.	.	۲۵۰	.	۴۵۰	پياز ۵۰ گرمی		
گرم	۴	.	۶۰۰۰	.	.	.	.	.	سیر	۲۸	
گرم	۳۳۰۰	.	۱۰۰	۶۰۰	.	۱	.	۱۰۰	گوچه قرنگی با لیمو	۳۰	
گرم	۱۰۰۰	.	۳۰۰	.	.	۲۵۰	۱۵۰۰	۴۵۰	زعفران	۳۳	
گرم	۷۱۰۰	.	۶۰۰	.	.	۲۵۰	.	۴۵۰	آلبیمو	۳۴	
گرم	۲۹۰۰	.	.	.	۲۲۰۰	۲۵۰	.	۳۶۰۰	آبغوره	۳۵	
گرم	۷۰۰	.	.	.	.	۵۰۰	۱۵۰۰	۹۰۰	فلفل دلمه	۳۶	
گرم	۲۹۰۰	.	.	.	.	۲۵۰	.	۴۵۰	رب گوجه قرنگی	۳۷	
گرم	۱۲۵۰	۱۲۵۰	.	.	.	۵۰۰	۱۵۰۰	۹۰۰	زرشک	۴۱	
گرم	۱۴۵۰	.	.	.	.	۵۰۰	.	.	هویج	۴۳	
گرم	۱۵۰۰	.	.	.	۵۵۰	.	.	۹۰۰	لپه	۶۰	
گرم	۱۰۸۷۵	.	.	.	.	۴۱۲۵	.	۶۷۵۰	جیس خلال	۶۲	
گرم	۷۵۰	.	.	.	.	.	۷۵۰	.	جو	۶۵	
گرم	۷۲۵۰	.	.	.	.	۲۷۵۰	.	۴۵۰۰	قارچ	۶۸	
گرم	۱۴۵۰	.	.	.	.	۵۵۰	.	۹۰۰	جعفری	۶۹	
گرم	۱۵۰۰	.	.	.	.	.	۱۵۰۰	.	خیارشور	۷۲	
گرم	۷۵	.	.	.	.	.	۷۵	.	سس مایونز	۷۹	
									رشته قرنگی	۸۳	
									زیره	۸۸	
										۹۲	
										۹۵	
										۹۶	

امضای رئیس بیمارستان

امضای رئیس حسابداری

کارشناس و مسئول سرویس غذایی

امضای آمارگر تنظیم کننده

انتقال مواد غذایی اولیه به آشپزخانه



کالاها با توجه به تاریخ خرید برچسب گذاری شده و قفسه بندی می شوند به این صورت که کالای نو پشت و کالای قدیمی جلو گذاشته می شود. البته باید تاریخ مصرف آن ها نگذشته باشد و درست بسته بندی شوند مثلاً تخم مرغ جدا از گوشت.

روش انتقال پروتئین: باید با ماشین دارای یخچال حمل و نقل صورت گیرد و در بیمارستان بسته بندی باز شده و خودشان با قطر کم بسته بندی می کنند تا به راحتی یخ بزنند.

فقط ماهی ها یخ زده به بیمارستان می آیند.
سکوی بار انداز تقریباً کنار سردخانه ها بود.

انبارداری و نگهداری مواد اولیه



انباردار براساس شرایط نگهداری موادغذایی را جدا می کند.
برای کنترل دما: یخچال ها ترمومتر داشته و انبار دار ۲ بار در روز کلیه دماها را چک می کند.

انبار ها به چند دسته تقسیم میشوند:

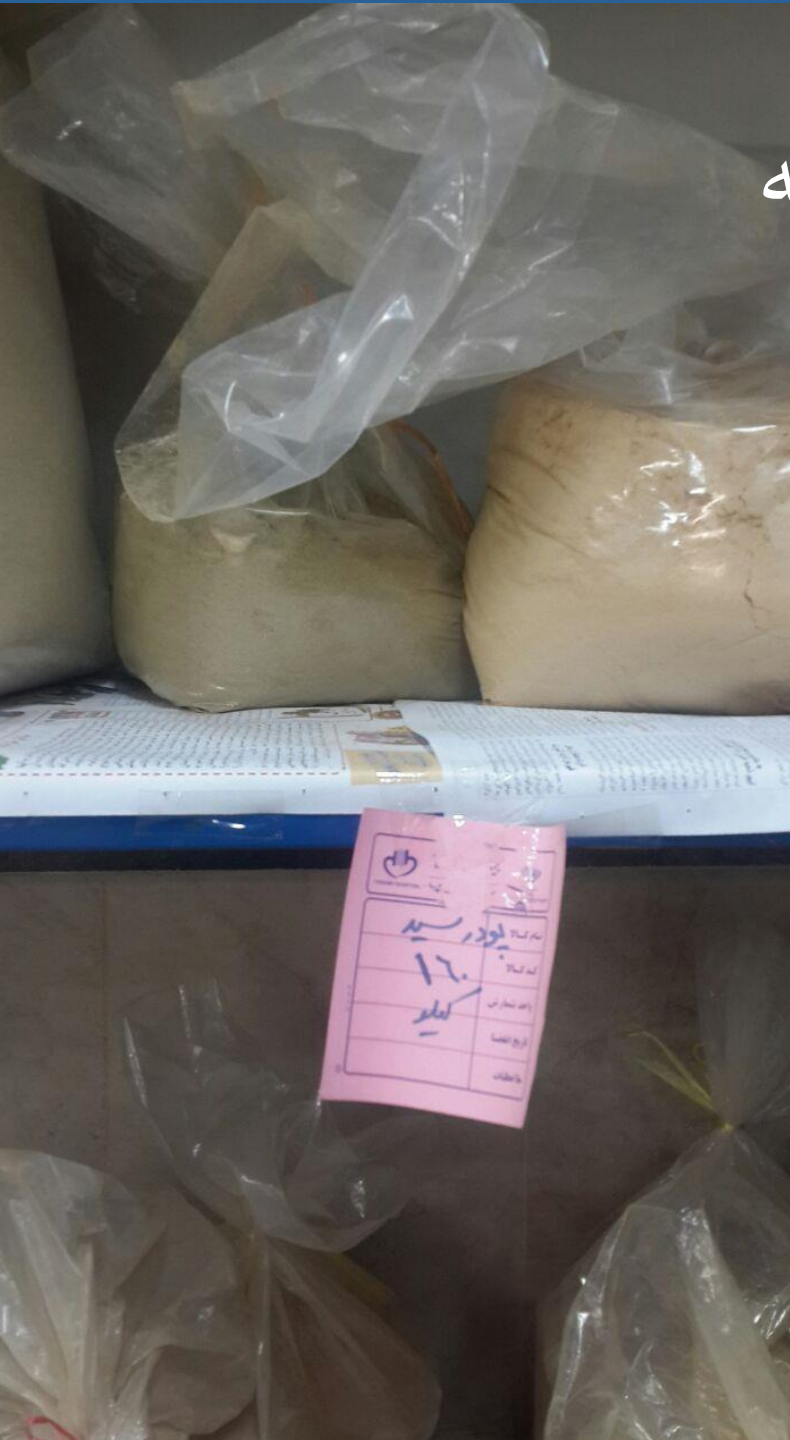
۱. انبار بالای صفر(مخصوص میوه و تره بار)
۲. انبار بالای صفر(مخصوص لبنیات)
۳. انبار زیر صفر(سردخانه، مخصوص گوشت)
۴. انبار خشک(مخصوص رب، روغن، ادویه و مواد شوینده)

انبارداری و نگهداری مواد اولیه

انبار خشک

دمای محیط (تقریباً ۲۰ درجه)

نگهداری مواد شوینده و سلفون و یکسری
مواد غذایی خشک با بسته بندی







انبارداری و نگهداری مواد اولیه

سرد خانه لبنیات (۵ الی ۶)

دما ۵-۶ درجه سانتی گراد است اما چون خاموش کردیم و در باز شد، دما بالا رفت.

نگهداری لبنیات، بعضی ادویه ها، کشمش و گردو
سقف استیل (فلزی)





انبارداری و نگهداری مواد اولیه



سردخانه سبزیجات (۵ الی ۶)

نگهداری سبزیجات، میوه، حلب زیتون، تخم مرغ، شلغم
بعضی قفسه ها زنگ زده بودند



انبارداری و نگهداری مواد اولیه

سردخانه گوشت (۲۳- الی ۲۸-)

سردخانه و پیش سردخانه (۱۰ درجه سانتی گراد)

پیش سرد اتاقی کنار سردخانه ی زیر صفر است و سرمای اتاق را از مجاور بودن سردخانه تأمین می کند.

در همیشه از پشت باز می شود و زنگ خطر هم دارد.

گوشت وسبزی هایی که برای مصارف روزهای دیگر اند در یک انبار زیر صفر اما در قفسه های متفاوت نگهداری می شوند که بسته بندی و تمیز شده و به روز شده می آید.







ساختمان آشپزخانه

سکوی بار انداز (قسمتی که مواد غذایی را تحویل می دهند) و دربی که از سمت بیمارستان و سلف بود، هر دو دارای حشره کش بودند.





ساختمان آشپزخانه



پالت های داخل انبار پلاستیکی و قفسه ها فلزی می باشند.
رختکن، سرویس بهداشتی و طی شورخانه برای شست و شو در راهرو وجود
داشت.





رختکن و سرویس بهداشتی

پرسنل محترم آشپزخانه لطفاً به نکات ذیل توجه نمائید:

* قبل از ورود به آشپزخانه جهت کار، لطفاً سعی شود دوش گرفته و لباس مخصوص کار بپوشید.

* بعد از استفاده از اتاق استراحت با آب و صابون دست هایتان را بشویید.

* پوشیدن روپوش سفید، زدن ماسک و استفاده از دستکش (در موقع کار با مواد غذایی آماده) ضروری است.

* شستشوی لباس های کار را هفته ای دو بار انجام شود.

واحد بهداشت محیط و تغذیه

ساختمان آشپزخانه

دیوارها همگی صاف و از کاشی سفید بودند.

جلوی دیگ های غذا، آب روب هایی با پوشش پنجره ای برای ورود آب به آن ها و کاهش آلودگی درست شده بود.

کف پوش ها نیز از جنس سنگ بودند.



تجهیزات مربوط به طبخ



برق اضطراری دارند چون اگر برق قطع شود. برق بعضی جاهای ضروری سریع تامین می شود.

مرغوب بودن تجهیزات و مواد غذایی هر دو چک می شود که تایید نهایی با کارشناس تغذیه انجام می شود.

تدارکات و کارشناس تغذیه برای خرید تجهیزات می روند و نمونه ای برای تست کردن داده نمی شود.

ارتفاع پایه ی قفسه از زمین تقریبا ۳۰ سانتی متر است.

وجود وسایل و تجهیزات کافی: مثلا باید بدانیم برای طبخ برنج چه مواد غذایی و ابزاری لازم است؟ به چه حجمی؟

تجهيزات مربوط به طبخ

دستگاه‌ها آژیر ندارند فقط یک دستگاه اعلام حریق و دستگاه حساس به لرزش که با آن گاز رسانی به آشپزخانه قطع می‌شود.





مجموعه پخت



چک لیست ۳-۴ ماهه: برای سالم بودن دستگاه ها (کباب پز، کباب گیر، دسته بندی، ظرف شویی) و یخچال
رعایت استاندارد ارگونومیک: تلاش برای حداقل استهلاک بر روی پرسنل آشپزخانه، مثلاً؛ بر روی چهارپایه بنشینید و بعد کار کند و یا ماشین ظرف شویی دارند. این گونه برای کارگر بهتر است.

مجموعه پخت



شعله روشن کن های قدیمی اتوماتیک نیستند ولی جدید ها اتوماتیک اند.

میز کار استیل+تخت کار چوبی (برای برش گوشت، خرد کردن سالاد) برای کار بهتر است چون در تخت کار پلاستیکی ممکن است پلاستیک وارد غذا بشه.

به منظور نگه داری سالاد از کابینت های یخچالی استفاده می کنند.

مجموعه پخت

آماده کردن گوشت:

تخته گوشت چوبی ← ساطوری کردن گوشت
میز استیل ← برای برش کوچک تر گوشت



مجموعه پخت

اتاقک گاوآژ

یک اتاقک که به وسیله دیواره ای شیشه ای از آشپزخانه جدا شده و دارای دستورالعمل خاص خودش است.



مجموعه پخت

اتاقک گاواژ

این اتاقک دارای ترازو و مخلوط کن جدا، بطری پلاستیکی خالی، قابلمه کوچک، پودر پروتئین، گاواژ آماده، اینترامیل، عسل و آرژنین است.







مجموعه پخت

اتاقک گاوآژ

مواد غذایی بیرون طبخ می شود سپس وارد اتاقک شده و مخلوط می گردد.

فردی که در این اتاقک کار می کند وارد جای دیگری نمی شود.





کد: ۴-۲-ت

ویرایش: A

صفحه: ۱ از ۱



FARABI HOSPITAL

راهنمای تهیه محلول کاواژ

مطبوعه: سازمان آستان خراسان رضوی

ردیف	توضیح لازم	مقدار لازم
۱	پودر کم چرب	۱ لیوان
۲	پودر کم چرب	۱ لیوان
۳	آب میز - سیب سموز - مویج	۱ لیوان
۴	عسل	۱ قاشق غذاخوری
۵	روغن زیتون (در صورت لزوم از روغن MCT استفاده گردد)	۱ قاشق غذاخوری
۶	تخم مرغ آب پز	۱ عدد
۷	پودر پروتئین	۱ پیمانه (25 gr)
۸	پودر گلوتامین	۱ پیمانه (5 gr)
۹	آرژنین (tab)	۱ عدد (500 mg)
۱۰	گوجه فرنگی (آب گوجه فرنگی یا رب بسته به شرایط بیمار)	۱ عدد کامل
۱۱	برنج پخته (در صورت لزوم از سیب زمینی آب پز استفاده گردد)	۵-۶ قاشق غذاخوری
۱۲	گوشت سفید	۶۰ گرم
۱۳	پودر بادام	۵-۱۰ گرم (۱ قاشق غذاخوری سر خالی)
۱۴	پنیر	۳۰ گرم
۱۵	مکمل مولتی ویتامین - مینرال (در صورت لزوم)	۱ پیمانه (5 ml)
۱۶	مکمل سلنیم (kap) (در صورت لزوم)	۱ عدد (50 mg)
۱۷	سوپ صاف شده	تا حجم مورد نیاز

تهیه کننده: علی مکاری (کارشناس تغذیه)



۵۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۱۲۰۵۰ آب ولرم	۳۳۰ پیمانه
۵۰۰ cc	۳۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۷۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۷۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۱۰۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۱۰۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۱۱۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۱۲۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۱۵۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۱۵۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۱۸۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۱۸۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه
۲۰۰۰ cc	۴۰۰ cc	۳۳۰ پیمانه	۳۳۰ پیمانه

ELECTRO STEEL

مجموعه پخت

اتاقک گاوآژ

محلول گاوآژ در یخچال (۶.۵ درجه سانتیگراد) در کنار اتاقک گاوآژ نگهداری میشود.



مجموعه پخت

قسمت سبزیجات

این قسمت در اصطلاح دارای دو قسمت تمیز و کثیف است.

با دستگاه پوست کن سیب زمینی های کثیف
پوست گیری می شوند ← شستشو ← سالادزنی

تهیه سبزیجات
Vegetable preparation

فرآیند پخت: پاکسازی
شستشوی گل ولای سبزی و میوه با آب سالم

مرحله دوم: انکلی زهالی
به ازای هر لیتر آب ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی ریخته و سبزی یا میوه را به مدت ۵ دقیقه در آن شناور می کنیم. سپس با آب سالم آنها را کاملاً شستشو می دهیم تا بوی مواد شستشو از بین برود. مایع ظرفشویی پاک شود.

مرحله سوم: ضدعفونی
برای ضدعفونی و از بین بردن میکروبها یک عدد قرص پر کلرین (ژاول پارت) به ازای ۱۰ لیتر آب اضافه نموده و سبزی و یا میوه را به مدت ۱۵ دقیقه در محلول حاوی کلر غوطه ور می سازیم. پس از شستشوی مجدد آنها با آب سالم و پاک شدن باقیمانده کلر، قابل مصرف خواهد بود. بدیهی است از سایر مواد ضدعفونی کننده مجاز نیز می توان استفاده نمود.

برای ۲۰ لیتر آب = ۲ عدد قرص پرکلرین (ژاول پارت)





مجموعه پخت

قسمت سبزیجات

دستگاه سالاد زنی هلندی (۶ میلیون تومان)
برای تهیه سالاد استفاده می شود.
دستگاه سالادزنی ایرانی برای حلقه ای کردن
پیاز استفاده می شود.
این دو دستگاه انواع تیغه های مختلف دارند.
در حال حاضر سبزی خرد شده و بسته بندی
شده می گیریم و نیازی به دستگاه سبزی خرد
کن نیست.







مجموعه پخت

پاک کردن برنج و حبوبات

دارای دو خروجی:

۱- خروجی آشغال

۲- خروجی غلات تمیز شده





مجموعه پخت

دستگاه کباب گیر

برای تهیه کباب از این دستگاه استفاده می شود.
دستگاه های برقی، ارت دارند که به زمین وصل می باشند (سیم اتصال به زمین برای جلوگیری از برق گرفتگی).
کباب با این دستگاه سفت تر از نوع دستی است.





MAHAK MACHINE
www.mahakmachine.com





مجموعه پخت

دستگاه چرخ گوشت



مجموعه پخت

دستگاه اره برقی

دستگاه اره برقی (ایتالیایی) برای تکه کردن گوشت است.

به منظور حفظ ایمنی در حین کار با آن باید از دستکش فولادی و کلاه ایمنی (برای محافظت صورت در برابر پرت شدن قطعات گوشت و استخوان) استفاده کرد.





مجموعه پخت

دستگاه اره برقی

برخی از موارد ایمنی کار با دستگاه برش گوشت (اره تسمه ای):

فقط افرادی که دوره آموزشی کار با این دستگاه را گذرانده اند صلاحیت کار با این دستگاه را دارند.

۱- حتی المقدور از دستگاه با فلکه توپر استفاده شود.

۲- تسمه دستگاه هنگام کار حتما بالاتر باشد.

۳- جنس تیغه باید استاندارد و ضخامت آن باید متناسب با قطر فلکه باشد.

۴- پهنای تیغه اره باید استاندارد باشد و سرعت تیغه متناسب با کار باشد.

۵- نحوه نصب تیغه باید براساس توصیه کارخانه سازنده باشد و نوع تیغه متناسب با کار باشد.

۶- تحت هیچ شرایطی از تیغه آسیب دیده و یا ترک خورده استفاده نگردد.

۷- در قسمت جلوی تیغه حفاظ قابل تنظیم و برای قسمت پشتی تیغه حفاظ ثابت از جنس مناسب نصب شود.

۸- بدنه های اره همواره باید تمیز و تیز باشد و در پایان کار در حالی که دستگاه خاموش و دوشاخه آن از برق جدا است و اطمینان از خالی بودن دینام ، نظافت با برس مخصوص و روغنکاری دستگاه در صورت لزوم انجام شود.

۹- هنگام برش قطعات طویل گوشت از تکیه گاه مناسب استفاده گردد.

۱۰- دستگاه باید دارای سیم ارت باشد که در هر p.m آشپزخانه به لحاظ آماده به کار بودن (سولفات نژدن ، متصل بودن و مقاومت و...) بررسی گردد.

۱۱- اپراتور هنگام برش قطعات کوچک علاوه بر دستگیره باردهنده می تواند از دستکش مسلح و ضد برش استفاده نموده و تحت هیچ شرایطی انگشتان دست را به منطقه عمل اره نزدیک نکند.

۱۲- از برش قطعات یخ زده گوشت با عنایت به لغزنده بودن که امکان ورود دست به منطقه عمل اره را زیاد می کند خودداری شود.

۱۳- از اعمال فشار بر قطعات گوشت به منظور تسریع برش جداً خودداری نمایید.

۱۴- هرگز دستگاه را به صورت روشن رها نکنید.

۱۵- اطراف دستگاه همواره خشک نگه داشته شود و سطوح لغزنده نباشد (موقع سر خوردن ناخودآگاه اپراتور دست خود را به منطقه عمل دستگاه نزدیک می کند).

۱۶- هنگام کار با دستگاه برش از پوشیدن لباس با مناطق آزاد که امکان درگیری با قسمت های در حال حرکت اره دارد پرهیز شود.

۱۷- هنگام کار با دستگاه برش استفاده از شیلد تمام صورت الزامی است.

۱۸- روشنایی به میزان کافی در سطح کار و از نوع ترکیبی تامین شود.

واحد بهداشت حرفه ای

مجموعه پخت

تخت کار

تخت کار جلو برای گوشت و تخت
کار دور تر رای مرغ است.



مجموعه پخت

یخچال:

۱- شنیدل + آب و ادویه: یک یا دو روز
می ماند تا طعم دار شود



مجموعه پخت

یخچال :

۲- مرغ: همه ضایعات آن به غیر از پوست گرفته شده (مرغ سوخاری با پوست و مرغ غیرسوخاری بدون پوست طبخ می گردد)



مجموعه پخت



اتاق پخت کباب

دارای دستگاه کباب پز که با حرارت تابشی کار می کند.
طرز کار:



مجموعه پخت

فضای ظرف شویی دیگ ها



مجموعه پخت

دیگ با شعله اتوماتیک



مجموعه پخت

دستگاه فر بخار

حرارت توسط بخار (مخزن این دستگاه دارای آب است) می باشد.
مخصوص غذاهای بخارپز

در داخل قالب ها یا برنج برای دم کشیدن و یا ماهی برای بخار پز کردن
قرار می گیرد.





مجموعه پخت

دیگ غذا

دو دیگ برنج، سرخ کن و دیگ خورشت دمایشان به علت تحت فشار بودن زیاد تا ۱۲۱ درجه سانتیگراد هم می رسد. این دیگ ها سطح صیقلی دارند و در تهیه آنها از هیچ گونه جوشی استفاده نشده و غالبا خم کاری هستند. در قسمت پایین هر دیگ یک شیر تخلیه وجود دارد که محل خروج مواد غذایی مانند خورشت می باشد. بالای هر دیگ یک عدد شیر آب وجود دارد که برای پر کردن دیگ مشکلی وجود نداشته باشد.

مجموعه پخت





مجموعه پخت



مجموعه پخت

ظروف ادویه پلاستیکی

همگی پلاستیکی بوده و در پوش دارند.



مجموعه پخت



فر پیتزا

جهت پخت ته چین، کوکو و پیتزا استفاده می شود.

دستگاه همبرگر زن

فر گریل: پخت ماهی کبابی، استیک، همبرگر

مجموعه پخت



کلا در امور اداره آشپزخانه همکاری با ریاست و توانایی قانع کردن وی یک امر بسیار مهم می باشد. زیرا برای افزایش رضایت بیماران از غذایشان ما گاهی مجبوریم که وسایل پیشرفته و مدرن خریداری کنیم و این امر وقتی محقق میشود که بتوانیم ریاست آن مجموعه را جهت خریداری آن محصول و تامین بودجه قانع کنیم. مثلا در این آشپزخانه ابزار تازه خریداری شده قیمتی معادل ۲۰۰ میلیون دارند.

مجموعه پخت

دستگاه بسته بندی

ساعت ۱۱:۱۵ سوپ ها ریخته شده
و بسته بندی می شوند.



مجموعه پخت



دستگاه یخ ساز
برای پرسنل در سلف قرار دارد.

مجموعه پخت

مولد آب جوش

به طور ۲۴ ساعته روشن است که البته در ساعات خاصی به بیمار داده می شود و اگر بیمار آب جوش بخواهد هم داده می شود.



شست و شوی ظروف

ماشین ظرف شویی: ۷۰ میلیون تومان،
شستن ۱۲ هزار قطعه در ساعت، آب و
آب کشی از شست و شو جداست.

اتاق شستشو

دستورالعمل

- ۱- ابتدا تمام ظروف آشغال گیری و تمیز می شود و یک بار آبکشی می شود.
- ۲- در سبک مخصوص مواد شوینده اضافه نموده و ظروف را داخل آن قرار دهید (حرارت آب لازم است حدود ۶۰-۴۰ درجه باشد).
- ۳- در سبک مخصوص ضد عفونی ظروف وایتکس (۱۰ سی سی برای هر لیتر آب اضافه نموده) و ظروف را به مدت ۱۵ دقیقه داخل آن قرار دهیم.
- ۴- مرحله نهایی آبکشی ظروف می باشد.



شست و شوی ظروف

برای شست و شو ابتدا غذایی که دور دیواره ی ظرف خشک شده تو آب می گذاریم و بعد در ماشین ظرف شویی قرار می دهیم. در آخر هم ظروف را در قفسه های آبچکان می گذاریم.



شست و شوی ظروف



سبزی شویی: گل گیری ← ضد عفونی ← شست و شوی نهایی ←
خشک کردن سبزیجات با آبگیری کردن (البته معمولاً سبزی آماده
خریداری می کنند)

شست و شوی ظروف

برنامه ماهیانه نظافت آشپزخانه

سال ماه

ردیف	عنوان برنامه	اول فرماد	۱۰ فرماد	۲۰ فرماد	سه ماهه
۱	شستشوی دیوار، پنجره و راهروها	✓			
۲	شستشوی کامل کابینتها و هودهای آشپزخانه		✓		
۳	شستشوی دیوار و کف سلف سرویس			✓	
۴	شستشوی پرده ها و روکش صندلی سلف				✓
تایید کننده :					

برنامه هفتگی نظافت آشپزخانه

سال ماه

برنامه روزانه نظافت آشپزخانه

سال ماه

ردیف	عنوان برنامه	زمان انجام
۱	شستشوی کف آشپزخانه، میز و تخته کار	ساعت ۱۴ به بعد
۲	شستشوی ظروف پخت و نگهداری غذا و وسایل پخت و پز	ساعت ۱۴
۳	شستشوی ظروف غذاخوری پرسنل و بیماران و ترالی حمل غذا	ساعت ۱۴:۳۰
۴	شستشوی دستگاهها و تجهیزات آشپزخانه	ساعت ۹-۱۰ صبح
۵	نظافت کف سلف و کانتر سرو غذا	ساعت ۸-۱۰
۶	تخلیه زباله ها و پسماند غذا	ساعت ۱۵
۷	شستشوی راهرو و انبار سردخانه و نظافت انبار	ساعت ۹-۱۱
تایید کننده :		

ظروف و وسایل کوچک



برای سرو کردن غذای پرسنل و بیماران ظروف چینی است به جز صبحانه که در ظروف یک بار مصرف می باشد.

ظروف مورد استفاده برای پخت: استیل بوده و جوش استیل دارند. دیگر های صنعتی فاقد جوش هستند چون یک تکه بودند فقط بعضی از قسمت ها خم شده است.

ظروف استیل، روحی و پلاستیکی وجود دارد و ظروف چدنی ندارند.

ظروف و وسایل کوچک

ظروف چینی بیمار از پرسنل جداست.

پرسنل: ظروف چهارگوش

بیماران: ظروف گرد



ظروف و وسایل کوچک

ترالی:

۱. حمل داغ مواد غذایی ← غذای داغ سرو می شود

۲. ترمومتر و المنت دارد

بعضی از چرخ ها عاج دار است چون استهلاک چرخ بالاست (آج با ضخامت زیاد).





سرو کردن غذا

صبحانه: صبحانه در شب توسط یک نیروی شب کار آماده می شود و اگر تخم مرغ باشد صبح ۵:۳۰ تهیه میگردد ۶ و صبح توزیع انجام می گیرد.

نهار ساعت ۱۲ و شام ساعت ۱۸ سرو می شود.

سرو کردن غذا

میان وعده : میوه بین صبحانه و نهار



سرو کردن غذا

سرو غذاهای پرسنل: برداشتن ظروف ← کانتر (سرو غذا) ← سالاد ← سوپ ← سلف

سرو کردن غذا



سرو این بیمارستان به صورت متمرکز می باشد.
برای پخت مواد غذایی که زیر صفر نگهداری می شوند یک روز قبل از سرد خانه خارج می شوند. وارد اتاق پیش سرد شده و بعد به آشپز خانه می آیند.
اگر مواد غذایی فریز نباشد همان روز از انبار خارج می شود.

سرو کردن غذا

رژیم دیابتی: دارای ۱۰ ق غ برنج
(دو واحد) و حدودا دو کف دست
نان می باشد که جمعا چهار واحد
غلات می شود.



سرو کردن غذا

خورش قیمه رژیمی: با شنیدل مرغ درست می شود، نمک ندارد و تنها نمکی که وجود دارد همان نمک رب می باشد.





سرو کردن غذا

سوپ به دو صورت نمکی و غیر نمکی پخت می شود.
سوپ صاف برای عمل لوزه و برخی دیگر از بیماران استفاده می گردد.





ممنون

از

توجه شما