# 1.0 AMAÇ

Hastane personeli, hasta ve refakatçilerinin dengeli ve sağlıklı beslenmelerini sağlamaktır.

# 2.0 KAPSAM

Tüm hastane çalışanları, hasta ve refakatçileri kapsar.

# SORUMLULAR

* + - İdari ve Mali Hizmetler Müdürü
		- Sağlık Hizmetleri Müdürü
		- Servis Sorumluları
		- Yemekhane hizmetinin alındığı firma sorumlusu

# FAALİYET AKIŞI:

* 1. Yiyeceklerin hazırlandığı alan, diğer alanlardan ayrıdır.
	2. Hastane personeli, hasta ve refakatçilerinin normal yemek veya rejim yemeği olmak üzere 2 (iki) tür yemek çıkar Yemek listeleri Kamu Hastaneler Birliği tarafından standart olarak hazırlanır.
	3. Hastanın, normal yemek veya rejim yemeğinden hangisini yiyeceğini doktor belirler.
	4. Yatan hastaların diyetleri; kat sekreteri veya hemşireler tarafından diyet listesine yazılır. Daha sonra her öğün yemekten 1 saat önce toplam yemek rasyonu ve ayrıntılı katlara dağılım listesi yemekhane personeli tarafından sorumlu servis hemşiresinden teslim alınır ve bu listelere göre hastalara yemek dağıtımı yapılır.
	5. Gelen bütün normal ve diyet yemeklerinden şahit numuneler alınır ve 72 saat bekletilir.
	6. Ayrıca yemeğin suyunun uygun olup olmadığı kontrol komisyonu tarafından denetlenir.
	7. Yemekhane çalışanlarının tamamı; maske, eldiven, bone, galoş gibi uygun koruyucu ekipman kullanır.