



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΩΓΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Πτυχιακή Εργασία με τίτλο:

“Η Οργάνωση του Τμήματος Διατροφής Νοσοκομείου”

Παπαδοπούλου Δέσποινα

Αθήνα, 2018



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΩΓΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τριμελής Εξεταστική Επιτροπή

- Μπόσκου Γεώργιος, Επίκουρος καθηγητής (επιβλέπων)
- Καλιώρα Ανδριάνα, Επίκουρη καθηγήτρια
- Πολυχρονόπουλος Ευάγγελος, Αναπληρωτής Καθηγητής

Αθήνα, 2018

Πνευματικά Δικαιώματα

Η Παπαδοπούλου Δέσποινα δηλώνω υπεύθυνα ότι:

Είμαι η κάτοχος των πνευματικών δικαιωμάτων της πρωτότυπης αυτής εργασίας και από όσο γνωρίζω η εργασία μου δεν συκοφαντεί πρόσωπα, ούτε προσβάλλει τα πνευματικά δικαιώματα τρίτων.

Αποδέχομαι ότι η ΒΚΠ μπορεί, χωρίς να αλλάξει το περιεχόμενο της εργασίας μου, να τη διαθέσει σε ηλεκτρονική μορφή μέσα από τη ψηφιακή Βιβλιοθήκη της, να την αντιγράψει σε οποιοδήποτε μέσο ή/και σε οποιοδήποτε μορφότυπο καθώς και να κρατά περισσότερα από ένα αντίγραφα για λόγους συντήρησης και ασφάλειας.

Ευχαριστίες

Η παρούσα πτυχιακή μελέτη εκπονήθηκε κατά το ακαδημαϊκό έτος 2017-2018 από την Παπαδοπούλου Δέσποινα, φοιτήτρια του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας - Διατροφής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, με θέμα: «Οργάνωση του τμήματος Διατροφής Νοσοκομείου ».

Αισθάνομαι την ανάγκη να απευθύνω τις ένθερμες ευχαριστίες μου σε μία σειρά ανθρώπων, χωρίς τη βοήθεια των οποίων θα ήταν ανέφικτη η εκπόνηση της παρούσας πτυχιακής μελέτης. Συγκεκριμένα, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον επιβλέποντα Δρ. Γεώργιο Μπόσκου, επίκουρο καθηγητή του Τμήματος Διαιτολογίας – Διατροφής, για την ανάθεση της πτυχιακής αυτής μελέτης, αλλά και για την πολύτιμη καθοδήγηση και συμβολή του στη διεκπεραίωσή της αλλά και για τις ουσιαστικές παρεμβάσεις του κατά την συγγραφή του θεωρητικού μέρους και την δόμηση, ανάλυση και καταγραφή των στοιχείων της μεθοδολογίας. Επιπλέον, οφείλω να ευχαριστήσω τον Καθηγητή του Τμήματος Διαιτολογίας – Διατροφής κ. Πολυχρονόπουλο Ευάγγελο και την Επίκουρο Καθηγήτρια του Τμήματος Διαιτολογίας – Διατροφής κα Καλιώρα Ανδριάννα, για την εποικοδομητική συνεργασία τους.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περίληψη.....	5
Abstract.....	6
Εισαγωγή.....	7
ΜΕΡΟΣ Α΄: Ανασκόπηση Βιβλιογραφίας.....	8
Η Οργάνωση του Νοσοκομείου.....	8
Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου.....	10
Οργάνωση Τμήματος Διατροφής.....	13
Το Νομικό Πλαίσιο λειτουργίας του Τμήματος Διατροφής.....	18
Μελέτες για την Αποτελεσματικότητα της λειτουργίας του Τμήματος Διατροφής και την Ικανοποίηση των Ασθενών.....	19
ΜΕΡΟΣ Β΄: Σχεδιασμός της Οργάνωσης της Μονάδας Διατροφής.....	30
Ο Σκοπός της μελέτης και η Μεθοδολογική Προσέγγιση.....	30
Οι Δραστηριότητες του Τμήματος Διατροφής.....	30
Ταξινόμηση των διατροφικών σχημάτων που ακολουθούνται στα νοσηλευτικά ιδρύματα.....	32
Τροφοδοσία - διανομή.....	40
Το Οργανόγραμμα του Τμήματος Διατροφής.....	42
Σχεδιασμός Βάσης Δεδομένων για την Οργάνωση του Τμήματος Διατροφής.....	44
Συμπεράσματα.....	49
Βιβλιογραφία.....	51
Παράρτημα Ι. Περιγραφές θέσεων εργασίας.....	56
Παράρτημα ΙΙ. Εικόνες από τη βάση δεδομένων.....	79

Περίληψη

Κάθε Νοσοκομειακή Μονάδα, πέρα από τις νοσηλευτικές υπηρεσίες, παρέχει και υπηρεσίες εστίασης. Το Τμήμα Διατροφής Νοσοκομείου και το προσωπικό που το στελεχώνει είναι υπεύθυνο για τη σίτιση των ασθενών και του προσωπικού, καθώς και για την πληροφόρηση και εκπαίδευσή τους. Το τμήμα Διατροφής απασχολεί πληθώρα ειδικοτήτων και γι αυτό η οργάνωσή των θέσεων εργασίας και η καταγραφή ενός οργανογράμματος είναι πολύ σημαντική για την ομαλή λειτουργία του. Αυτό θα συνέβαλε στην βελτίωση της ποιότητας των υπηρεσιών του τμήματος και γενικότερα του νοσοκομείου. Σκοπός της παρούσας πτυχιακής μελέτης ήταν η καταγραφή των θέσεων εργασίας ενός τμήματος Διατροφής Νοσοκομείου, μέσω της δημιουργίας μίας φόρμας περιγραφής των θέσεων και του οργανογράμματος του τμήματος, Επιπλέον, σχεδιάστηκε ένα ενιαίο μοντέλο καταγραφής των ειδικών διαιτών και μία ηλεκτρονική πλατφόρμα σε περιβάλλον base του Libre Office 6.0 για την οργάνωση του τμήματος. Τα δεδομένα αυτά μπορούν να αξιοποιηθούν από τους προϊσταμένους του τμήματος Διατροφής για την οργάνωση του τμήματος, καθώς και σε περιπτώσεις προσλήψεων προσωπικού. Είναι σημαντικό να υπάρχει οργάνωση εντός του τμήματος, εφόσον είναι αρκετοί οι διαιτολόγοι που απασχολούνται ως διαιτολόγοι εστίασης (foodservice dietitians). Ωστόσο, συχνά οι υπηρεσίες διατροφής θεωρούνται δευτερεύουσες σε σχέση με τις υπηρεσίες νοσηλείας και γι' αυτό δεν αποδίδεται από τη διοίκηση απαραίτητη σημασία. Ένας ακόμα ανασταλτικός παράγοντας για την σωστή λειτουργία του τμήματος αποτελεί το οικονομικό κόστος για την μελέτη και την επίλυση προβλημάτων, καθώς το σύστημα ασφάλισης της υγείας δεν είναι ιδιωτικό, όπως συμβαίνει σε αρκετές χώρες του εξωτερικού.

Λέξεις Κλειδιά: τμήμα διατροφής, νοσοκομείο, περιγραφή θέσης εργασίας, οργανόγραμμα, ηλεκτρονική πλατφόρμα

Abstract

Each hospital unit, besides health care services, also provides food services. The nutrition department of the hospital and its staff is responsible for feeding the patients and staff, as well as for their information and education. The hospital foodservice involves a variety of specialties and therefore the organization of jobs and the formation of an hierarchical chart is very important for its smooth operation. This would help improve the quality of departmental services and the hospital in general. The purpose of this study was to register the jobs of the nutrition department through the creation of a form for the job description and the creation of an organization chart for the department. In addition, a generic single model for registering the special diets was designed and an electronic platform in the Base environment of Libre Office 6.0 was created. These data can be used by the managers of the food service department for the organization, as well as for recruiting new staff. It is important for the hospital foodservice to be organized, since there are enough dieticians who are employed as foodservice dietitians. However, food services are often regarded as secondary to health care services, and therefore the necessary attention is not given. Another inhibiting factor for the proper operation of the department is the financial cost to study and solve problems, as the health insurance system is not private, as is the case in several countries abroad

Keywords: foodservice, hospital, job description, organization chart, electronic platform

Εισαγωγή

Από την υπάρχουσα βιβλιογραφία γνωρίζουμε ότι η νοσοκομειακή σίτιση των ασθενών αποτελεί μια πολυσύνθετη διαδικασία, η οποία για να έρθει εις πέρας, με ασφαλή και ικανοποιητικά αποτελέσματα, προϋποθέτει τη σωστή επικοινωνία και συνεργασία πολλών διαφορετικών επιστημονικών κλάδων και μελών του προσωπικού. Μέσα στα πλαίσια της γενικότερης προσπάθειας των νοσηλευτικών ιδρυμάτων να βελτιώσουν την ποιότητα παροχής υπηρεσιών προς τους ασθενείς, έχει δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στον τομέα της διατροφής. Ένας από τους λόγους, είναι ότι η άποψη που έχουν οι ασθενείς για τα γεύματα φαίνεται να συνδέεται άμεσα με την ικανοποίησή τους από τις συνολικές υπηρεσίες του νοσοκομείου κατά τη διάρκεια της νοσηλείας τους. Πολλές μελέτες έχουν πραγματοποιηθεί με σκοπό να συγκρίνουν τα διάφορα συστήματα παραγωγής και διανομής γευμάτων μεταξύ τους, αλλά και για να αξιολογήσουν τη σχέση των συγκεκριμένων συστημάτων με τη διατροφική πρόσληψη των ασθενών, το κόστος, την παραγωγικότητα, την ευελιξία, τη σπατάλη και τις απώλειες και βέβαια την ικανοποίηση των ασθενών.

Επομένως, είναι λογικό πως σε κάθε Νοσοκομειακή Μονάδα το Τμήμα Διατροφής αποτελεί ένα σημαντικό χώρο παροχής υπηρεσιών που αφορά στη σίτιση των ασθενών και του προσωπικού. Το τμήμα Διατροφής απασχολεί πληθώρα ειδικοτήτων και γι' αυτόν τον λόγο, η οργάνωσή των θέσεων εργασίας και η καταγραφή ενός οργανογράμματος αποτελεί επιτακτική ανάγκη για την καλή λειτουργία του.

Λαμβάνοντας υπόψιν τα παραπάνω, πραγματοποιήθηκε η παρούσα πτυχιακή μελέτη με σκοπό την καταγραφή των θέσεων εργασίας ενός τμήματος Διατροφής Νοσοκομείου, μέσω της δημιουργίας φόρμας περιγραφής των θέσεων, καθώς και οργανογραμμάτων και επίσης μέσω του σχεδιασμού μίας ηλεκτρονικής πλατφόρμας για την οργάνωση του τμήματος.

ΜΕΡΟΣ Α΄: Ανασκόπηση Βιβλιογραφίας

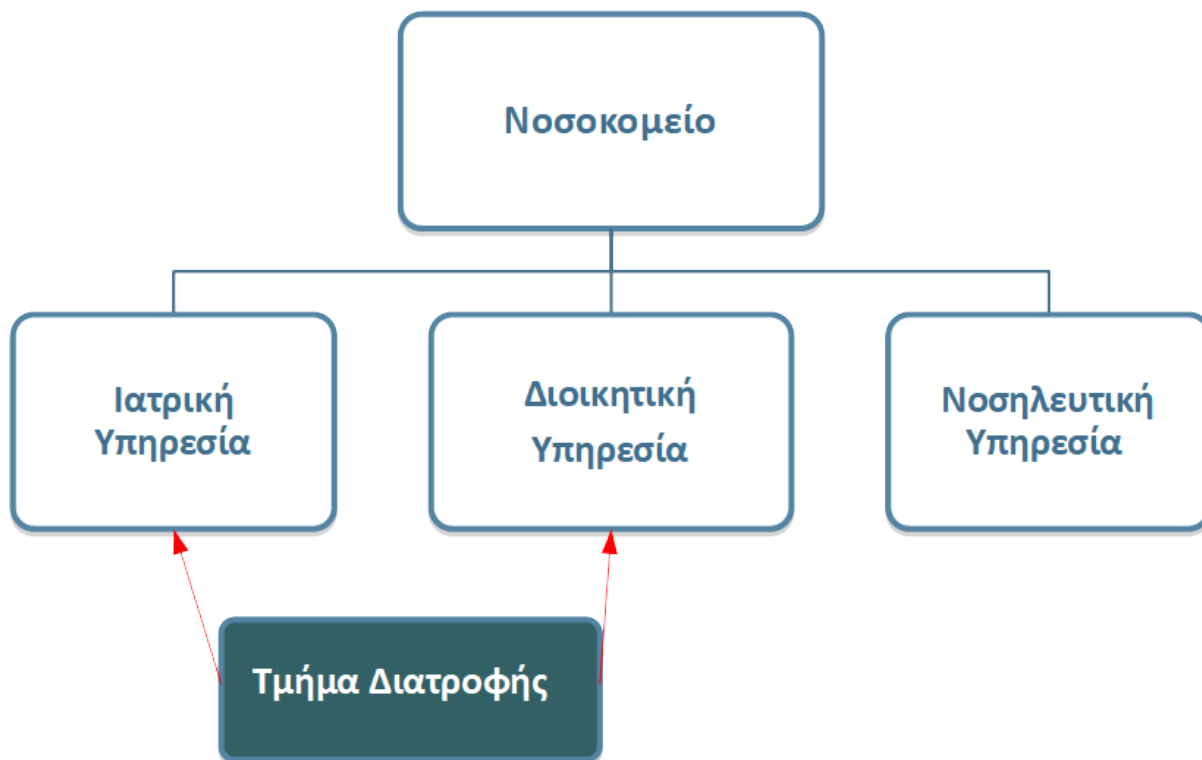
Η Οργάνωση του Νοσοκομείου

Το νοσοκομείο είναι ίδρυμα υγειονομικής περίθαλψης, στο οποίο παρέχεται θεραπεία από ειδικευμένο προσωπικό με ειδικό εξοπλισμό, και συχνά, αλλά όχι πάντα, παρέχει τη δυνατότητα μακροχρόνιας παραμονής των ασθενών. Σήμερα τα νοσοκομεία χρηματοδοτούνται συνήθως από το κράτος, τις οργανώσεις υγείας (με κερδοσκοπικό ή μη σκοπό), τους οργανισμούς παροχής ασφαλειών υγείας ή τις φιλανθρωπικές οργανώσεις, συμπεριλαμβανομένων των άμεσων φιλανθρωπικών δωρεών. Σκοπός του Νοσοκομείου είναι:

1. Η παροχή στο πλαίσιο και στην έκταση της διάρθρωσης της Ιατρικής Υπηρεσίας Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας περίθαλψης ισότιμα για κάθε πολίτη ανεξάρτητα από την οικονομική, κοινωνική και επαγγελματική του κατάσταση σύμφωνα με τους κανόνες του Εθνικού Συστήματος Υγείας
2. Η ανάπτυξη και προαγωγή της ιατρικής έρευνας
3. Η εφαρμογή προγραμμάτων ειδίκευσης, συνεχούς εκπαίδευσης ιατρών, καθώς και εκπαίδευσης και επιμόρφωσης λειτουργών άλλων Κλάδων Υγείας

Το Νοσοκομείο απαρτίζεται από τις υπηρεσίες ιατρική, νοσηλευτική και διοικητική. Στην τελευταία υπάγεται το τμήμα διατροφής. Κάθε υπηρεσία έχει τη δική της ξεχωριστή συγκρότηση και ιεραρχική διάρθρωση. Οι τρεις υπηρεσίες είναι μεταξύ τους ισότιμες και υπάγονται ιεραρχικά στον Πρόεδρο του Σ.Δ του Νοσοκομείου.

Ενέργειες που συνδέουν το Τμήμα Διατροφής με τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου και τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου μεταξύ τους.



Σχ. 1 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΜΕ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Σε κάθε Νοσοκομειακή Μονάδα το Τμήμα Διατροφής αποτελεί ένα σημαντικό χώρο παροχής υπηρεσιών που αφενός αφορά στη σίτιση των ασθενών και του προσωπικού και αφετέρου στη διαμόρφωση ειδικών διατροφικών σχημάτων για τους ασθενείς και τη διατροφική αγωγή αυτών. Δίνεται περισσότερο έκταση στο επίμαχο ζήτημα της ασφάλεια τροφίμων και στην εφαρμογή συστήματος HACCP. Η Διασφάλιση Ποιότητας αποτελεί πλεονέκτημα στρατηγικής σημασίας για τη βελτίωση της παροχής υπηρεσιών του Τμήματος Διατροφής λόγω της συνεχούς εμπλοκής του στην θεραπεία και την αποκατάσταση των ασθενών. Αυτό επιβάλλει την εξέλιξη και την μεγιστοποίηση των δυνατοτήτων του Τμήματος, προκειμένου να αυξάνεται η αποτελεσματικότητά του (Κουκούλη, 1983)

Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου

Το Τμήμα Διατροφής, είναι το τμήμα του νοσοκομείου που ασχολείται με οτιδήποτε αφορά τη διατροφή των ασθενών, αλλά και του προσωπικού (εφημερευόντων ιατρών), καθώς επίσης και με την πληροφόρηση και εκπαίδευση των ασθενών. Το οικονομικό και το διοικητικό μέρος του τμήματος εντάσσονται στις δραστηριότητες της Διοικητικής Υπηρεσίας, ενώ η επιστημονική δραστηριότητα των διαιτολόγων εντάσσεται στις δραστηριότητες της Ιατρικής Υπηρεσίας του κάθε νοσηλευτικού ιδρύματος (Ν.1397/83). Σύμφωνα με το Ν. 2889/2001, οι διαιτολόγοι και οι τεχνολόγοι τροφίμων υπάγονται στην Ιατρική Υπηρεσία του νοσοκομείου, ενώ το Τμήμα Διατροφής εντάσσεται οργανικά στην Τεχνική και Ξενοδοχειακή Υπηρεσία (Μπόσκου, 2012).

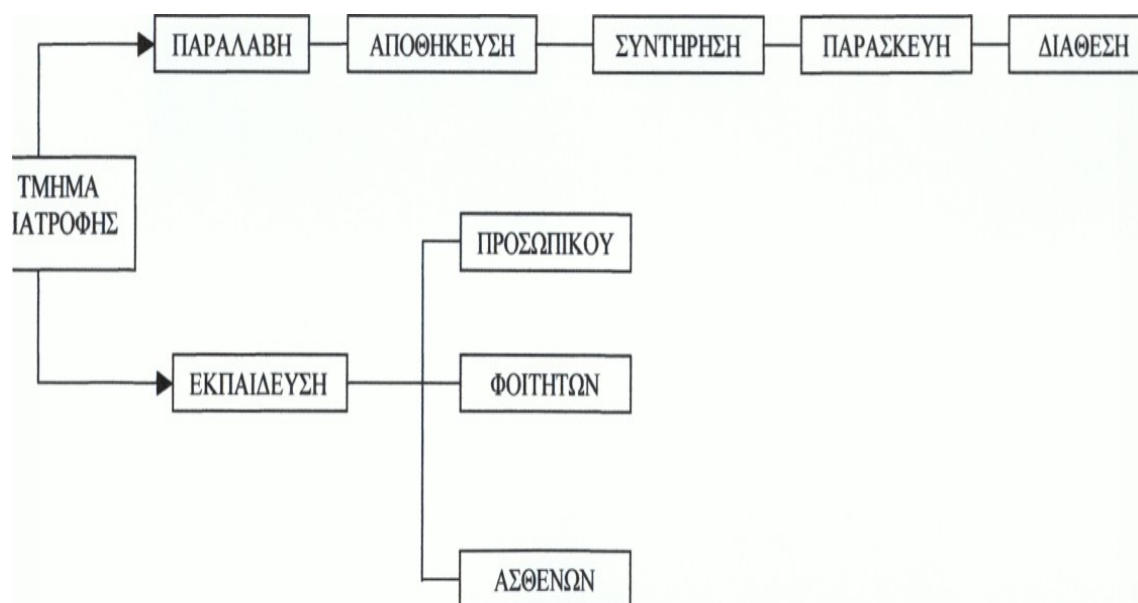
Οι δραστηριότητες του Τμήματος Διατροφής είναι οι ακόλουθες:

- Σχεδιασμός διατροφικών σχημάτων για ασθενείς που σιτίζονται ελεύθερα, καθώς και για το προσωπικό (π.χ. μενού τραπεζαρίας ιατρών).
- Σχεδιασμός διατροφικών σχημάτων για τους ενδονοσοκομειακούς ασθενείς, ανάλογα με τη νόσο και τις ιδιαίτερες ανάγκες τους, καθώς επίσης και ανάλογα με τις διαγνωστικές δοκιμασίες στις οποίες υποβάλλονται.
- Σχεδιασμός διαιτολογίων για τους ασθενείς των Τακτικών Εξωτερικών Ιατρείων, κατόπιν ενυπόγραφης ιατρικής εντολής.
- Ενημέρωση και εκπαίδευση ασθενών, των οποίων η νόσος απαιτεί συστηματική διαιτητική φροντίδα.
- Παραλαβή, αποθήκευση, συντήρηση, παρασκευή και διάθεση τροφής στους ασθενείς και το προσωπικό του Νοσοκομείου, που δικαιούνται σίτισης.
- Παροχή συμβουλών σε θέματα που αφορούν προμήθειες και παραλαβές τροφίμων, ανακαινίσεις χώρων και αγορά εξοπλισμού.
- Επιμόρφωση του προσωπικού του Τμήματος σχετικά με το αντικείμενο της εργασίας τους.

-
- Εκπαίδευση φοιτητών Διατροφής-Διαιτολογίας.
 - Πρακτική άσκηση και ειδίκευση Διαιτολόγων (Μπόσκου, 2007).

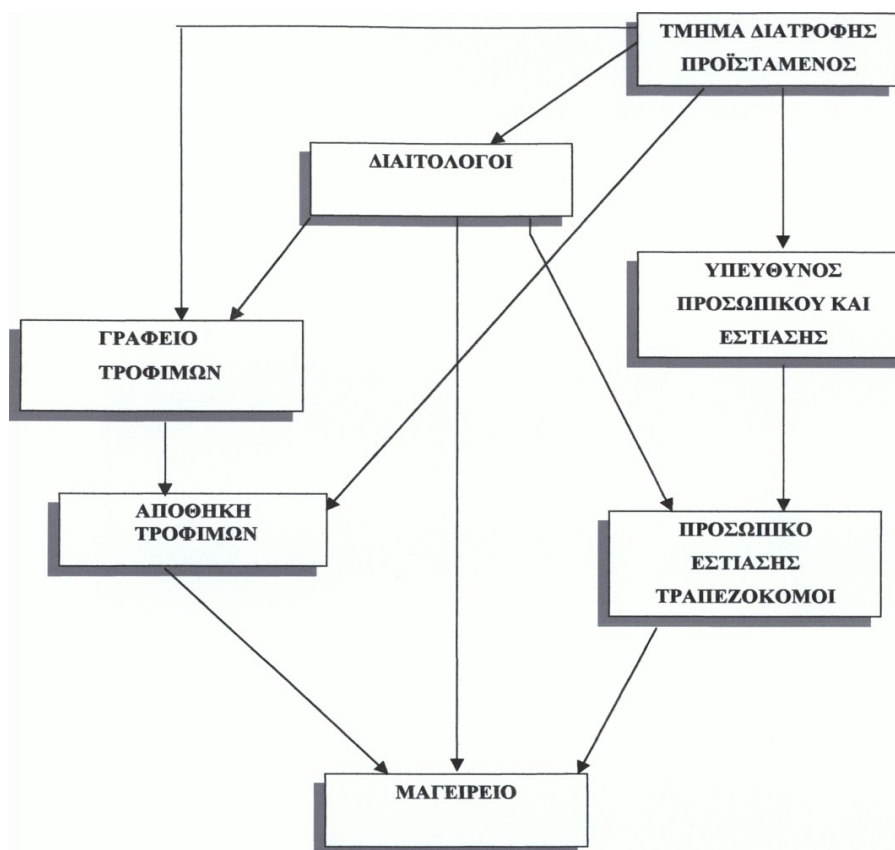
Συνεπώς, πιο συγκεκριμένα ο βασικός σκοπός του Τμήματος Διατροφής είναι η διαμόρφωση διατροφικών σχημάτων ελεύθερων διατροφικά ασθενών, αλλά και η ειδική διαιτητική αγωγή των νοσηλευόμενων ασθενών, καθώς και των ασθενών των Τακτικών Εξωτερικών ιατρείων ύστερα από ενυπόγραφη ιατρική εντολή. Παράλληλα έχει την ευθύνη για την παραλαβή, αποθήκευση, συντήρηση, παρασκευή και διάθεση τροφής στους ασθενείς και το προσωπικό του Νοσοκομείου που δικαιούται τροφής, αλλά και δικαίωμα να γνωμοδοτεί για θέματα που αφορούν προμήθειες και παραλαβές τροφίμων, ανακαινίσεις χώρων, αγορά τεχνολογικού εξοπλισμού.

Άλλες δραστηριότητες του Τμήματος έχουν να κάνουν με την εκπαίδευση. Πιο συγκεκριμένα ασχολούνται με την πληροφόρηση και εκπαίδευση ασθενών που το νόσημά τους χρήζει συστηματικής διαιτητικής φροντίδας, τη συνεχή επιμόρφωση των εργαζομένων στο τμήμα, σχετικά με το αντικείμενο της εργασίας τους, το πρόγραμμα εκπαίδευσης φοιτητών Διατροφής-Διαιτολογίας και την πρακτική άσκηση και ειδίκευση διαιτολόγων).



Στελέχωση του Τμήματος Διατροφής:

- ▪ Προϊστάμενος
- ▪ Διαιτολόγος
- ▪ Γραφείο Διαχείρισης Τροφίμων
- ▪ Αποθήκη Τροφίμων
- ▪ Μαγειρείο
- ▪ Υπεύθυνος Τραπεζοκόμων
- ▪ Προσωπικό Εστίασης
- ▪ Επόπτης Δημόσιας Υγείας
- ▪ Τεχνολόγος Τροφίμων



ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ Πηγή: Περιοδικό Επιθεώρηση
Υγείας Τεύχος (Μπόσκου 2001)

Οργάνωση Τμήματος Διατροφής

Αναλυτική παρουσίαση του ρόλου και των ευθυνών του προσωπικού του Τμήματος Διατροφής

Προϊστάμενος.

Ο προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής είναι διαιτολόγος και έχει υπό την ευθύνη του την ομαλή λειτουργία του τμήματος. Είναι επίσης υπεύθυνος για τον προγραμματισμό, τον καταμερισμό και το συντονισμό των εργασιών όλων των ειδικοτήτων που απασχολεί το τμήμα, καθώς και για την αξιολόγησή τους. Εισηγείται στη Διοίκηση για τις εκπαιδευτικές άδειες του επιστημονικού προσωπικού του τμήματος, αλλά και για όλα τα θέματα που αφορούν το τμήμα. Προγραμματίζει, εκπονεί και υλοποιεί την ενδονοσοκομειακή εκπαίδευση των εργαζομένων του τμήματος, ενώ προαιρετικά, μπορεί να σχεδιάσει και προγράμματα εκπαίδευσης για τους φοιτητές Διατροφής και Διαιτολογίας. Μεριμνά για την εφαρμογή εκπαιδευτικών προγραμμάτων του ΚΕ.Σ.Υ (Μπόσκου, 2012).

Στα ποιοτικά χαρακτηριστικά που πρέπει να έχουν οι διαιτολόγοι στον τρόπο που εργάζονται σε σχέση με την παροχή υπηρεσιών σίτισης, το Health Care Professions Council (HCPC) της Βρετανίας το 2013 - μέσα από το Health Care Professions Council Standards of Proficiency Dietitians - συμπεριέλαβε τα εξής:

- ανάπτυξη και διατήρηση καλών εργασιακών σχέσεων με το προσωπικό σε όλα τα επίπεδα
- καθοδήγηση της ομάδας στην ανάπτυξη πολιτικής
- επίγνωση των προδιαγραφών και των απαιτήσεων και εργασία ώστε να τις φτάσουν ή να τις υπερβούν
- χρήση ερευνητικών στοιχείων για την ανάπτυξη των υπηρεσιών
- εφαρμογή διαπραγματεύσεων και ικανότητες να λύνουν προβλήματα
- επίγνωση πρακτικών περιορισμών (HCPC, 2013)

Διαιτολόγος

Ο Διαιτολόγος συντάσσει διατροφικά σχήματα ειδικών διαιτών σύμφωνα με την πορεία της νόσου και διατηρεί διατροφικό ιστορικό για κάθε ασθενή με διαιτητικό πρόβλημα. Παρακολουθεί την ιατρική επίσκεψη και διατηρεί συνεργασία με τον θεράποντα ιατρό καθώς και το νοσηλευτικό προσωπικό, ώστε να επιτευχθεί η παροχή σωστής διατροφικής φροντίδας στους ασθενείς. Επίσης, εκπαιδεύει και πληροφορεί τους ενδονοσοκομειακούς ασθενείς αλλά και εκείνους των Εξωτερικών Ιατρείων που έχουν χρόνια διατροφικό πρόβλημα. Τέλος, συμμετέχει στην Επιτροπή Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων, στις επιστημονικές δραστηριότητες του νοσοκομείου που αφορούν τη διατροφή και στην εκπαίδευση των φοιτητών κατά τη διάρκεια της Πρακτικής τους Άσκησης (Μπόσκου, 2012).

Γραφείο Τροφίμων

Το Γραφείο Τροφίμων έχει άμεση σχέση με το Γραφείο Διαιτολόγων και το προσωπικό απαρτίζεται από διοικητικούς υπαλλήλους. Έχει υπό την ευθύνη του την καλή λειτουργία και απόδοση του τμήματος που σχετίζεται με τις διαδικασίες προμήθειας, διακίνησης, συντήρησης και παρασκευής των τροφίμων, καθώς και για την καλή διαχείριση του μη αναλώσιμου υλικού του τμήματος. Επιπλέον, συντάσσει συγκεντρωτικές και αναλυτικές καταστάσεις των εκτελούμενων προγραμμάτων διατροφής και μεταφράζει τις διαιτητικές εντολές σε ποσότητες. Κάνει τις παραγγελίες των τροφίμων και του μη αναλώσιμου υλικού του τμήματος, συμμετέχει στην ενδονοσοκομειακή επιμόρφωση σύμφωνα με το αντικείμενο εργασίας και τέλος, παρέχει γραμματειακή υποστήριξη στο τμήμα (Μπόσκου, 2012).

Αποθήκη Τροφίμων

Στην αποθήκη τροφίμων απασχολείται ο αποθηκάριος τροφίμων και ο εργάτης αποθήκης τροφίμων. Ο διοικητικός υπάλληλος της αποθήκης τροφίμων κάνει ποσοτική παραλαβή τροφίμων, συντάσσει πρωτόκολλο παραλαβής, πρωτόκολλο εσωτερικής διακίνησης και καρτέλες εισαγωγής και εξαγωγής τροφίμων. Μαζί με τον εργάτη τοποθετεί τα τρόφιμα και άλλα είδη σχετικά με τη διατροφή στους αντίστοιχους αποθηκευτικούς

χώρους, μεταφέρει τρόφιμα και άλλα σχετικά με τη διατροφή στο Μαγειρείο, ενώ παράλληλα είναι υπεύθυνος για την τάξη και για την τήρηση υγειονομικών συνθηκών αποθήκευσης (Μπόσκου, 2012).

Μαγειρείο

Στο χώρο του μαγειρείου απασχολούνται: ο αρχιμάγειρας (Α & Β), οι μάγειροι (Α', Β' & Γ'), οι μάγειροι ειδικών διαιτών (που θα έπρεπε να υπάρχουν), οι γαλακτοκόμοι, οι καθαριστές/στριες και οι πλύντες/ ντρίες. Ο Αρχιμάγειρας είναι υπεύθυνος για την υλοποίηση όλων των διαιτητικών εντολών, υποδεικνύει τρόπους παρασκευής σύμφωνα με τις εντολές των διαιτολόγων και κάνει τον ημερήσιο καταμερισμό των εκτελούμενων παρασκευών. Επίσης είναι υπεύθυνος για την τήρηση του υγειονομικού κανονισμού στους χώρους του Μαγειρείου και φροντίζει να είναι καθαροί οι χώροι και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται. Ελέγχει ποιοτικά και ποσοτικά τα τρόφιμα που εισέρχονται για την παρασκευή των γευμάτων και σε συνεργασία με τον προϊστάμενο του τμήματος επιμελείται του προγράμματος εργασίας και αδειών των εργαζομένων στο Μαγειρείο. Τέλος, συμμετέχει στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα του τμήματος ως εκπαιδευτής ή εκπαιδευόμενος στο αντικείμενο της εργασίας του. Στα καθήκοντα των μαγείρων περιλαμβάνονται η εκτέλεση βασικών, ειδικών ή απλούστερων διατροφικών συνθέσεων με βάση τον καταμερισμό εργασίας και η τήρηση των κανόνων υγιεινής όσο αφορά την καθημερινή τους εμφάνιση. Οι γαλακτοκόμοι παρασκευάζουν όλες τις βασικές συνθέσεις με γάλα και φροντίζουν για την παρασκευή και εκτέλεση του πρωινού και των ενδιάμεσων γευμάτων. Επιπλέον, συνεργάζονται με το μάγειρα ειδικών διαιτών. Οι καθαριστές βοηθούν στο πλύσιμο και στην προετοιμασία των τροφίμων και καθαρίζουν μετά από κάθε δραστηριότητα τους χώρους του Μαγειρείου. Τέλος, οι πλύντες είναι υπεύθυνοι για το πλύσιμο των κινητών και ακίνητων σκευών του μαγειρείου, φροντίζοντας με τον τρόπο αυτό για την σχολαστική διατήρηση υγιεινών συνθηκών στο χώρο εργασίας τους.

Υπεύθυνος τραπεζοκόμων

Ως υπεύθυνος τραπεζοκόμων, ορίζεται ένας διοικητικός υπάλληλος ο οποίος διαμορφώνει το πρόγραμμα εργασίας, αργιών, αδειών και εκπαίδευσης των

τραπεζοκόμων, σε συνεργασία πάντα με τον προϊστάμενο του τμήματος διατροφής. Στις αρμοδιότητές του περιλαμβάνονται η σωστή λειτουργία των χώρων διανομής των κλινικών και της τραπεζαρίας του προσωπικού, η τήρηση του προγράμματος εργασίας των τραπεζοκόμων και η σωστή εμφάνισή τους, η τήρηση σωστής επικοινωνίας και συνεργασίας με το υπόλοιπο προσωπικό και τέλος, η συνεργασία για κάθε θέμα της αρμοδιότητάς του με τον προϊστάμενο του τμήματος.

Προσωπικό εστίασης

Στο προσωπικό εστίασης περιλαμβάνονται: οι τραπεζοκόμοι προσωπικού, που είναι υπεύθυνοι για την ομαλή λειτουργία της τραπεζαρίας προσωπικού, οι τραπεζοκόμοι νοσηλευτικών τμημάτων, που είναι υπεύθυνοι για την παραλαβή και μεταφορά των μαγειρεμένων τροφίμων στους ασθενείς, τηρώντας πάντα όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και μόνο έπειτα από υπόδειξη και γραπτή εντολή διαιτολόγου. Επίσης οι τραπεζοκόμοι είναι υπεύθυνοι για τον καθαρισμό και φύλαξη των σκευών διανομής.

Επόπτης Δημόσιας Υγείας-Υγιεινολόγος

Ο Επόπτης Δημόσιας Υγείας, συνεργαζόμενος με την Επιτροπή Ενδονοσοκομειακών Λοιμώξεων και το Τμήμα Διατροφής, έχει υπό την εποπτεία του την υλοποίηση Υγειονομικών Κανονισμών στους χώρους σίτισης, την υγιεινή της ύδρευσης και της αποχέτευσης, ασκεί υγειονομικό έλεγχο και συμμετέχει στην ποιοτική παραλαβή των τροφίμων και τέλος, εκπαιδεύει το προσωπικό του Τμήματος Διατροφής σε θέματα Υγιεινής, Υγειονομικής συμπεριφοράς και πρόληψης ενδονοσοκομειακών λοιμώξεων.

Τεχνολόγος Τροφίμων

Στα καθήκοντα του Τεχνολόγου Τροφίμων, περιλαμβάνονται ο έλεγχος ποιότητας κατά την παραλαβή τροφίμων, η επίβλεψη του συστήματος παραλαβής, παρασκευής, συντήρησης και διακίνησης τροφίμων, η σύνταξη προδιαγραφών προμήθειας τροφίμων και ο δειγματοληπτικός έλεγχος τροφίμων. Επιπλέον φροντίζει για την εφαρμογή του

ισχύοντος Υγειονομικού Κανονισμού στους χώρους σίτισης και συμμετέχει στο πρόγραμμα ενδονοσοκομειακής εκπαίδευσης.

Έγγραφα και Βιβλία του Τμήματος Διατροφής

Τα έγγραφα και τα βιβλία του Τμήματος Διατροφής είναι τα εξής:

- Το Φύλλο Τροφής, το οποίο συμπληρώνεται από την Προϊσταμένη κάθε κλινικής και πληροφορεί το Τμήμα Διατροφής για τη δύναμη των ασθενών, τις ελεύθερες και τις τροποποιημένες δίαιτες.
- Η Ημερήσια Συγκεντρωτική Κατάσταση Δίαιτας, στην οποία αναφέρονται οι διαιτητικές ανάγκες των ασθενών ανά κλινική και συμπληρώνεται από διαιτολόγο.
- Η Αναλυτική Κατάσταση Τροφής (ασθενών), στην οποία ο υπάλληλος διαχείρισης τροφίμων μεταφράζει σε μερίδες τις δίαιτες των ασθενών.
- Η Αναλυτική Κατάσταση Τροφής (εφημερευόντων & ασθενών χωρίς δίαιτα), η οποία συμπληρώνεται από τον υπάλληλο του Γραφείου Τροφίμων.
- Η Συγκεντρωτική Κατάσταση Τροφής, στη οποία καταγράφονται οι συνολικές ποσότητες των επιμέρους τροφίμων που αντιστοιχούν στις δίαιτες όλων των ασθενών και του προσωπικού.
- Η Εντολή και Πράξη Εξαγωγής Αναλώσιμου Υλικού, η οποία συμπληρώνεται με βάση την Συγκεντρωτική Κατάσταση Τροφής και αφορά τα τρόφιμα που υπάρχουν στην αποθήκη. Κατόπιν το έγγραφο αυτό στέλνεται στην Αποθήκη Τροφίμων, αφού πρώτα υπογραφεί από το Διευθυντή και τον υπεύθυνο του Γραφείου Τροφίμων. Εκεί, ο Αποθηκάρχης παρουσία τριμελούς επιτροπής, παραδίδει τα προαναφερθέντα τρόφιμα στον υπόλογο Μάγειρα.
- Το Δελτίο Παραγγελίας, που συμπληρώνεται από τον υπάλληλο του Γραφείου Τροφίμων, κάθε φορά που πρέπει να παραγγείλει αναλώσιμο υλικό και καθημερινά τρόφιμα.
- Το Πρωτόκολλο Παραλαβής και Δελτίο Εισαγωγής Τροφίμων και Ειδών Καθαριότητας, το οποίο συμπληρώνεται από την Επιτροπή κάθε μέρα κατά τη διάρκεια παραλαβής τροφίμων και κάθε φορά που γίνεται παραλαβή υλικού από

τον χορηγητή και παράδοση στον Αποθηκάριο. Υπογράφεται από την Τριμελή Επιτροπή, τον Αποθηκάριο, τον Προϊστάμενο Οικονομικών και το Διευθυντή.

- Το Πρακτικό (παράβασης), το οποίο συμπληρώνεται από την επιτροπή όταν διαπιστώνεται ότι το υλικό δεν ανταποκρίνεται στη σύμβαση που έχει υπογράψει ο προμηθευτής. Όταν το υπογράψει η επιτροπή και ο προμηθευτής, πηγαίνει στο Πρωτόκολλο και στέλνεται στη Νομαρχία.
- Το Πρωτόκολλο Δειγματοληψίας, το συμπληρώνει και το υπογράφει η επιτροπή και ο χορηγητής και συνοδεύει το δείγμα που αποστέλλεται στο Γενικό Χημείο του Κράτους για να ελεγχθεί η καταλληλότητα.
- Το Δελτίο Κίνησης Τροφίμων, είναι το βιβλίο με το οποίο γίνεται ο έλεγχος της αποθήκης. Γίνεται προσθήκη των υλικών που λαμβάνονται καθημερινά σε αυτά που ήδη υπάρχουν στην αποθήκη, αφαιρούνται αυτά που αναγράφονται στην Εντολή και Πράξη Εξαγωγής Αναλώσιμου Υλικού και έτσι προκύπτει το νέο υπόλοιπο. Στο τέλος κάθε μήνα γίνεται έλεγχος της αποθήκης και κλείσιμο του βιβλίου με τη βοήθεια του Υπευθύνου του Γραφείου Τροφίμων (Μπόσκου, 2012).

Το Νομικό Πλαίσιο Λειτουργίας του Τμήματος Διατροφής

Σε κάθε Νοσοκομείο λειτουργεί Τμήμα ή Γραφείο Διατροφής στο οποίο ανήκουν οι δραστηριότητες που σχετίζονται με την διαμόρφωση διατροφικών σχημάτων νοσηλευομένων ασθενών και προσωπικού (εφημερευόντων ιατρών) με ελεύθερη ειδική διαιτητική αγωγή και με την πληροφόρηση και εκπαίδευση των νοσηλευομένων ασθενών.

Οι υπηρεσίες σίτισης του Τμήματος Διατροφής, πέρα από την υποστήριξη της διατροφής των ασθενών και του προσωπικού συμβάλουν και στη γενικότερη αίσθηση καλής λειτουργίας του Νοσοκομείου. Θεωρώντας σαν τελικό προϊόν την παροχή ασφαλών γευμάτων αναβαθμισμένης θρεπτικής αξίας και ποιότητας, τόσο ο ασθενής όσο και ο εργαζόμενος νιώθουν ικανοποίηση και ευχαρίστηση. Καλλιεργείται έτσι μια πελατειακή σχέση παραγωγού - καταναλωτή ανάμεσα στο Νοσοκομείο, τους ασθενείς και τους εργαζομένους.

Σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση Α2γ/οικ2654 ΦΕΚ 477/89, στα πλαίσια της πλήρους λειτουργικής ανάπτυξης των αρμοδιοτήτων και του αντικειμένου των Τμημάτων Διατροφής, δημιουργήθηκαν τα Συμβουλευτικά Γραφεία Διατροφής οι αρμοδιότητες των οποίων αφορούν:

- I) τους ασθενείς των Τακτικών Εξωτερικών Ιατρείων και ειδικότερα τη διαμόρφωση ειδικών διαιτητικών σχημάτων ύστερα από σχετική ιατρική εντολή καθώς και την πληροφόρηση και την εκπαίδευση των ασθενών που το νόσημά τους χρήζει συστηματικής διαιτητικής φροντίδας.
- II) την πληροφόρηση και εκπαίδευση του υγιούς πληθυσμού του ευρύτερου χώρου προς το Νοσοκομείο με ανάπτυξη συγκεκριμένων ομαδικών ή ατομικών προγραμμάτων πρωτοβάθμιας υγείας στη διατροφή, με στόχο την προστασία και προαγωγή της υγείας.

Το Π.Δ. 87/86 ΦΕΚ 32/86 ορίζει ότι στο Τμήμα εντάσσονται επίσης οι επιστημονικές οργανωτικές εκπαιδευτικές και διοικητικές δραστηριότητες όλων όσων εμπλέκονται με τα τρόφιμα από την παραλαβή μέχρι και την διάθεσή τους

Η οικονομική λειτουργία και η διοίκηση του Τμήματος εντάσσονται στις δραστηριότητες της Διοικητικής Υπηρεσίας, ενώ η επιστημονική δραστηριότητα των Κλινικών Διαιτολόγων εντάσσεται στη δραστηριότητα της Ιατρικής Υπηρεσίας του κάθε Νοσοκομείου (Ν. 1397/83 ΦΕΚ 143). Σύμφωνα με το Ν. 2889/2001 οι διαιτολόγοι και οι τεχνολόγοι τροφίμων υπάγονται στην Ιατρική Υπηρεσία του Νοσοκομείου, ενώ το Τμήμα Διατροφής εντάσσεται οργανικά στην Τεχνική και Ξενοδοχειακή Υπηρεσία.

Η εγκύκλιος Α2γ/οικ 2468/87 του Υπουργείου Υγείας, ορίζει τον τρόπο άσκησης του έργου, τα καθήκοντα και τις υποχρεώσεις του προσωπικού που στελεχώνει τα Τμήματα ή τα αυτοτελή Γραφεία Διατροφής των Νοσοκομείων ΕΣΥ (τα καθήκοντα και οι υποχρεώσεις του προαναφερόμενου προσωπικού μπορούν να καθοριστούν επίσης με τον εσωτερικό κανονισμό του Νοσοκομείου).

Μελέτες για την Αποτελεσματικότητα της Λειτουργίας του Τμήματος Διατροφής και την Ικανοποίηση των Ασθενών

Η διαιτητική φροντίδα ορίζεται ως το βασικό καθήκον της υπηρεσίας σίτισης κάθε νοσοκομείου να προσφέρει επαρκή και κατάλληλη τροφή και πόση στους ασθενείς. Όμως, η πρόσληψη τροφής πολλών ασθενών μέσα στα νοσοκομεία είναι ανεπαρκής, παρόλο που η ενεργειακή και πρωτεϊνική τους πρόσληψη μπορεί να αυξηθεί σημαντικά εφαρμόζοντας τη διαιτητική φροντίδα που τους προσφέρεται. (Knight & Kotschevar, 1997) Στο περιβάλλον του νοσοκομείου, προσφέρονται γεύματα που απευθύνονται κυρίως σε ασθενείς και είναι μέρος της γενικότερης φροντίδας για την ανάρρωσή τους. Όπως γίνεται κατανοητό, το φαγητό αυτό πρέπει να είναι ασφαλές και καλής ποιότητας. Ωστόσο, έχουν αναφερθεί αρκετές περιπτώσεις τροφογενών λοιμώξεων σε νοσοκομεία. Τέτοιου είδους περιστατικά, μπορεί να οδηγήσουν σε σοβαρές ασθένειες, θεραπείες υψηλού κόστους για την αντιμετώπισή τους, εξάπλωση και σε άλλους ασθενείς και αποδιοργάνωση των υπηρεσιών (Lund and O'Brien, 2009).

Μέσα στα πλαίσια της γενικότερης προσπάθειας των νοσηλευτικών ιδρυμάτων να βελτιώσουν την ποιότητα παροχής υπηρεσιών προς τους ασθενείς, έχει δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στον τομέα της διατροφής. Ένας από τους λόγους, είναι ότι η άποψη που έχουν οι ασθενείς για τα γεύματα φαίνεται να συνδέεται άμεσα με την ικανοποίησή τους από τις συνολικές υπηρεσίες του νοσοκομείου κατά τη διάρκεια της νοσηλείας τους (Fallon *et al.*, 2008). Επιπλέον, αν λάβουμε υπόψη ότι ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό των γευμάτων που έχουν σερβιριστεί στους θαλάμους καταλήγουν να μην καταναλώνονται -με προφανείς οικονομικές επιπτώσεις- είναι σαφές ότι το προσφερόμενο φαγητό θα πρέπει να είναι επιθυμητό από τα άτομα που θα το καταναλώσουν. Για να επιτευχθεί αυτό θα πρέπει να υπολογιστούν παράγοντες που σχετίζονται είτε με το ίδιο το φαγητό είτε με την απόδοση και τη συμπεριφορά του ανθρώπινου δυναμικού που εμπλέκεται στις υπηρεσίες σίτισης. Ο σημαντικότερος ωστόσο λόγος για τον οποίο θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στον τομέα των υπηρεσιών σίτισης στα νοσοκομεία, είναι η άμεση σχέση της καλής θρεπτικής κατάστασης με τη γενικότερη πορεία του ασθενούς.

Η κακή διατροφική κατάσταση σε συνδυασμό με τη σοβαρότητα της ασθένειας,

μπορεί να αυξήσει τη νοσηρότητα και το διάστημα της παραμονής στο νοσοκομείο (ESPEN 2002). Επιπλέον, η αύξηση της πρόσληψης τροφής στους ασθενείς αυτούς, μειώνει το ρυθμό επιπλοκών, τη θνησιμότητα και τη διάρκεια νοσηλείας (Stratton *et al.*, 2003). Η μειωμένη πρόσληψη τροφής, που ίσως καταλήξει και σε ανεπαρκή πρόσληψη μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών συστατικών, μπορεί να έχει λειτουργικές, μεταβολικές και ψυχολογικές επιπτώσεις. Σε αυτές συμπεριλαμβάνονται ο αυξημένος κίνδυνος μετεγχειρητικών επιπλοκών, η απώλεια μυϊκού ιστού, η καθυστέρηση στην επούλωση πληγών, μεταβολές στη δομή του λεπτού εντέρου που μπορεί να οδηγήσουν σε δυσασπορρόφηση, η πτώση του ηθικού και η γενικότερη αίσθηση αδυναμίας που επηρεάζει την όρεξη περαιτέρω (Schenker, 2003).

Είναι λοιπόν ευρέως αποδεκτό ότι η ίδια η διατροφή, καθώς και οι υπηρεσίες του τμήματος διατροφής που σχετίζονται με την διανομή τροφίμων, είναι σημαντικά στοιχεία της αντίληψης της συνολικής νοσηλείας των ασθενών και ότι η υπηρεσία σίτισης έχει την καθημερινή δέσμευση να παρέχει την κατάλληλη διατροφή στους ασθενείς. Η παροχή υπηρεσιών από το τμήμα Διατροφής που όχι μόνο φτάνει αλλά και υπερβαίνει τις προσδοκίες του ο ασθενής θεωρείται απαραίτητη για μια ποιοτική υπηρεσία.

Οι στόχοι του τμήματος Διατροφής είναι να παρέχει στους νοσηλευόμενους θρεπτικά γεύματα που πέρα από το γεγονός ότι είναι ευεργετικά για την ανάρρωση και την υγεία τους, μπορούν επίσης να τους δώσουν ένα πρότυπο υγιεινής διατροφής με μενού προσαρμοσμένα και εξειδικευμένα στην κατάσταση υγείας των ασθενών. Όταν τα γεύματα σχεδιάζονται προσεκτικά και προσαρμόζονται για την κάλυψη των αναγκών των ασθενών, αυτοί οι στόχοι μπορούν να επιτευχθούν. Κατά συνέπεια, οι Hong και Kirk, αναφέρουν ότι η κατανάλωση του γεύματος από τους νοσηλευόμενους είναι ένας καλός δείκτης της διατροφικής τους κατάστασης και της ικανοποίησης τους από τις υπηρεσίες του τμήματος Διατροφής. Επί πλέον, η ποιότητα των υπηρεσιών διατροφής είναι γνωστό ότι επηρεάζει την ικανοποίηση των ασθενών σχετικά και με την συνολική διαμονή στο νοσοκομείο. (Hong and Kirk, 1995)

Η βιομηχανία της υγείας είναι όλο και πιο ανταγωνιστική και οι ασθενείς γίνονται όλο και πιο απαιτητικοί ως προς την ποιότητα. Γι αυτό έχει επαναπροσδιοριστεί ο ρόλος τους ασθενών, αναγνωρίζοντάς τους ως πελάτες, τουλάχιστον στο πλαίσιο της ιδιωτικής ασφάλισης υγείας, όπως αυτό των Ηνωμένων Πολιτειών. Η American Society for Quality

ορίζει την ποιότητα με δύο τρόπους: "Τα χαρακτηριστικά ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας που έχει την ικανότητα να ικανοποιεί τις ανάγκες ή ένα προϊόν ή υπηρεσία χωρίς ελαττώματα.". Ο καθορισμός της ποιότητας στην υπηρεσία σίτισης του νοσοκομείου απαιτεί μια ισορροπία μεταξύ αυτών των διαφορετικών χαρακτηριστικών.

Τα νοσοκομειακά μενού πρέπει να βασίζονται κυρίως στις κλινικές ανάγκες, καθώς και στις προτιμήσεις των ασθενών. Άλλα σημαντικά χαρακτηριστικά που πρέπει να ληφθούν υπόψη είναι η ποικιλία, η ποιότητα και η γεύση των τροφίμων. Επιπλέον, το ευχάριστο νοσοκομειακό περιβάλλον και η καλή εξυπηρέτηση του νοσηλευτικού προσωπικού είναι σημαντικά στοιχεία που πρέπει να εξεταστούν σαν μια νέα ποιοτική προσέγγιση σε ένα σύνθετο πρόβλημα. (Naithani, *et al.* 2009) Υπάρχουν επίσης προσωπικές, κοινωνικές και πολιτιστικές πτυχές ως βασικός παράγοντας αποδοχής των τροφίμων, που μπορεί να επηρεάσουν την κατανάλωση των τροφίμων. (Watters, *et al.* 2003) Έτσι, γίνεται αντιληπτό πως η ικανοποίηση του ασθενή από τη νοσοκομειακή φροντίδα είναι πολυπαραγοντική και δύσκολο να εκτιμηθεί. Το πρόβλημα είναι ιδιαίτερα εμφανές στα παιδιατρικά νοσοκομεία, σαν "πελάτης" χαρακτηρίζεται ένα παιδί και ο γονέας του, καθένας από τους οποίους έχει τις δικές του προσδοκίες. (Williams *et al.* 1998)

Οι έρευνες περιορίζονται καθώς συνήθως περιέχουν πολύ λίγες γενικές ερωτήσεις σχετικά με την υπηρεσία τροφίμων, με αποτέλεσμα να μην υπάρχει αρκετά αναλυτική ανατροφοδότηση που να προσδιορίσει επακριβώς τις επιθυμίες των ασθενών. Η γνώση των προσδοκιών των ασθενών είναι ένα βασικό σημείο αναφοράς της παρακολούθησης και της αξιολόγησης για την επίδραση των αποτελεσμάτων από τις καινοτομίες στον τομέα των υπηρεσιών εστίασης ή την ικανοποίηση των πελατών της υπηρεσίας φαγητού. (Gregoire *et al.* 1997).

Στο review των Dall'Oglio *et al.* βρέθηκαν 31 άρθρα από επτά διαφορετικές χώρες (Καναδάς, Ηνωμένες Πολιτείες, Ιταλία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο, Αυστραλία και Ιράν) που διερευνούν την ικανοποίηση του ασθενή από τη υπηρεσία σίτισης του νοσοκομείου. Οι έρευνες διεξήχθησαν κυρίως στο πλαίσιο της ιδιωτικής ασφάλισης για την υγειονομική περίθαλψη, και έδειξαν ένα αρκετά αυξημένο επίπεδο ικανοποίησης. Η ανασκόπηση της βιβλιογραφίας μας δείχνει διάφορα εργαλεία που χρησιμοποιήθηκαν για τη αξιολόγηση και την παρακολούθηση της αντιλαμβανόμενης ποιότητας σε σχέση με την νοσοκομειακή διατροφή. Τα μέσα αυτά μπορεί να είναι ποιοτικά ή ποσοτικά. Ερωτηματολόγια που

χορηγήθηκαν συγχρόνως ή μετά από την παροχή υπηρεσιών εστίασης ήταν μια μέθοδος για την αξιολόγηση της ικανοποίησης από το σύστημα της υπηρεσίας τροφίμων σίτισης. Όμως, τα ερωτηματολόγια αυτά συχνά στερούνται πληροφοριών που θα διευκολύνουν τους ασθενείς να μιλήσουν για τα γεύματα που λαμβάνουν. (Dall' Ogllo *et al.* 2015) Ωστόσο, οι O'Hara *et al* 28 δηλώνουν ότι το ερωτηματολόγιο συμβάλλει σε μία συνεχιζόμενη διαδικασία διασφάλισης της ποιότητας που επιτρέπει στους διατροφολόγους να παρακολουθούν την επίδραση των αλλαγών που έγιναν στην διατροφή και τις υπηρεσίες εστίασης καθώς και για την παρακολούθηση των περιοχών που απαιτούν τροποποίηση. (O'Hara *et al.* 1997)

Σε αντίθεση με την ποσοτική, η ποιοτική μεθοδολογία, γενικά, παρέχει μια καλύτερη εικόνα για την εμπειρία του ασθενούς και είναι πιο πιθανό να ρίξει φως στους παράγοντες που προκαλούν δυσαρέσκεια. (Watters *et al.* 2003) Οι ανοικτές ερωτήσεις που υπάρχουν συχνά στο τέλος του ερωτηματολογίου μπορεί να προκαλούν ανεμπόδιστα και αυθόρμητα σχόλια εκ μέρους των ασθενών σχετικά με τις διαδικασίες και τις ιδιαιτερότητες της νοσοκομειακής υπηρεσίας, και μπορεί ακόμη και παρέχουν χρήσιμες πληροφορίες για βελτίωση της. Για παράδειγμα, ο Tranter αναφέρει πως όταν προέτρεψαν τους ερωτηθέντες να δώσουν γραπτές παρατηρήσεις, ήταν αυστηρότεροι και έτειναν να δίνουν χαμηλότερες αξιολογήσεις για την ποιότητα των τροφίμων κατά τη διάρκεια της νοσοκομειακή διαμονής. Το σημαντικότερο είναι τα γραπτά σχόλια των ασθενών, προσδίδουν στους υπεύθυνους της διαχείρισης του τμήματος Διατροφής λεπτομερείς και συγκεκριμένες πληροφορίες, χρήσιμες για τον εντοπισμό δυσλειτουργιών που δεν μπορούν να γίνουν από απλές ερωτήσεις βαθμολόγησης ικανοποίησης. Τα σχόλια αποκάλυψαν νέες περιοχές που αντικατοπτρίζουν τις ανάγκες των ασθενών που επηρεάζουν την αντίληψή τους για την ποιότητα των τροφίμων. (Tranter *et al.* 2009)

Τα νοσοκομεία οφείλουν να τεκμηριώνουν με δεδομένα την ικανοποίηση των ασθενών. Τα δεδομένα αυτά γίνονται ένα σημαντικό εργαλείο για τις ασφαλιστικές εταιρείες φροντίδας υγείας και για τη χρηματοδότηση νοσοκομείων. Στο νοσοκομείο, το αποτέλεσμα μιας διαδικασίας αξιολόγησης της ικανοποίησης δεν εξαρτάται πάντοτε μόνο από την ποιότητα της υπηρεσίας, αλλά και από τις προκαταλήψεις και τις προσδοκίες του ασθενούς. Ο Gregoire δήλωσε ότι η αξιολόγηση των ασθενών από την υπηρεσία του τμήματος διατροφής είναι πολυδιάστατη. (Gregoire, 1994) Ο Dubè ανέφερε πως οι

αντιλήψεις των ασθενών για την υπηρεσία διατροφής εκπροσωπούνται επτά διαστάσεις:

1. ποιότητα τροφίμων
2. έγκαιρη εξυπηρέτηση
3. αξιοπιστία της υπηρεσίας
4. θερμοκρασία φαγητού
5. στάση του προσωπικού που παραδίδει μενού
6. στάση του προσωπικού υπηρεσίας
7. γεύματα και προσαρμογή. (Dube *et al.* 1994)

Άλλες μέθοδοι που θα μπορούσαν να παρέχουν λεπτομερείς πληροφορίες για η διερεύνηση της ικανοποίησης των τροφίμων των ασθενών είναι: ομάδες εστίασης, συνεντεύξεις και επισκέψεις μελών των εργαζομένων στον κλάδο της διατροφής σε ασθενείς κατά τη διάρκεια των γευμάτων για να ενημερωθούν για την πρόσληψη τροφής και την ικανοποίηση, καθώς και για την παρακολούθηση του δίσκου τη ρύθμιση, την εμφάνιση των τροφίμων και την ανάγκη παροχής βοήθειας για τη σίτιση. Μια άλλη δυσκολία που συναντάται στην αξιολόγηση της ικανοποίησης των ασθενών από την υπηρεσία του τμήματος Διατροφής είναι το μέγεθος του ερωτηματολογίου. Σύμφωνα με την μελέτη τα πιο έγκυρα εργαλεία είναι τα εκτενέστερα ερωτηματολόγια που αναλύουν περισσότερες πτυχές του θέματος παρά τον κίνδυνο της ύπαρξης μη ολοκληρωμένων απαντήσεων.

Οι νοσοκομειακές υπηρεσίες Διατροφής έχουν το δύσκολο έργο της παράδοσης των γευμάτων τις συγκεκριμένες χρονικές στιγμές σε πολλούς ασθενείς με διαφορετικές ανάγκες μέσα από περίπλοκη διαδικασία. Σύμφωνα με την βιβλιογραφία η δυσαρέσκεια φαίνεται να είναι αρκετά συχνή, τουλάχιστον στις δυτικές χώρες όπου πραγματοποιούνται οι περισσότερες μελέτες. Σε αυτές τις χώρες, η ικανοποίηση των ασθενών από τις υπηρεσίες του τμήματος διατροφής στο νοσοκομείο έχει διερευνηθεί σε μεγάλο βαθμό με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας των υπηρεσιών υγείας. Για την επίτευξη αυτού του στόχου, η μέτρηση της ικανοποίησης των ασθενών απαιτεί τη διαθεσιμότητα απλών, ευαίσθητων και αξιόπιστων μέσων.

Σε πολλές περιπτώσεις οι βαθμολογίες για την αξιολόγηση της ικανοποίησης που δίνονται από τα ίδια άτομα, όντας νοσηλευόμενοι και μετά αφού πάρουν εξιτήριο, συχνά μειώνονται. Αυτό μπορεί να οφείλεται στο γεγονός ότι ο ασθενής αισθάνεται πιο ελεύθερος να κάνει αρνητικά σχόλια όταν δεν χρειάζεται πλέον την νοσοκομειακή περίθαλψη. (Dall' Oglio *et al.* 2015) Σε έρευνα που πραγματοποιήθηκε, διαπιστώθηκε ισχυρή συσχέτιση της ικανοποίησης των ασθενών από τις υπηρεσίες σίτισης με παράγοντες όπως η γεύση, η ποικιλία, η θερμοκρασία και το προσωπικό των υπηρεσιών σίτισης, αλλά όμως ήταν ανεξάρτητες από το σύστημα που χρησιμοποιούσε το κάθε νοσοκομείο (Wright *et al.*, 2006). Επιπλέον, η ικανοποίηση των ασθενών όμως, φαίνεται ότι ενισχύεται και από την παροχή ενδιάμεσων snacks, σε ώρες εκτός των προκαθορισμένων γευμάτων (White *et al.*, 2008).

Τελειώνοντας, οι ανασκοπήσεις μας δείχνουν ότι έχουν χρησιμοποιηθεί διαφορετικές προσεγγίσεις να αξιολογηθεί η ικανοποίηση των ασθενών από την υπηρεσία Διατροφής, είτε ποιοτικά ή ποσοτικά. Στο πλαίσιο αυτό, πολλά ερωτηματολόγια έχουν αναπτυχθεί και, με τα εργαλεία αυτά, κάθε θεσμικό όργανο είναι σε θέση να αξιοποιήσει καλύτερα τις αξιολογήσεις, ιδίως αυτές που αφορούν τις καινοτομίες στην παράδοση των τροφίμων. Η διερεύνηση της ικανοποίησης των ασθενών με διάφορα εργαλεία είναι προσαρμοσμένη στο πλαίσιο κάθε νοσοκομείου αλλά περιορίζεται από τη συγκρισιμότητα των αποτελεσμάτων με αποτέλεσμα να καταλήγει σε ελάχιστα συμπεράσματα. Ωστόσο, η ικανοποίηση των ασθενών από τη νοσοκομειακή φροντίδα δεν εξαρτάται μόνο από την ποιότητα των τροφίμων, αλλά και από τον τρόπο που αυτά παρουσιάζονται και παραδίδονται, για παράδειγμα, την παροχή ενός προφορικού μενού και συστήματος υπηρεσίας δωματίου.

Θα πρέπει να αναγνωριστεί πως, όποια και να είναι η μέθοδος και το περιβάλλον, ο ασθενής πάντα κάνει μια σιωπηρή σύγκριση με το δικό του σπίτι, απαντώντας σε ερωτήσεις σχετικά με την ικανοποίηση στο χώρο του νοσοκομείου. Γι' αυτό θα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι τα περισσότερα δημοσιευμένα αποτελέσματα αποτελούν σημαντικά επιτεύγματα. (Dall' Oglio *et al.* 2015)

Παρακάτω παρατίθεται πίνακας με τον σκοπό και τα αποτελέσματα που προέκυψαν από διάφορες μελέτες σχετικά με την ικανοποίηση των ασθενών από τις υπηρεσίες Διατροφής, όπως αναλύθηκαν στο review του Dall' Oglio *et al.* 2015:

Πηγή	Σκοπός	Αποτέλεσμα
Gregoire <i>et al.</i> 1994	Σύγκριση της ικανοποίησης του ασθενή από την υπηρεσία του τμήματος Διατροφής στο νοσοκομείο όπου παραδίδουν τα γεύματα υπάλληλοι του τμήματος, σε σχέση με τα νοσοκομεία όπου παραδίδουν τα γεύματα υπάλληλοι του νοσηλευτικού προσωπικού	Ασθενείς σε νοσοκομεία όπου υπάλληλοι του τμήματος Διατροφής παραδίδουν τους δίσκους του γεύματος βαθμολογούνται σημαντικά υψηλότερα για την ποιότητα των τροφίμων από νοσοκομεία όπου παραδίδουν τα γεύματα υπάλληλοι του νοσηλευτικού προσωπικού
Dubè <i>et al.</i> 1994	Προσδιορισμός των ψυχολογικών διαστάσεων που αντιπροσωπεύουν τον τρόπο που οι ασθενείς αντιλαμβάνονται την ποιότητα των υπηρεσιών του τμήματος Διατροφής και ποιες διαστάσεις σχετίζονται με την ικανοποίησή τους	Η ποιότητα των τροφίμων ήταν η πιο κρίσιμη διάσταση ,εξηγώντας την συνολική ικανοποίηση των ασθενών από τα γεύματα. Η ικανοποίηση των ασθενών από την διατροφή εξαρτάται σημαντικά από την ποιότητα των τροφίμων, την προσαρμογή, την στάση του προσωπικού παραδίδει το γεύμα, την έγκαιρη εξυπηρέτηση και την αξιοπιστία της υπηρεσίας Διατροφής
Gregoire <i>et al.</i> 1997	Συσχέτιση μεταξύ των ερωτηματολογίων αξιολόγησης διατροφής και υπηρεσιών του τμήματος Διατροφής εντός νοσοκομείου και μετά το εξιτήριο	Οι βαθμολογίες που δίνονται από τους ασθενείς μετά το εξιτήριο είναι λιγότερο θετικές από τις βαθμολογίες που δίνονται εντός νοσοκομείου
O'Hara <i>et al.</i> 1997	Εντοπισμό των μεταβλητών των τροφίμων και των υπηρεσιών που σχετίζονται με την συνολική ικανοποίηση του ασθενή από τις υπηρεσίες Διατροφής	Η παρουσίαση των γευμάτων είναι η μόνη μεταβλητή που σχετίζεται συνολικά με την ικανοποίηση. Περισσότεροι από τις μισές μεταβλητές βαθμολογήθηκαν ως προς την ικανοποίηση σε “καλό / εξαιρετικό”
Lau and Gregoire, 1998	Διερεύνηση της αντιληπτής ποιότητας των τροφίμων και των υπηρεσιών Διατροφής,	Η ευγένεια του προσωπικού έχει υψηλότερη βαθμολογία. Η γεύση και η ποιότητα των τροφίμων έχουν

Πηγή	Σκοπός	Αποτέλεσμα
	χρησιμοποιώντας τις αξιολογήσεις των νοσηλευομένων και των ασθενών μετά το εξιτήριο	χαμηλότερες αξιολογήσεις. Συνολικά εμφανίζεται μεγαλύτερη ικανοποίηση κατά την νοσηλεία από ότι μετά το εξιτήριο
Oyarzun <i>et al.</i> 2000	Ανάλυση αποτελεσματικότητας ενός νέου συστήματος της υπηρεσίας Τροφίμων που περιλαμβάνει προφορικού μενού	Η ικανοποίηση των ασθενών ήταν υψηλή και δεν άλλαξε, ενώ η ικανοποίηση των ασθενών από την συνολική νοσηλεία αυξήθηκε
Ferguson <i>et al.</i> 2001	Ανάπτυξη και αξιολόγηση ενός εργαλείου απλού, αξιόπιστου και έγκυρου για την μέτρηση της ικανοποίησης από τις υπηρεσίες Διατροφής σε νοσοκομείο	Περίπου στο 83,3% των ασθενών η ικανοποίηση καθορίζεται από 4 διαστάσεις: δεξιότητες παρουσίασης προσωπικού, διαπροσωπική επαφή με το προσωπικό, συμπληρώματα και αντιλήψεις για οφέλη στην υγεία
Folio <i>et al.</i> 2002	Αξιολόγηση της ικανοποίησης του ασθενούς με το σύστημα του προφορικού μενού σε σύγκριση με το παραδοσιακό σύστημα διανομής του φαγητού	Πριν από την εφαρμογή, το "καλό" ήταν η πιο συχνή απάντηση. Μετά την εφαρμογή, υπήρξε μια σημαντική βελτίωση στον αριθμό του "πολύ καλό" σε όλες τις κατηγορίες
Watters <i>et al.</i> 2003	Διερεύνηση των αντιλήψεων των ασθενών του νοσοκομείου για τις υπηρεσίες του τμήματος Διατροφής και ποιοι παράγοντες τις επηρεάζουν	Οι ασθενείς θεώρησαν ότι το φαγητό στο νοσοκομείο πρέπει να αποτελείσει πρότυπο για μια υγιεινή διατροφή. Συνεχιζόμενη εκπαίδευση και επικοινωνία με τους ασθενείς και τους νοσηλευτές είναι σημαντικές την βελτίωση της ικανοποίησης
Stanga <i>et al.</i> 2003	Απόψεις ασθενών σχετικά με την νοσοκομειακή διατροφή, προκειμένου να βελτιωθεί ο σχεδιασμός μενού και η επεξεργασία και διανομή του φαγητού	Το 86% των ερωτηθέντων ήταν ικανοποιημένοι ή πολύ ικανοποιημένοι με την νοσοκομειακή διατροφή. Υπήρξε μια σημαντική συσχέτιση μεταξύ της ικανοποίησης από τα τρόφιμα, του μεγέθους των μερίδων και του εύρους επιλογής στο μενού, αλλά και μεταξύ της ικανοποίησης από την τροφή και της αντίληψή για το άρωμα και τη γεύση.

Πηγή	Σκοπός	Αποτέλεσμα
Wright <i>et al.</i> 2006	Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν περισσότερο την ικανοποίηση του καταναλωτή και επιβεβαίωση της αξία ενός εμπειρικού και πρακτικού οργάνου αξιολόγησης της ικανοποίησης από την υπηρεσία του τμήματος Διατροφής σε 2 δημόσια και 1 ιδιωτικό νοσοκομείο	Σημαντικά μεγαλύτερος αριθμός αποτελεσμάτων στην κατηγορία "πολύ καλή". Η γεύση των γευμάτων ήταν ο καθοριστικός παράγοντας για την ικανοποίηση από την συνολική υπηρεσία εστίασης.
Wadden <i>et al.</i> 2006	Σύγκριση της ικανοποίησης του ασθενή με ένα μενού στην μορφή υπηρεσίας δωματίου έναντι στο παραδοσιακό μενού	Σημαντική αύξηση της ικανοποίησης συνολικά στην ποιότητα, τη θερμοκρασία και την ποικιλία των τροφίμων μετά την εφαρμογή του μενού υπηρεσίας δωματίου
Kuperberg <i>et al.</i> 2008	Αποτελέσματα ενός νέου συστήματος παράδοσης από την υπηρεσία δωματίου για την ικανοποίηση του ασθενή	Η υπηρεσία δωματίου είχε ως αποτέλεσμα την βελτιωμένη ικανοποίηση σχετικά με: τη θερμοκρασία των τροφίμων, την ποιότητα των τροφίμων και των γευμάτων, την αντίληψη ότι ικανοποιούνται οι ανάγκες των ασθενών
Tranter <i>et al.</i> 2009	Ο εντοπισμός της δυσαρέσκειας στα γραμμένα σχόλια των ασθενών σχετικά με την ικανοποίηση από την ποιότητα των τροφίμων εξερευνώντας τις διαφορές μεταξύ των ασθενών	Η θερμοκρασία των θερμών ειδών διατροφής είναι το πιο συχνά το θέμα.
Wright <i>et al.</i> 2010	Ανάπτυξη ενός εργαλείου αξιολόγησης της ικανοποίησης από την υπηρεσία Διατροφής, που ενσωματώνει στοιχεία που είναι χρήσιμα για τους υπεύθυνους της υπηρεσίας Διατροφής	Το ερωτηματολόγιο Resident Foodservice Satisfaction Questionnaire εξηγεί το 40% της διακύμανσης: ποιότητα γεύματος, απόλαυση, αυτονομία, προσωπικό, πείνα και ποσότητα τροφής
Messina <i>et al.</i>	Αξιολόγηση της ικανοποίησης από	Το προσωπικό / υπηρεσία έχει υψηλή

Πηγή	Σκοπός	Αποτέλεσμα
2013	την υπηρεσία εστίασης σε Ιταλικό νοσοκομείο	βαθμολογία, περισσότερη από την ποιότητα των τροφίμων. Η ικανοποίηση του ασθενούς επηρεάστηκε κυρίως από την ποιότητα των τροφίμων
Wong <i>et al.</i> 2012	Αξιολόγηση της πρόσληψη τροφής και της ικανοποίησης από διατροφή, από ασθενείς και συνοδούς	3 κύριοι παράγοντες εντοπίστηκαν: ποιότητα τροφίμων, παρουσίαση και διανομή

ΜΕΡΟΣ Β΄: Σχεδιασμός της Οργάνωσης της Μονάδας Διατροφής

Ο Σκοπός της μελέτης και η Μεθοδολογική Προσέγγιση

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι να καταγράψει και να οργανώσει τις θέσεις εργασίες ενός τμήματος Διατροφής Νοσοκομείου. Για την εξυπηρέτηση του σκοπού αυτού δημιουργήθηκαν φόρμες περιγραφής των θέσεων εργασίας καθώς και οργανογράμματα. Επίσης, σχεδιάστηκε και μία ηλεκτρονική πλατφόρμα για την οργάνωση του τμήματος Διατροφής.

Επιπλέον, σκοπός της εργασίας είναι να αναπτυχθεί ένα μέρος του εκπαιδευτικού υλικού που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα πλαίσια των μαθημάτων για την διαχείριση μονάδων διατροφής.

Οι Δραστηριότητες του Τμήματος Διατροφής

Σκοπός των υπηρεσιών σίτισης στα νοσηλευτικά ιδρύματα.

Σκοπός των υπηρεσιών σίτισης στα νοσηλευτικά ιδρύματα, είναι να παρέχουν γεύματα ασφαλή, θρεπτικά και κατάλληλα για τις ιδιαίτερες ανάγκες των ασθενών, αλλά και των μη ασθενών (π.χ. μενού τραπεζαρίας ιατρών). Η διατροφή που ακολουθούν οι ασθενείς είναι αναπόσπαστο κομμάτι της νοσοκομειακής φροντίδας, ενώ παράλληλα η ισορροπημένη διαίτα συνδράμει στην ανάρρωση (Stratton *et al.*, 2006) και βελτιώνει την ποιότητα ζωής του ασθενούς (Woods, 1999). Συμπληρώνει οποιαδήποτε ιατρική ή χειρουργική θεραπευτική αγωγή και ορισμένες φορές αποτελεί την κύρια οδό για την αντιμετώπιση της νόσου (Μπόσκου, 2012).

Συγκεκριμένοι στόχοι.

Τα γεύματα που προσφέρονται στα νοσηλευτικά ιδρύματα διαφοροποιούνται από τις παροχές σίτισης σε οποιοδήποτε άλλο τομέα (π.χ. εστιατόρια), όχι μόνο επειδή απευθύνονται σε διαφορετικό “κοινό”, αλλά κυρίως επειδή αποτελούν προϊόν συνεργασίας διαφόρων ειδικοτήτων με σκοπό την προαγωγή ή την αποκατάσταση της υγείας. Αναλυτικότερα, στους στόχους των υπηρεσιών σίτισης των νοσοκομείων, περιλαμβάνονται:

- Η παροχή γευμάτων που πληρούν σε θρέψη, ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κλινικής θεραπείας και είναι πάνω από όλα ασφαλή. Λαμβάνοντας υπόψη και τον ασθενή ως ξεχωριστή μονάδα, τα γεύματα εξατομικεύονται κατά περίπτωση, ενώ εξίσου σημαντικό είναι να είναι γευστικά και σερβιρισμένα όπως αρμόζει (The British Dietetic Association, 2006).
- Η πρόληψη ή η αποκατάσταση της υποθρεψίας. Η υποθρεψία σχετίζεται μεταξύ άλλων με καθυστερημένη επούλωση πληγών, αυξημένο κίνδυνο μετεγχειρητικών επιπλοκών, απώλεια μυϊκής μάζας, γενική αίσθηση αδυναμίας, εξασθενημένη ανοσοποιητική λειτουργία καθώς και με κίνδυνο ανάπτυξης ελκών κατάκλισης. Συνδέεται δηλαδή με αυξημένη νοσηρότητα, ενώ παράλληλα αυξάνει τον κίνδυνο θανάτου (Schenker, 2003). Όπως γίνεται αντιληπτό, η σωστή λειτουργία των υπηρεσιών σίτισης αποτελεί απαραίτητο συστατικό της συνολικής νοσοκομειακής φροντίδας.
- Η διατήρηση του βάρους μέσω της επαρκούς πρόσληψης τροφής.
- Η πρόληψη και η καθυστέρηση εμφάνισης αναιμίας (Μπόσκου, 2012).
- Η παροχή διατροφικών σχημάτων ανάλογα με τη νόσο (π.χ. δίαιτα διαβητικών, νεφροπαθών, άναλος, άλιπος κτλ.), ανάλογα με τη δυνατότητα λήψης τροφής είτε λόγω δυσκολιών στη μάσηση και την κατάποση είτε λόγω χειρουργικής επέμβασης (π.χ. υδρική δίαιτα, εντερική και παρεντερική σίτιση) και τέλος ανάλογα με τη διαγνωστική δοκιμασία στην οποία ο ασθενής πρόκειται να υποβληθεί.
- Να προστατέψει και να προάγει την υγιεινή διατροφή, λαμβάνοντας υπόψη ότι σε ορισμένες περιπτώσεις η διατροφή του ασθενούς χρειάζεται να είναι υψηλότερη θερμιδικά από ότι θα πρόσταζε το μοντέλο υγιεινής διατροφής για τους μη

νοσούντες (The British Dietetic Association, 2006).

Ταξινόμηση των διατροφικών σχημάτων που ακολουθούνται στα νοσηλευτικά ιδρύματα.

Στο NHS της Βρετανίας, τα διατροφικά σχήματα που ακολουθούνται χωρίζονται σε πέντε κατηγορίες:

1. ▪ Τις θεραπευτικές δίαιτες, στις οποίες γίνονται τροποποιήσεις ως μέρος της θεραπείας μιας νόσου.
2. ▪ Τις δίαιτες τροποποιημένης σύστασης, για ασθενείς με δυσκολίες μάσησης και κατάποσης.
3. ▪ Τις δίαιτες διαγνωστικών ελέγχων, που είναι προσωρινές και δεν είναι απαραίτητο να είναι διατροφικά επαρκείς.
4. ▪ Τις ειδικές δίαιτες, που αφορούν θρησκευτικές ή πολιτιστικές ομάδες.
5. ▪ Τις προσωπικές δίαιτες, που προσαρμόζονται ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις του κάθε ασθενούς.

Στα Νοσηλευτικά Ιδρύματα της Ελλάδας, δεν συναντάται η τέταρτη κατηγορία διαιτών, με την έννοια ότι δεν υπάρχουν συγκεκριμένες οδηγίες παρασκευής μενού για θρησκευτικές ή πολιτιστικές ομάδες. Σε περιπτώσεις που κάποιος ασθενής έχει κάποια ιδιαιτερότητα όσο αφορά τις διατροφικές του συνήθειες, τροποποιείται η διατροφή του σε συνεννόηση με το διαιτολόγο. Θα μπορούσαμε δηλαδή να πούμε ότι στα ελληνικά νοσοκομεία η τέταρτη κατηγορία συμπεριλαμβάνεται στην πέμπτη.

Θεραπευτικές δίαιτες.

Δίαιτα διαβητικών.

Η δίαιτα που ακολουθούν οι διαβητικοί ασθενείς προσαρμόζεται ανάλογα με τον τύπο διαβήτη (ινσουλινοεξαρτώμενος ή μη). Σκοπός της δίαιτας των διαβητικών, είναι η διατήρηση φυσιολογικών επιπέδων γλυκόζης στο αίμα, καθώς επίσης και η διατήρηση εντός φυσιολογικών ορίων, δεικτών που σχετίζονται με τον έλεγχο του διαβήτη και των

.....
επιπλοκών του, όπως η αρτηριακή πίεση και τα επίπεδα λιπιδίων. Ταυτόχρονα, η δίαιτα των διαβητικών σκοπεύει στη διατήρηση σωστής και φυσιολογικής διατροφής, στην αποφυγή ή την αντιμετώπιση της παχυσαρκίας και γενικότερα στην προαγωγή της υγείας (The National Health Service Recipe Book, 2001). Ιδιαίτερη σημασία έχει η τήρηση σωστών ωρών στα γεύματα, που να σχετίζεται και με τη φαρμακευτική αγωγή των ασθενών (The British Dietetic Association, 2006). Για το λόγο αυτό, είναι απαραίτητο να μην υπάρχουν καθυστερήσεις στη διανομή γευμάτων, οι υπηρεσίες σίτισης να είναι ευέλικτες και ασφαλώς να υπάρχει καλή συνεργασία μεταξύ του προσωπικού διαφορετικών ειδικοτήτων που εμπλέκεται στη φροντίδα των ασθενών. Η δίαιτα περιλαμβάνει 3-6 γεύματα την ημέρα και σνακ σε προγραμματισμένες ώρες κατά τη διάρκεια της ημέρας.

Δίαιτα φτωχή σε σάκχαρα.

Η συγκεκριμένη δίαιτα είναι πλήρης διατροφικά, αλλά περιορίζονται τα απλά σάκχαρα. Χρησιμοποιείται συνήθως σε περιπτώσεις θεραπείας με κορτικοστεροειδή, τα οποία μπορούν να προκαλέσουν δυσανεξία στη γλυκόζη.

Δίαιτα καρδιοπαθών.

Η δίαιτα αυτή είναι φτωχή σε αλάτι, κορεσμένα λίπη και χοληστερόλη. Επίσης, προσοχή δίνεται και στην ποσότητα των γευμάτων, αποφεύγοντας τα μεγάλα γεύματα που αυξάνουν τον καρδιακό ρυθμό. Περιέχει ωμά ή βραστά φρούτα και λαχανικά και θεωρείται θρεπτικά πλήρης.

Δίαιτα πλούσια σε πρωτεΐνες.

Χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις τραυματισμών, εγκαυμάτων, σοβαρών χειρουργικών επεμβάσεων, ηπατίτιδας, θεραπείας με κορτικοστεροειδή. Περιλαμβάνει ενισχυμένες μερίδες κρέατος, γαλακτοκομικών και αυγών και ταυτόχρονα επαρκή πρόσληψη υδατανθράκων και λίπους.

Δίαιτα φτωχή σε πρωτεΐνες.

.....

Οι χαμηλές σε πρωτεΐνες δίαιτες, χρησιμοποιούνται σε νεφρική ή ηπατική ανεπάρκεια, όπου υπάρχει περιορισμένη ικανότητα μεταβολισμού ή απέκκρισης του αζώτου που ελευθερώνεται από τη διάσπαση των πρωτεϊνών (Μπόσκου, 2012). Επίσης σε δίαιτα νεφροπαθών περιορίζονται το νάτριο, το κάλιο και ο φώσφορος (The British Dietetic Association, 2006).

Ήπια δίαιτα στο πεπτικό έλκος.

Αποφεύγονται τα μεγάλα γεύματα, καθώς επίσης και οι τροφές που μπορεί να ερεθίσουν το γαστρεντερικό. Αποτελείται από μικρά και συχνά γεύματα και είναι πλήρης σε θρεπτικά συστατικά.

Δίαιτα χαμηλή σε φυτικές ίνες ή φτωχή σε υπόλειμμα.

Χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις υποτροπής φλεγμονώδους νόσου του εντέρου και εκκολπωματίτιδα. Το γάλα περιορίζεται σε 1 ή 2 μερίδες/ημέρα (επομένως πρέπει να υπολογίζεται η πρόσληψη ασβεστίου). Αν εξαιρεθεί η χαμηλή πρόσληψη φυτικών ινών, κατά τα άλλα μπορεί να θεωρηθεί πλήρης θρεπτικά.

Δίαιτα πλούσια σε φυτικές ίνες.

Χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις δυσκοιλιότητας ή αιμορροΐδες. Στη δίαιτα αυτή περιλαμβάνονται πολλά ωμά φρούτα, ωμά ή ελαφρώς μαγειρεμένα λαχανικά και δημητριακά ολικής αλέσεως. Επίσης σημαντική είναι και η κατανάλωση αρκετών υγρών.

Άλιπος δίαιτα.

Η άλιπος δίαιτα χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις οξείας ή χρόνιας παγκρεατίτιδας και διάρροιας. Περιλαμβάνει τρόφιμα όπως άπαχα κρέατα (ψητά στον ατμό ή βραστά), άπαχα γαλακτοκομικά, καλά βρασμένα λαχανικά με ελάχιστο ελαιόλαδο, φρούτα ψητά ή κομπόστα.

Δίαιτα αποκλεισμού γλουτένης.

Χρησιμοποιείται σε ασθενείς που πάσχουν από κοιλιοκάκη (εντεροπάθεια λόγω ευαισθησίας στη γλουτένη). Αποφεύγονται το σιτάρι, το κριθάρι, η βρώμη, η σίκαλη και όλα τα προϊόντα που παρασκευάζονται από τα παραπάνω (Μπόσκου, 2012).

Δίαιτα αποκλεισμού ή περιορισμού λακτόζης.

Η δίαιτα αυτή χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις που υπάρχει έλλειψη λακτάσης. Τα άτομα που έχουν δυσανεξία στη λακτόζη, ποικίλλουν όσο αφορά την ικανότητά τους να πέπτουν τη λακτόζη. Στα περισσότερα άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη, είναι ανεκτή μία ποσότητα λακτόζης στη διατροφή τους (Taylor & Hefle, 2001). Μερικά άτομα μπορούν να ανεχτούν 12g λακτόζης/ημέρα, δηλαδή ποσότητα που αντιστοιχεί σε 1 φλιτζάνι γάλα, ενώ κάποιοι άλλοι μέχρι 3g. Η πλήρης αποφυγή λακτόζης, συνήθως δεν είναι απαραίτητη, εκτός από την περίπτωση γαλακτοζαιμίας και στην περίπτωση συνδρόμου Holzel και Durand (Zeman & Ney, 1996). Η συχνότητα και η σοβαρότητα των συμπτωμάτων, αυξάνουν όσο η ποσότητα της λακτόζης υπερβαίνει τα 12g (Johnson et al., 1993). Στόχοι της δίαιτας του ασθενούς με δυσανεξία στη λακτόζη είναι η μείωση της πρόσληψης λακτόζης σε ένα επίπεδο που να μη δημιουργεί εντερικά συμπτώματα και η πλήρης θρέψη. Οι γενικές οδηγίες για το σχεδιασμό δίαιτας περιορισμού ή αποκλεισμού λακτόζης περιλαμβάνουν:

- αποφυγή ή περιορισμό γάλατος σε μορφή υγρή, κονσερβοποιημένη ή σκόνη.
- μικρές ποσότητες τυριού μπορεί να είναι ανεκτές.
- σχεδιασμό της δίαιτας ώστε να είναι θρεπτικά επαρκής.
- προσοχή στις ετικέτες των τροφίμων που χρησιμοποιούνται, για να αποφευχθεί η χρήση τροφίμων που περιέχουν συστατικά που δεν είναι ανεκτά (όπως π.χ. γάλα, σκόνη).
- αποφυγή μεγάλων ποσοτήτων γάλατος ή πλήρης αποφυγή γάλατος, κατά την παρασκευή των γευμάτων.

Ωστόσο, η δίαιτα πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα με το βαθμό ανεκτικότητας ή μη του κάθε ασθενούς απέναντι στη λακτόζη (Zeman & Ney, 1996). Δίαιτα φτωχή σε τυραμίνη ή σε αναστολέα μονοαμιδικής οξειδάσης (MAOI). Η δίαιτα αυτή χρησιμοποιείται

για όσο διάστημα ο ασθενής παίρνει ΜΑΟΙ, μια κατηγορία αντικαταθλιπτικών φαρμάκων που περιλαμβάνει την ισοκαρβοξυσίδη, τη φαινελζίνη, την τρανυλοκυπρομίνη.

Δίαιτα φτωχή σε φαινυλαλανίνη.

Προορίζεται για άτομα που πάσχουν από φαινυλκετονουρία (PKU).

Δίαιτα χαμηλού μικροβιακού φορτίου.

Η συγκεκριμένη δίαιτα χρησιμοποιείται σε άτομα που έχουν αδύναμο ανοσοποιητικό σύστημα ή πάσχουν από μικροβιακής προέλευσης νόσημα. Περιλαμβάνει μαγειρεμένες επεξεργασμένες τροφές ή προσσκευασμένες τροφές.

Δίαιτες τροποποιημένης σύστασης.

Οι δίαιτες της κατηγορίας αυτής, προορίζονται για άτομα που έχουν δυσκολίες στην πρόσληψη τροφής, καθώς και για άτομα που βρίσκονται σε προεγχειρητικό ή μετεγχειρητικό στάδιο.

Υδρική δίαιτα.

Στην υδρική δίαιτα περιλαμβάνονται τροφές που βρίσκονται σε υγρή μορφή. Χωρίζεται στην καθαρά υδρική δίαιτα (clear liquid diet) και την ενισχυμένη υδρική δίαιτα (full liquid diet).

- Καθαρά υδρική δίαιτα.

Η καθαρά υδρική δίαιτα δίνει 600 έως 900 Kcal/ημέρα. Κυρίως περιλαμβάνει υδατάνθρακες, μία ποσότητα πρωτεϊνών χαμηλής βιολογικής αξίας και λίγο λίπος. Η δίαιτα αυτή δεν είναι θρεπτικά επαρκής και εφαρμόζεται για ελάχιστο διάστημα. Σε ορισμένα νοσοκομειακά ιδρύματα, η χρήση της συγκεκριμένης δίαιτας για πάνω από 3 ημέρες, θεωρείται ότι θέτει τον ασθενή σε διατροφικό κίνδυνο. Περιέχει άλιπο ζωμό, χυμούς φρούτων, τσάι, μέλι κ.ά. (Zeman & Ney, 1996).

-
- Ενισχυμένη υδρική δίαιτα.

Η ενισχυμένη υδρική δίαιτα έχει υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αλλά παραμένει χαμηλή σε θερμίδες. Είναι πιο πλήρης θρεπτικά από ότι η καθαρά υδρική, ωστόσο συχνά είναι ανεπαρκής σε νιασίνη και σίδηρο. Οι ασθενείς που ακολουθούν τη συγκεκριμένη δίαιτα, συχνά έχουν σνακ μεταξύ των γευμάτων τους. Επίσης σε αντίθεση με την καθαρά υδρική μπορεί να περιέχει γάλα, παστεριωμένο αυγό (σε ροφήματα με γάλα ή κρέμες), γιαούρτι, χυμούς λαχανικών. Επειδή όμως παρόλο που είναι πιο ενισχυμένη από ότι η καθαρά υδρική, παραμένει θρεπτικά ανεπαρκής, μπορεί να χρειαστούν συμπληρώματα βιταμινών και μετάλλων αν η δίαιτα συνεχιστεί για παραπάνω ημέρες (Zeman & Ney, 1996). Μία παραλλαγή είναι και η κρύα ημι-υδρική δίαιτα ή αλλιώς T και A (tonsils και adenoids). Σε αυτή τη δίαιτα οι τροφές είναι μαλακές, λείες και κρύες ή χλιαρές. Χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις χειρουργείων λαιμού. Είναι θρεπτικά ανεπαρκής, κυρίως σε ασκορβικό οξύ, νιασίνη, σίδηρο, θειαμίνη.

Πολτώδης δίαιτα.

Σε αυτό το είδος δίαιτας, περιλαμβάνονται υγρά και μαλακές στερεές τροφές. Επίσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν αλεσμένα ή πολτοποιημένα φρούτα, λαχανικά και κρέατα. Είναι χαμηλή σε υπόλειμμα. Δίδεται σε ασθενείς που μπορούν να μασήσουν ελάχιστα, σε περιπτώσεις δυσφαγίας, πεπτικών ή οδοντικών προβλημάτων, προεγχειρητικά ή μετεγχειρητικά.

Ελαφρά δίαιτα (soft diet).

Η ελαφρά δίαιτα είναι ένας τρόπος διατροφής ανάμεσα στην υδρική δίαιτα και την ελεύθερη δίαιτα. Η σύστασή της διαφέρει από νοσοκομείο σε νοσοκομείο (Zeman & Ney, 1996). Περιλαμβάνει υγρές και στερεές τροφές (προσεγμένης υφής), φτωχές σε φυτικές ίνες όπως βραστά λαχανικά, φρούτα ψητά ή κομπόστα, βραστά τρυφερά κρέατα και ραφινάρισμα δημητριακά. Είναι και αυτή φτωχή σε υπόλειμμα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε οδοντικά προβλήματα, διαφραγματοκήλη, σε προβλήματα πεπτικού, καθώς επίσης και μετεγχειρητικά (Μπόσκου, 2012).

Δίαιτες που χρησιμοποιούνται σε διαγνωστικές δοκιμασίες.

Δίαιτα 300g υδατανθράκων.

Η συγκεκριμένη δίαιτα ακολουθείται για 3 ημέρες πριν ο ασθενής υποβληθεί σε δοκιμασία ανοχής στη γλυκόζη. Ο λόγος για την παραπάνω δίαιτα, είναι ότι σε περίπτωση που ο ασθενής ακολουθήσει δίαιτα φτωχή σε υδατάνθρακες, μπορεί το αποτέλεσμα της εξέτασης να είναι ψευδώς παθολογικό (Μπόσκου, 2012).

Δίαιτα 100g λίπους.

Ακολουθείται από τον ασθενή 3 ημέρες πριν και 3 ημέρες κατά τη διάρκεια της 72ωρης συλλογής κοπράνων για ανίχνευση λίπους. Χρησιμοποιείται στη διερεύνηση της στεατόρροιας και δυσασπορρόφησης. Το διαιτολόγιο του ασθενούς πρέπει να περιέχει 100g λίπους/ημέρα. Το λίπος αυτό προέρχεται από λάδι, πλήρες γάλα, κρέας, αυγά κτλ. Οι τροφές που καταναλώνονται, καταγράφονται σε ημερολόγιο και το λίπος των κοπράνων εκφράζεται ως ποσοστό της πρόσληψης αυτού. Για τα παιδιά αυτό δεν θα πρέπει να ξεπερνάει το 5-7% του λίπους, ενώ οι ενήλικες δεν πρέπει να ξεπερνάνε τα 5g/ ημέρα λίπους στα κόπρανα.

Διαιτολόγιο γαστροσκόπησης.

Την παραμονή της εξέτασης, ο ασθενής λαμβάνει πρωινό με τσάι ή χαμομήλι, ζάχαρη, φρυγανιά και βούτυρο, δεκατιανό ίδιο με το πρωινό, αλλά χωρίς το βούτυρο και μεσημεριανό που μπορεί να περιλαμβάνει κοτόπουλο βραστό, νερόσουπα φιδέ, ζελέ, φρυγανιά. Το απόγευμα μπορεί να καταναλωθεί τσάι ή χαμομήλι, ζελέ, ενώ το δείπνο χαμομήλι, φρυγανιά, ζελέ. Το πρωί πριν από την εξέταση, ο ασθενής πρέπει να παραμείνει νηστικός.

Διαιτολόγιο προετοιμασίας παχέος εντέρου για κολονοσκόπηση και ορθοσκόπηση.

Την παραμονή της εξέτασης, ο ασθενής λαμβάνει πρωινό με τσάι ή χαμομήλι, ζάχαρη, φρυγανιά και βούτυρο, δεκατιανό ίδιο με το πρωινό, αλλά χωρίς το βούτυρο και μεσημεριανό που μπορεί να περιλαμβάνει σούπα φιδέ, ζελέ, φρυγανιά. Το απόγευμα μπορεί να καταναλωθεί τσάι ή χαμομήλι, ζελέ, ενώ το δείπνο χαμομήλι, φρυγανιά, ζελέ. Το πρωί πριν από την εξέταση, ο ασθενής πρέπει να παραμείνει νηστικός.

Δίαιτα προετοιμασίας για βαριούχο υποκλυσμό.

Η δίαιτα αυτή, ακολουθείται για 3 ημέρες πριν από την εξέταση, ενώ την ημέρα της εξέτασης ο ασθενής πρέπει να παραμείνει νηστικός. Στις τροφές που απαγορεύονται περιλαμβάνονται τα γαλακτοκομικά, το πολύ κρέας, τα λαχανικά και τα φρούτα. Στις επιτρεπόμενες τροφές, περιλαμβάνονται τα αυγά, στραγγισμένες σούπες, λίγο μπιφτέκι ή κοτόπουλο, πολύ νερό, καφές χωρίς γάλα και αναψυκτικά χωρίς ανθρακικό.

Δίαιτα προετοιμασίας για εντερόκλυση-διάβαση του λεπτού εντέρου.

Την προπαραμονή της εξέτασης, ο ασθενής απαγορεύεται να καταναλώσει πολύ κρέας, φρούτα, ξηρούς καρπούς και λαχανικά, ενώ μπορεί να καταναλώσει ρύζι, στραγγισμένες σούπες, αυγά βραστά, λίγο μπιφτέκι ή κοτόπουλο, πολύ νερό, καφέ χωρίς γάλα και αναψυκτικά χωρίς ανθρακικό. Την παραμονή της εξέτασης, επιτρέπονται μόνο υγρά, κοτόπουλο ή ψάρι, ζωμός από κρέας και ζελέ. Το γάλα και η πολλή ζάχαρη, πρέπει να αποφεύγονται.

Δίαιτα προετοιμασίας ενδοφλεβίου πυελογραφίας.

Το γεύμα της παραμονής της εξέτασης, μπορεί να περιλαμβάνει λίγο μπιφτέκι ή κοτόπουλο, στραγγισμένες σούπες, αυγά βραστά, ρύζι, πολύ νερό, καφέ χωρίς γάλα και αναψυκτικά χωρίς ανθρακικό. Οι τροφές που πρέπει να αποφεύγει ο ασθενής, είναι τα φρούτα, τα λαχανικά, το πολύ κρέας και οι ξηροί καρποί. Μέχρι την επόμενη ημέρα που θα γίνει η πυελογραφία, ο ασθενής πρέπει να μείνει νηστικός (εξαιρείται η λήψη x-prep το απόγευμα της παραμονής).

Δίαιτα δοκιμασίας 5-υδροξυ-ινδολοξικού οξέος (5-HIAA).

Η δίαιτα αυτή ακολουθείται από τον ασθενή για 3 ημέρες περίπου πριν και κατά τη διάρκεια της 24ωρης συλλογής ούρων για 5-HIAA. Παραλείπονται τροφές που περιέχουν σεροτονίνη (μελιτζάνες, ντομάτες, καρύδια, μπανάνες, αβοκάντο και δαμάσκηνα).

Δίαιτα δοκιμασίας βανιλυνομανδελικού οξέος (VMA).

Ο ασθενής ακολουθεί τη δίαιτα αυτή για 3 περίπου ημέρες πριν και κατά τη διάρκεια της 24ωρης συλλογής ούρων για VMA. Η συγκεκριμένη δοκιμασία χρησιμοποιείται για τη διάγνωση του φαιοχρωμικτωμάτος, έναν όγκο των επινεφριδίων που εκκρίνει υψηλά επίπεδα επινεφρίνης ή νορεπινεφρίνης. Το βανιλυνομανδελικό οξύ, αποτελεί ένα προϊόν του μεταβολισμού των ουσιών αυτών. Οι τροφές που αυξάνουν τα επίπεδα VMA και αποκλείονται από τη διατροφή είναι τα εσπεριδοειδή, οι μπανάνες, τα μήλα, η βανίλια και οι τροφές που περιέχουν βανίλια, τα κολοκύθια και οι ντομάτες. Απαγορεύεται η χρήση καφεΐνης (Μπόσκου, 2012).

Τροφοδοσία - διανομή

Το σωστά μαγειρεμένο, γευστικό φαγητό και η καλή του εμφάνιση, είναι από τα κύρια στοιχεία στο πρόγραμμα φροντίδας και θεραπείας των ασθενών. Στις ανεπτυγμένες χώρες έχει αρχίσει να επικρατεί η άποψη της επιλογής φαγητού από τους ασθενείς, πάντα σε συνδυασμό με το διαιτολόγιό τους. Οι μέθοδοι παρασκευής των φαγητών, καθώς και η διανομή τους, συνεχώς εξελίσσονται (εξειδίκευση -αυτοματοποίηση) με στόχο να χρησιμοποιείται αφενός λιγότερο προσωπικό και αφετέρου να φτάνει το φαγητό στον ασθενή σε μια πρακτική συσκευασία.

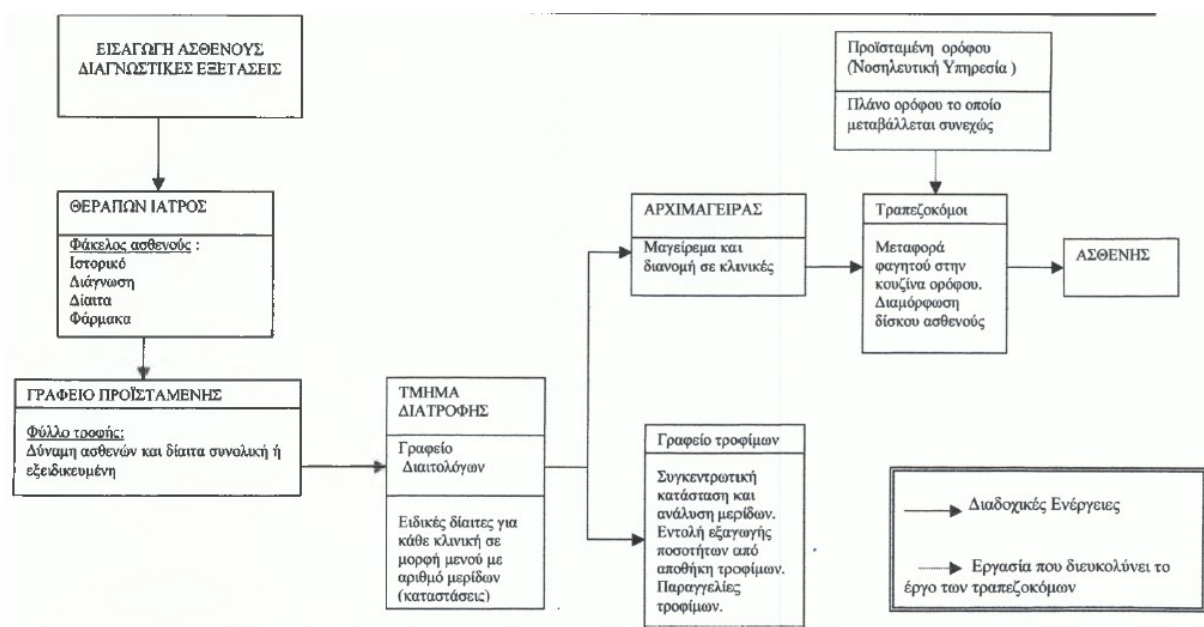
Τροφή δεν προσφέρεται μόνο στους ασθενείς αλλά και στο προσωπικό.. Στα περισσότερα Νοσοκομεία υπάρχει μια κεντρική κουζίνα στην οποία παρασκευάζονται τα φαγητά.

Οι μέθοδοι μεταφοράς - διανομής των φαγητών από την κουζίνα στις κλινικές του Νοσοκομείου είναι πολλές και διάφορες. Οι διαφορές που υπάρχουν, αφορούν στον τρόπο

παρασκευής των φαγητών, την προετοιμασία των δίσκων, τα μέσα μεταφοράς, τα σκεύη στα οποία τοποθετούνται τα φαγητά, ακόμα και τον αριθμό του προσωπικού που απασχολείται σε αυτά. Τα φαγητά που προορίζονται για τους ασθενείς, μεταφέρονται στις πτέρυγες με ειδικά κοντέινερ μεταφοράς φαγητών και σερβίρονται σε αυτούς, σε πιάτα από το προσωπικό της πτέρυγας. Η μέθοδος αυτή είναι απλή αποτελεσματική και συνηθίζεται σε πολλά Νοσοκομεία.

Άλλες μέθοδοι είναι αυτές όπου το γεύμα κάθε ασθενούς τοποθετείται σε ειδικούς δίσκους στην κεντρική κουζίνα και από εκεί με ειδικά τροχαλητά μεταφοράς δίσκων, μεταφέρονται στις κλινικές και διανέμονται απευθείας στους ασθενείς. Μια άλλη μέθοδος η οποία όμως δεν χρησιμοποιείται πολύ είναι αυτή κατά την οποία το φαγητό παρασκευάζεται στην κεντρική κουζίνα, ψύχεται και στην συνέχεια μεταφέρεται στις επιμέρους κουζίνες των πτερύγων όπου θερμαίνεται ή απλά στην κεντρική κουζίνα προετοιμάζεται και στις επιμέρους κουζίνες μαγειρεύεται.

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια τάση για αύξηση χρήσης κατεψυγμένων υλικών, για παρασκευή αλλά και αύξηση αγοράς ετοιμών κατεψυγμένων γευμάτων από εμπορικές πηγές. Υπάρχουν περιπτώσεις όπου οι ίδιες οι υπηρεσίες του Νοσοκομείου το τροφοδοτούν και άλλες, όπου η τροφοδοσία γίνεται από εξωτερικές επιχειρήσεις-οργανισμούς.



Το καθάρισμα των δίσκων - πιάτων και λοιπών ειδών στο παρελθόν πραγματοποιείτο ξεχωριστά στην κουζίνα κάθε πτέρυγας. Σήμερα η εργασία αυτή πραγματοποιείται στην κεντρική κουζίνα του Νοσοκομείου όπου είναι εγκατεστημένα σύγχρονα μηχανήματα καθαρισμού και αποστείρωσης με ατμό. Η χρήση της κεντρικής κουζίνας ελαχιστοποιεί τις ανάγκες σε προσωπικό αλλά και τον αντίστοιχο θόρυβο στις κλινικές (Φώτιος, 2004).

Από την παραπάνω ανάλυση, συμπεραίνουμε ότι το Τμήμα Διατροφής αποτελεί σημαντικό χώρο παροχής υπηρεσιών για κάθε Νοσοκομειακή Μονάδα και αυτό γιατί οι δραστηριότητες του αφορούν, αφενός στη σίτιση των ασθενών και του προσωπικού και αφετέρου στη διαμόρφωση ειδικών διατροφικών σχημάτων για τους ασθενείς και τη διατροφική πληροφόρηση / εκπαίδευση αυτών. Επίσης όλο το προσωπικό του Τμήματος Διατροφής θα πρέπει να έχει εκπαίδευση, κατάρτιση και επίβλεψη, ανάλογη με το επίπεδο των υπηρεσιών που παρέχουν. Τέλος η Διασφάλιση της Ποιότητας αποτελεί πλεονέκτημα μεγάλης σημασίας για τη βελτίωση της παροχής υπηρεσιών του τμήματος, λόγω της συνεχούς εμπλοκής του στη θεραπεία και την αποκατάσταση των ασθενών.

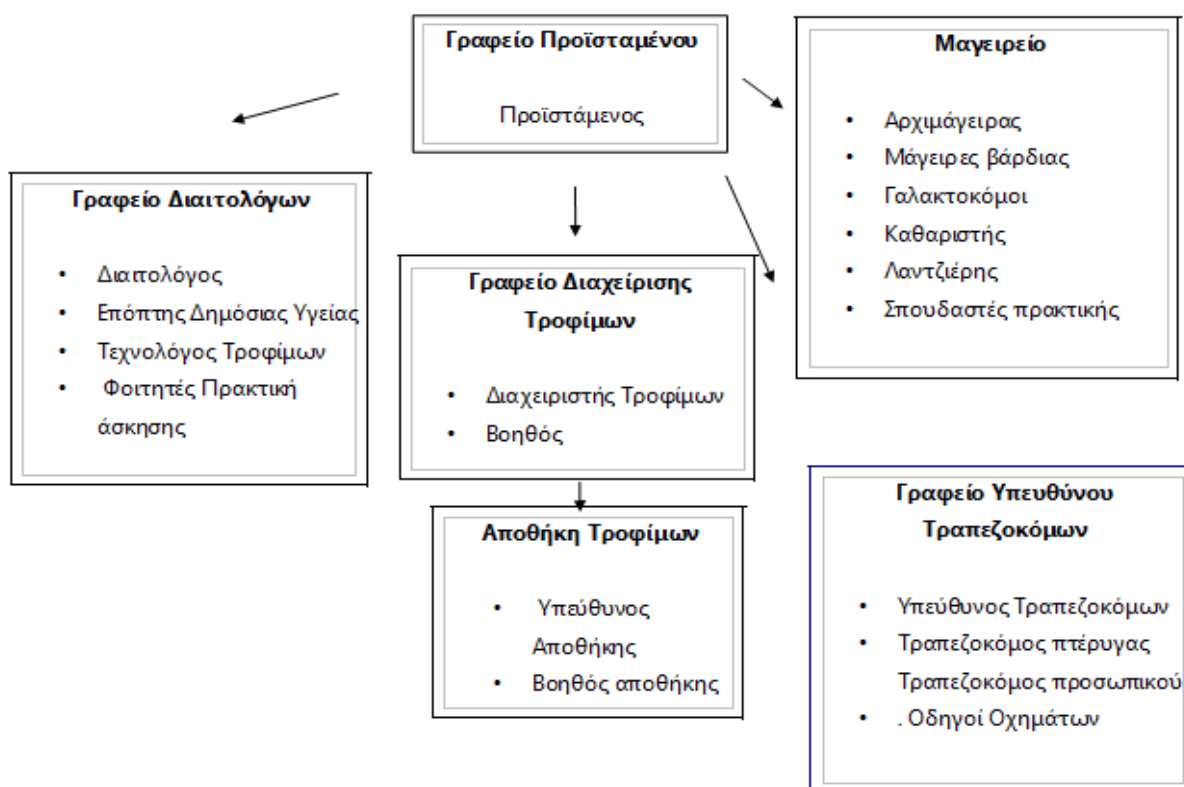
Το Οργανόγραμμα του Τμήματος Διατροφής

Σχεδιάστηκε το οργανόγραμμα του τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου, το οποίο συνδέει τις εξής θέσεις:

- Προϊστάμενος
- Διαιτολόγος
- Επόπτης Δημόσιας Υγείας
- Τεχνολόγος Τροφίμων
- Φοιτητές Πρακτική άσκησης
- Διαχειριστής Τροφίμων
- Βοηθός Γραφείου

-
- Υπεύθυνος Αποθήκης
 - Βοηθός αποθήκης
 - Αρχιμάγειρας
 - Μάγειρες βάρδιας
 - Μάγειρας ειδικών διαιτών
 - Βοηθός μάγειρα
 - Καθαριστής
 - Λαντζιέρης
 - Σπουδαστές πρακτικής
 - Υπεύθυνος Τραπεζοκόμων
 - Τραπεζοκόμος πτέρυγας
 - Τραπεζοκόμος προσωπικού
 - Οδηγοί Οχημάτων

Το οργανόγραμμα



Σχεδιασμός Βάσης Δεδομένων για την Οργάνωση του Τμήματος Διατροφής

α) Σχεδιασμός φόρμας περιγραφής περιγραφής θέσεων εργασίας

Για τον σχεδιασμό της φόρμας περιγραφής των περιγραφής θέσεων εργασίας, σχεδιάστηκε μία φόρμα που καταγράφει τα εξής πεδία:

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης εργασίας:

Τμήμα ή τομέας:

Αναφέρεται σε:

Αναπληρώνεται από:

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα:

Κατηγορία/είδος: (π.χ. ΠΕ, ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ) Απαραίτητη: (ναι ή όχι)

Πτυχίο/δίπλωμα:

Κατηγορία/είδος: (π.χ. επαγγελματική άδεια, πιστοποιητικό, επάρκεια ξένης γλώσσας) Απαραίτητη: (ναι ή όχι)

Πτυχίο/δίπλωμα:

Κατηγορία/είδος: (π.χ. μεταπτυχιακό, διδακτορικό, βεβαίωση σεμιναρίου) Απαραίτητη: (ναι ή όχι)

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα: (π.χ. άλλη ξένη γλώσσα και επίπεδο επάρκειας, διαχείριση συγκεκριμένων διαδικασιών) Απαραίτητη: (ναι ή όχι)

Δεξιότητα: (π.χ. χειρισμού κάποιου εξοπλισμού ή λογισμικού, ειδικές τεχνικές δεξιότητες) Απαραίτητη: (ναι ή όχι)

Κατάσταση: (π.χ. πιστοποιητικό υγείας, ποινικό μητρώο ...) Απαραίτητη: (ναι ή όχι)

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: (π.χ. σε αντίστοιχη θέση)

Διάρκεια: (μήνες ή έτη) Απαραίτητη: (ναι ή όχι)

Θέση εργασίας:

Διάρκεια:	(μήνες ή έτη)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
-----------	---------------	-------------	-------------

Θέση εργασίας:

Διάρκεια:	(μήνες ή έτη)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
-----------	---------------	-------------	-------------

Αντικείμενο εργασίας

(καθήκοντα, ευθύνες, αρμοδιότητες κτλ)

.....

Σκοπός της θέσης εργασίας

(συνοπτικά ο σκοπός της θέσης εργασίας ως προς τη διασφάλιση της ολικής ποιότητας)

.....

		θέσης εργασίας:	
Τίτλος θέσης εργασίας:			
Τμήμα ή τομέας:			
Αναφέρεται σε:			
Αναπληρώνεται από:			
Εκπαίδευση/κατάρτιση			
Πτυχίο/δίπλωμα:			
Κατηγορία/είδος:	(π.χ. ΠΕ, ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Πτυχίο/δίπλωμα:			
Κατηγορία/είδος:	(π.χ. επαγγελματική άδεια, πιστοποιητικό, επάρκεια ξένης γλώσσας)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Πτυχίο/δίπλωμα:			
Κατηγορία/είδος:	(π.χ. μεταπτυχιακό, διδακτορικό, βεβαίωση σεμιναρίου)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Πρόσθετα προσόντα			
Ικανότητα:	(π.χ. άλλη ξένη γλώσσα και επίπεδο επάρκειας, διαχείριση συγκεκριμένων διαδικασιών)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Δεξιότητα:	(π.χ. χειρισμού κάποιου εξοπλισμού ή λογισμικού, ειδικές τεχνικές δεξιότητες)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Κατάσταση:	(π.χ. πιστοποιητικό υγείας, ποινικό μητρώο ...)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Προϋπηρεσία			
Θέση εργασίας: (π.χ. σε αντίστοιχη θέση)			
Διάρκεια:	(μήνες ή έτη)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Θέση εργασίας:			
Διάρκεια:	(μήνες ή έτη)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Θέση εργασίας:			
Διάρκεια:	(μήνες ή έτη)	Απαραίτητη:	(ναι ή όχι)
Αντικείμενο εργασίας			
(καθήκοντα, ευθύνες, αρμοδιότητες κτλ)			
Σκοπός της θέσης εργασίας			
(συνολικά ο σκοπός της θέσης εργασίας ως προς τη διασφάλιση της ολικής ποιότητας)			

Εικόνα από κενό φύλλο περιγραφής θέσης εργασίας

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης εργασίας:	ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ	
Τμήμα ή τομέας:	ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
Αναφέρεται σε:	ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ	
Αναπληρώνεται από:	ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ	

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα:	ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ-ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΣ	
Κατηγορία/είδος:	(ΠΕ ή ΤΕ)	Απαραίτητη: (ναι)
Πτυχίο/δίπλωμα:	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	
Κατηγορία/είδος:	(επαγγελματική άδεια, πτυχίο Αγγλικών επιπέδου B2, πιστοποίηση ECDL)	Απαραίτητη: (ναι)
Πτυχίο/δίπλωμα:	ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Κατηγορία/είδος:	(μεταπτυχιακό, διδακτορικό, βεβαίωση σεμιναρίων)	Απαραίτητη: (όχι)

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	δεύτερη ξένη γλώσσα επιπέδου B1	Απαραίτητη: (όχι)
Δεξιότητες:	Χρήση υπολογιστικών εργαλείων διατροφικής αξιολόγησης (Nutritionist Pro, Food Pro κ.α)	Απαραίτητη: (όχι)
Κατάσταση:	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητη: (ναι)

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας:	ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ- ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΣ	
Διάρκεια:	(6 μήνες)	Απαραίτητη: (όχι)

Αντικείμενο εργασίας

- Συντάσσει διατροφικά σχήματα ειδικών διατών σύμφωνα με τις οδηγίες για την πορεία της νόσου.
- Διατηρεί διατροφικό ιστορικό για κάθε ασθενή με διαιτητικό πρόβλημα.
- Εκπαιδεύει και πληροφορεί ασθενείς με χρόνιο διατροφικό πρόβλημα είτε είναι νοσηλευόμενοι ή των Εξωτερικών Ιατρείων.
- Παρακολουθεί την Ιατρική επίσκεψη και συνεργάζεται με τον θεράποντα γιατρό και το νοσηλευτικό προσωπικό για την καλή παροχή διατροφικής φροντίδας.
- Συμμετέχει στις επιστημονικές δραστηριότητες του Νοσοκομείου που αφορούν την διατροφή (π.χ. έρευνες, μελέτες, κ.λ.π.)
- Συμμετέχει στην ομάδα εκπαίδευσης των φοιτητών
- Συμμετέχει στην Επιτροπή ελέγχου ποιότητας τροφίμων.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Είναι υπεύθυνος για την σύνταξη διατροφικών σχημάτων ειδικών διατών, για την ενημέρωση ασθενών με χρόνιο διατροφικό πρόβλημα και την εκπαίδευση των φοιτητών.

Εικόνα από συμπληρωμένο φύλλο περιγραφής θέσης εργασίας

Ο συγκεντρωτικός κατάλογος όλων των θέσεων εργασίας βρίσκεται στο παράρτημα.

β) Σχεδιάστηκε ένα ενιαίο μοντέλο καταγραφής των ειδικών διαιτών, το οποίο

περιλαμβάνει:

- ονομασία δίαιτας

-
- χρήση / σκοπός
 - περιγραφή τροφίμων / συχνότητα κατανάλωσης
 - ειδικοί διαιτολογικοί κίνδυνοι

(βλ. σχετική φόρμα στο Παράρτημα II)

γ) Σχεδιασμός βάσης δεδομένων

Σε περιβάλλον Base του Libre Office 6 σχεδιάστηκαν πρώτα οι πίνακες με τις μεταβλητές που πρέπει να καταγράφονται. Στη συνέχεια σχεδιάστηκαν οι κατάλληλες φόρμες για συμπλήρωση αλλά και ανάγνωση των δεδομένων

Εικόνες από τις σχετικές φόρμες παρατίθενται στο παράρτημα II

Συμπεράσματα

Στόχος της παρούσας μελέτης ήταν η καταγραφή των θέσεων εργασίας ενός τμήματος Διατροφής Νοσοκομείου, μέσω της δημιουργίας φόρμας περιγραφής των θέσεων και οργανογραμμάτων καθώς και μέσω του σχεδιασμού μίας ηλεκτρονικής πλατφόρμας για την οργάνωση του τμήματος. Τα δεδομένα αυτά μπορούν να αξιοποιηθούν από τους προϊσταμένους του τμήματος Διατροφής του εκάστοτε Νοσοκομείου, σαν μία γρήγορη και εύχρηστη λύση για την οργάνωση του τμήματος, καθώς και σε περιπτώσεις προσλήψεων προσωπικού.

Οφείλουμε να επισημάνουμε πως είναι απαραίτητο να υπάρχει οργάνωση εντός του τμήματος. Αν και δεν υπάρχει εκτενή βιβλιογραφία γύρω από αυτό, υπάρχει ένα σημαντικό ποσοστό διαιτολόγων που απασχολούνται ως foodservice dietitians. Είναι κατανοητό πως το νοσοκομείο δεν μπορεί να λειτουργήσει χωρίς υπηρεσίες σίτισης και εστίασης, καθώς αυτές αποτελούν ένα ζωτικής σημασίας τομέα στην παροχή υπηρεσιών μίας νοσοκομειακής μονάδας. Ωστόσο, συχνά οι υπηρεσίες διατροφής θεωρούνται δευτερεύουσες σε σχέση με τις υπηρεσίες νοσηλείας, παρόλο που έχει αποδειχτεί πως η ικανοποίηση των ασθενών από τις υπηρεσίες σίτισης σχετίζεται με την ικανοποίηση των ασθενών από το σύνολο των υπηρεσιών του νοσοκομείου.

Όσον αφορά τις προσδοκίες των ασθενών από την νοσοκομειακή σίτιση, φαίνεται να υπάρχει μία προκατάληψη σχετικά με την ποιότητα και μία πεποίθηση ότι το φαγητό είναι κακό, γι' αυτό και πολλοί είναι οι ασθενείς που προτιμούν να σιτίζονται από τρόφιμα που τους προμηθεύουν οι συγγενείς τους.

Ένα επιπλέον εμπόδιο για την σωστή λειτουργία του τμήματος Διατροφής αποτελεί το οικονομικό κόστος. Υπάρχει πληθώρα μελετών στο εξωτερικό που διερευνούν την ικανοποίηση των ασθενών και την λειτουργία του τμήματος διατροφής. Ωστόσο, στις χώρες που πραγματοποιήθηκαν οι μελέτες αυτές, υπάρχει ένα σύστημα ιδιωτικής ασφάλισης, όπου ο ρόλος του ασθενή ταυτίζεται και με τον ρόλο του πελάτη. Καθώς φαίνεται πως μία καλή υπηρεσία σίτισης, βελτιώνει την συνολική αξιολόγηση μίας νοσοκομειακής μονάδας, είναι κατανοητή η αξία που έχουν αυτές οι μελέτες, αφού

συμβάλουν στην περαιτέρω βελτίωση του τμήματος. Παρόλα αυτά στην Ελλάδα όπου το σύστημα ασφάλισης δεν είναι ιδιωτικό και το νοσοκομείο είναι δημόσιο αγαθό, το κόστος για την διεξαγωγή αντίστοιχων μελετών καθώς και το κόστος για την βελτίωση των υπηρεσιών του τμήματος, αποτελεί παρεμποδιστικό παράγοντα.

Κάποιοι ακόμα παράγοντες που δρουν ανασταλτικά στην σωστή λειτουργία του τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου είναι η σωστή αξιολόγηση της διατροφικής κατάστασης του ασθενούς, πριν από την λήψη τροφής, όπως και η υγειονομική κατάσταση του ασθενούς κατά την διάρκεια των γευμάτων. Και οι δύο αυτοί παράγοντες μπορεί να επηρεάζουν δυσμενώς τον ασθενή σε σχέση με την νοσοκομειακή σίτιση.

Βιβλιογραφία

America Society for Quality. Glossary. <http://www.asq.org/glossary/index.html>.

Accessed January 30, 2014.

Dall'Oglio Immacolata, Rosanna Nicolò, Vincenzo Di Ciommo, Natalia Bianchi, Gaetano Ciliento, Orsola Gawronski, Manuel Pomponi, Marco Roberti, Emanuela Tiozzo, Massimiliano Raponi. (2015) Systematic Review of Hospital Foodservice Patient Satisfaction Studies. The Academy of Nutrition and Dietetics. /2212-2672

Dubè L, Trudeau E, Belanger MC. Determining the complexity of patient satisfaction with foodservices. J Am Diet Assoc. 1994;94(4): 394-408.

ESPEN Education and Clinical Practice Committee. ESPEN guidelines for nutrition screening 2002. Clin Nutr 2003;22: 415-21.

Fallon A, Gurr S, Hannan-Jones M, Bauer J. Use of the acute care hospital foodservice patient satisfaction questionnaire to monitor trends in patient satisfaction with foodservice at an acute care private hospital. Nutrition and Dietetics 2008;65:41-6.

Ferguson M, Capra S, Bauer J, Banks M. Development of a patient satisfaction survey with inpatient clinical nutrition services. Aust J Nutr Diet. 2001;58(3):157-163.

Folio D, O'Sullivan-Maillet J, Touger-Decker R. The spoken menu concept of patient foodservice delivery systems increases overall satisfaction, therapeutic and tray accuracy, and is cost neutral for food and labor. J Am Diet Assoc. 2002;102(4):546-548.

Gregoire M. Quality of patient meal service in hospitals: delivery of meals by dietary employees vs delivery by nursing employees. J Am Diet Assoc. 1994;94(10):1129-1134.

Gregoire MB. Do inpatients rate hospital food and nutrition services differently than discharged patients? J Foodservice Syst. 1997;9(4): 245-250.

HCPC, Standards of proficiency: Dietitians, Health and Care Professions Council, (2013)

http://www.hpcuk.org/assets/documents/1000050CStandards_of_Proficiency_Dietitians.pdf

Hong WS, Kirk D. The analysis of edible plate wastes in 11 hospitals in the UK. *J Foodserv Manage.* 1995;8(2):115-123.

Johnson AO, Semanya JG, Buchowski MS. *Am J Clin Nutr* 1993;57:399-401.

Kuperberg K, Caruso A, Dello S, Mager D. How will a room service delivery system affect dietary intake, food costs, food waste and patient satisfaction in a pediatric hospital? A pilot study. *J Foodservice.* 2008;19(5):255-261.

Lau C, Gregoire MB. Quality ratings of a hospital foodservice department by inpatients and postdischarge patients. *J Am Diet Assoc.* 1998;98(11):1303-1307.

Lund B, O'Brien S. Microbiological safety of food in hospitals and other healthcare settings. *Journal of Hospital Infection.* 2009;73:109-120.

Messina G, Fenucci R, *et al.* Patients' evaluation of hospital foodservice quality in Italy: What do patients really value? *Public Health Nutr.* 2013;16(4):730-737.

Naithani S, Thoma JE, Ehelan K, Morgan M, Gulliford MC. Experiences of food access in hospital. A new questionnaire measure. *Clin Nutr.* 2009;28(6):625-630.

NHS, The National Health Service Recipe Book, UK, 2001.

(http://www.hospitalcaterers.org/better-hospital-food/downloads/recipe_book.pdf)

O'Hara PA, Harper DW, Kangas M, *et al.* Taste, temperature, and presentation predict satisfaction with foodservices in a Canadian continuing-care hospital. *J Am Diet Assoc.* 1997;97(4):401-405.

Oyarzun VE, Lafferty LJ, Gregoire MB, *et al.* Evaluation of efficiency and effectiveness measurements of a foodservice system that included a spoken menu. *J Am Diet Assoc.* 2000;100(4):460-463.

Schenker S. Undernutrition in the UK. British Nutrition Foundation. *Nutrition Bulletin* 2003;28: 87-120.

Stanga Z, Zurflu Y, Roselli M, Sterchi AB, Tanner B, *et al.* Hospital food. A survey of

-
- patients' perceptions. Clin Nutr. 2003;23(3): 241-246.
- Stratton RJ, Green CJ, Elia M. Disease-related malnutrition: an evidence-based approach to treatment. Wallingford: CAB International; 2003.
- Stratton RJ, King CL, Stroud MA, Jackson AA & Elia M. Malnutrition Universal Screening Tool' predicts mortality and length of hospital stay in acutely ill elderly. Br. J. Nutr. 2006;95:325–330.
- Taylor SL, Hefle SL. Food allergies and other food sensitivities. Food Technology 2001;55:68-83.
- The British Dietetic Association, Professional Development Committee. Delivering nutritional care through food and beverages services, A toolkit for dietitians, Birmingham, 2006 (<http://documents.mxdirect.com/documents/delivering-nutritional-carethrough-food-beverage-services.html>)
- Tranter MA, Gregoire MB, Fullam FA, Lafferty LJ. Can patient-written comments help explain patient satisfaction with food quality? J Am Diet Assoc. 2009;109(12):2068-2072.
- Wadden K, Wolf B, Mayhew A. Traditional versus room service menu styles for pediatric patients. Can J Diet Prac Res. 2006;67(2): 92-94.
- Watters CA, Sorensen J, Fiala A, *et al.* Exploring patient satisfaction with foodservice through focus groups and meal rounds. J Am Diet Assoc. 2003;103(10):1347-1349.
- Williams W, Virtue K, Adkins A. Room service improves patient food intake and satisfaction with hospital food. J Pediatr Oncol Nurs. 1998;15(3):183-189.
- Woods K.J. Nursing Homes in Scotland Core Standards: Section 6. Nutritional Care.Scottish Executive Health Department, NHS MEL (1999) 54. Edinburgh. http://www.scot.nhs.uk/sehd/mels/1999_54.pdf
- Wong S, Graham A, Green D, Hirani SP, Grimble G, *et al.* Meal provision in a UK National Spinal Injury Centre: A qualitative audit of service users and stakeholders. Spinal Cord. 2012;50(10): 772-777.
- Wright OR, Connelly LB, Capra S. Consumer evaluation of hospital foodservice quality:
-

-
- An empirical investigation. Int J Health Care Qual Assur Inc Leadersh Health Serv. 2006;19(2-3):181-194.
- Wright ORL, Capra S, Connelly LB. Foodservice satisfaction domains in geriatrics, rehabilitation and aged care. J Nutr Health Aging. 2010;14(9):775-780.
- Zeman JF and Ney MD, Applications in medical nutrition therapy, 2nd Edition, Jenson Books Inc, New York, 1996.
- A2γ/οικ. 2654 «Δημιουργία Συμβουλευτικών Γραφείων Διατροφής Νοσοκομείων Ε.Σ.Υ.»
- A2γ/οικ. 2468/87 « Οργάνωση και Λειτουργία Τμημάτων ή Αυτοτελών Γραφείων Διατροφής Νοσοκομείων Ε.Σ.Υ.».
- Εγκύκλιος Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας Α2γ/οικ 2468/ 15-6- 1987 (βλέπε παράρτημα 15)
- Κουκούλη-Κουκοπούλου Ειρήνη (1983) Διοίκηση και Τεχνική Μονάδων Διατροφής,, Αθήνα ΟΕΔΒ,
- Μπόσκου Γ., Παυλόγλου Δ., Χρηστοπάνου Ε. (2001) « Διασφάλιση ποιότητας στο τμήμα Διατροφής Νοσοκομειακής Μονάδας», 3ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Management Υπηρεσιών Υγείας, Θεσσαλονίκη
- Μπόσκου Γ. (2012), Σημειώσεις Διαχείρισης Μονάδων Διατροφής. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
- Μπόσκου Γ. & Παλησίδης Γ. (2012), Νέα Διατροφικά Πρότυπα, εκδόσεις ΙΜΕ-ΓΣΕΒΕΕ, Αθήνα
- Μπόσκου Γ. (2014), Διαχείριση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων σε Κρεοπωλεία, εκδόσεις ΙΜΕ-ΓΣΕΒΕΕ, Αθήνα
- Οδηγία 93/43/ΕΟΚ «Για την υγιεινή των τροφίμων», του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου, άρθρο 3, 1993.
- ΠΔ 87/86 ΦΕΚ 32/27-3-86 Τεύχος Πρώτο Άρθρ. ΙΟπαρ. 3ζ (βλέπε παράρτημα 11)
- Φώτιος Π. & Δρούμπαλης Π. (2004), Οδηγός Διοίκησης Μονάδων Υγείας, Τμήμα
-

ΔΜΥΠ, ΤΕΪ Καλαμάτας σελ. 6-34

<https://el.wikipedia.org/wiki/Νοσοκομείο>

Παράρτημα Ι. Περιγραφές θέσεων εργασίας

κωδικός θέσης εργασίας:

**Τίτλος θέσης
εργασίας:** ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟΣ

Τμήμα ή τομέας: ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Αναφέρεται σε: ΔΙΟΙΚΗΣΗ

Αναπληρώνεται από: ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ- ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΣ

Κατηγορία/είδος: (ΠΕ ή ΤΕ) Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: (επαγγελματική άδεια, πτυχίο Απαραίτητ (ναι)
Αγγλικών επιπέδου C2, πιστοποίηση η:
ECDL)

Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατηγορία/είδος: (μεταπτυχιακό, διδακτορικό, Απαραίτητ (όχι)
βεβαίωση σεμιναρίων) η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	δεύτερη ξένη γλώσσα επίπεδου B2	Απαραίτητ (όχι) η:
Δεξιότητα:	Χρήση υπολογιστικών εργαλείων διατροφικής αξιολόγησης (Nutritionist Pro, Food Pro κ.α)	Απαραίτητ (όχι) η:
Κατάστασ η:	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ (ναι) η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑΚΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ

Διάρκεια:	(4 έτη)	Απαραίτητη: (ναι)
------------------	---------	-------------------

Αντικείμενο εργασίας

⌚ Οργάνωση και συντονισμός όλων των διεργασιών των ειδικοτήτων εντός του τμήματος ⌚ Είναι αρμόδιος για το έργο αξιολόγησης των εργαζομένων στο τμήμα. ⌚ Προγραμματίζει, εκπονεί και υλοποιεί την ενδονοσοκομειακή εκπαίδευση των εργαζομένων του τμήματος. ⌚ Συντάσσει -προαιρετικά- προγράμματα εκπαίδευσης για τους εκπαιδευόμενους φοιτητές Διαιτολογίας. ⌚ Μεριμνά για την εφαρμογή εκπαιδευτικών προγραμμάτων του ΚΕ.Σ.Υ. ⌚ Εισηγείται στη Διοίκηση για τις εκπαιδευτικές άδειες του επιστημονικού προσωπικού του Τμήματος, καθώς και για όλα τα θέματα που αφορούν

το τμήμα.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Είναι υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία του τμήματος και τον προγραμματισμό, καταμερισμό και συντονισμό των εργασιών όλων των ειδικοτήτων που απασχολούνται στο τμήμα.

κωδικός θέσης εργασίας:

**Τίτλος θέσης
εργασίας:** ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ

Τμήμα ή τομέας: ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Αναφέρεται σε: ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ

Αναπληρώνεται από: ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ-ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΣ

Κατηγορία/είδος: (ΠΕ ή ΤΕ) Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: (επαγγελματική άδεια, πτυχίο Αγγλικών επιπέδου C2, πιστοποίηση ECDL) Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατηγορία/είδος: (μεταπτυχιακό, διδακτορικό, βεβαίωση σεμιναρίων) Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα: δεύτερη ξένη γλώσσα επίπεδου B2 Απαραίτητ (όχι)
η:

Δεξιότητα: Χρήση υπολογιστικών εργαλείων Απαραίτητ (όχι)
διατροφικής αξιολόγησης (Nutritionist Pro, η:
Food Pro κ.α)

Κατάστασ πιστοποιητικό υγείας Απαραίτητ (ναι)
η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ- ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΣ

Διάρκεια: (6 μήνες) Απαραίτητη: (όχι)

Αντικείμενο εργασίας

- Συντάσσει διατροφικά σχήματα ειδικών διαιτών σύμφωνα με τις οδηγίες για την πορεία της νόσου.
 - Διατηρεί διατροφικό ιστορικό για κάθε ασθενή με διαιτητικό πρόβλημα.
 - Εκπαιδεύει και πληροφορεί ασθενείς με χρόνια διατροφικό πρόβλημα είτε είναι νοσηλευόμενοι ή των Εξωτερικών Ιατρείων.

- Παρακολουθεί την Ιατρική επίσκεψη και συνεργάζεται με τον θεράποντα γιατρό και το νοσηλευτικό προσωπικό για την καλή παροχή διατροφικής φροντίδας.
- Συμμετέχει στις επιστημονικές δραστηριότητες του Νοσοκομείου που αφορούν την διατροφή (π.χ. έρευνες, μελέτες, κ.λ.π.)
- Συμμετέχει στην ομάδα εκπαίδευσης των φοιτητών
- Συμμετέχει στην Επιτροπή ελέγχου ποιότητας τροφίμων.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Είναι υπεύθυνος για την σύνταξη διατροφικών σχημάτων ειδικών διαιτών, για την ενημέρωση ασθενών με χρόνια διατροφικό πρόβλημα και την εκπαίδευση των φοιτητών.

κωδικός θέσης εργασίας:

**Τίτλος θέσης
εργασίας:**

ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΓΡΑΦΕΙΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τμήμα ή τομέας:

ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αναφέρεται σε:

ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ

Αναπληρώνεται από:

ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα:

ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ

Κατηγορία/είδος:

(ΠΕ, ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ)

Απαραίτητ

(όχι)

η:			
Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ			
Κατηγορία/είδος:	(HACCP, πτυχίο Αγγλικών επιπέδου B2, πιστοποίηση ECDL)	Απαραίτητ η:	(ναι)
Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ			
Κατηγορία/είδος:	μεταπτυχιακό, διδακτορικό, βεβαίωση σεμιναρίου	Απαραίτητ η:	(όχι)

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	δεύτερη ξένη γλώσσα επίπεδο B2, διαχείριση συγκεκριμένων διαδικασιών)	Απαραίτητ η:	(όχι)
Δεξιότητα:	Καλή γνώση και χρήση υπολογιστικών εργαλείων, όπως excel κ.α	Απαραίτητ η:	(ναι)
Κατάστασ η:	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ η:	(ναι)

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΓΡΑΦΕΙΟΥ			
Διάρκεια:	(1 έτος)	Απαραίτητη:	(ναι)
Θέση εργασίας: ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ			
Διάρκεια:	(2 έτη)	Απαραίτητη:	(όχι)

Αντικείμενο εργασίας

- Μεταφράζει τις διαιτητικές εντολές ποσότητες.
- Συντάσσει συγκεντρωτικές και αναλυτικές καταστάσεις των εκτελούμενων προγραμμάτων διατροφής.
- Κάνει τις παραγγελίες τροφίμων και μη αναλώσιμου υλικού του τμήματος.
- Υποστηρίζει γραμματειακά το τμήμα.
- Συμμετέχει στην ενδονοσοκομειακή επιμόρφωση σύμφωνα με το αντικείμενο εργασίας.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Είναι υπεύθυνος για την καλή λειτουργία και απόδοση του τμήματος που έχει σχέση με τη διαδικασία προμήθειας, διακίνησης, συντήρησης και παρασκευής των τροφίμων, καθώς και την καλή διαχείριση του μη αναλώσιμου υλικού του τμήματος.

κωδικός θέσης εργασίας:

**Τίτλος θέσης
εργασίας:** ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τμήμα ή τομέας: ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αναφέρεται σε: ΥΠΑΛΛΗΛΟ ΓΡΑΦΕΙΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αναπληρώνεται από: ΕΡΓΑΤΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/ δίπλωμα:	ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ		
Κατηγορία/ είδος:	(ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ)	Απαραίτητη:	(όχι)
Πτυχίο/ δίπλωμα:	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ		
Κατηγορία/ είδος:	(HACCP, πτυχίο Αγγλικών επιπέδου B2)	Απαραίτητη :	(ναι)
Πτυχίο/ δίπλωμα:	ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ		
Κατηγορία/ είδος:	(π.χ. μεταπτυχιακό, βεβαίωση σεμιναρίου)	Απαραίτητη:	(όχι)

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	Οργάνωση και γνώση πρωτοκόλλου	Απαραίτητη η:	(όχι)
Δεξιότητα:	χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή	Απαραίτητη η:	(ναι)
Κατάστασ η:	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητη η:	(ναι)

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας:	ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
----------------	----------------------

Διάρκεια:	(6 μήνες)	Απαραίτητη:	(όχι)
------------------	-----------	--------------------	-------

Θέση εργασίας:	ΕΡΓΑΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
----------------	---------------------------

Διάρκεια:	(6 μήνες)	Απαραίτητη:	(όχι)
------------------	-----------	--------------------	-------

Αντικείμενο εργασίας

- Ποσοτική παραλαβή τροφίμων
- Πρωτόκολλο παραλαβής και εσωτερικής διακίνησης
- Καρτέλες εισαγωγής και εξαγωγής τροφίμων.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Είναι διοικητικός υπάλληλος που είναι υπεύθυνος για την παραλαβή των τροφίμων, καθώς και για την σύνταξη και την ενημέρωση των απαραίτητων εγγράφων.

κωδικός θέσης εργασίας:

**Τίτλος θέσης
εργασίας:** ΕΡΓΑΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τμήμα ή τομέας:	ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
------------------------	------------------

Αναφέρεται σε:	ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
-----------------------	---------------------

Αναπληρώνεται από:	ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
---------------------------	---------------------

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ

Κατηγορία/είδος:	ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ	Απαραίτητ	(όχι)
		η:	

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος:	Πιστοποίηση HACCP	Απαραίτητ	(όχι)
		η:	

Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατηγορία/είδος:	βεβαίωση σεμιναρίου	Απαραίτητ η:	(όχι)
-------------------------	---------------------	-----------------	-------

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	Γνώση Αγγλικών επιπέδου B2	Απαραίτητ η:	(όχι)
-------------------	----------------------------	-----------------	-------

Δεξιότητα:	Χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή	Απαραίτητ η:	(όχι)
-------------------	-------------------------------	-----------------	-------

Κατάστασ η:	Πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ η:	(ναι)
------------------------	----------------------	-----------------	-------

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΕΡΓΑΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Διάρκεια: (3 μήνες)

Απαραίτητη: (όχι)

Θέση εργασίας: ΕΡΓΑΤΗΣ ΣΤΟΝ ΙΔΙΩΤΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

Διάρκεια: (6 μήνες)

Απαραίτητη: (όχι)

Αντικείμενο εργασίας

- Τοποθετεί τα τρόφιμα και άλλα είδη σχετικά με τη διατροφή (μη αναλώσιμο υλικό του τμήματος) στους αντίστοιχους αποθηκευτικούς χώρους.
 - Μεταφέρει τρόφιμα και άλλα σχετικά με τη διατροφή στο Μαγειρείο και φροντίζει για τη διατήρηση καθαριότητας, τάξης και υγειονομικών συνθηκών αποθήκευσης.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Είναι υπεύθυνος για την τοποθέτηση των τροφίμων και άλλων ειδών στους αντίστοιχους αποθηκευτικούς χώρους και την μεταφορά τους στο μαγειρείο.

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ
εργασίας:

Τμήμα ή τομέας: ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ

Αναφέρεται σε: ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ

Αναπληρώνεται από: ΜΑΓΕΙΡΑ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΔΙΠΛΩΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Κατηγορία/είδος: (ΥΕ/ΔΕ) Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: (HACCP, πτυχίο Αγγλικών επιπέδου Α2) Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Κατηγορία/είδος: (βεβαίωση σεμιναρίου μαγειρικής) Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα: Αποφασιστικότητα, οργάνωση, συνεργασία??? Απαραίτητ (ναι)
η:

Δεξιότητα: χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή Απαραίτητ (ναι)
η:

Κατάστασ πιστοποιητικό υγείας Απαραίτητ (ναι)
η: η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΑΣ

Διάρκεια: (2 έτη)

Απαραίτητη: (ναι)

Αντικείμενο εργασίας

- Συντάσσει το πρόγραμμα εργασίας και αδειών των εργαζομένων στο Μαγειρείο σε συνεργασία με τον προϊστάμενο του τμήματος.
- Είναι υπεύθυνος για την υλοποίηση όλων των διαιτητικών εντολών.
- Υποδεικνύει τρόπους παρασκευής σύμφωνα με τις εντολές των διαιτολόγων και κάνει τον ημερήσιο καταμερισμό των εκτελούμενων παρασκευών.
- Ελέγχει τα εισερχόμενα για παρασκευή τρόφιμα από ποσοτική και ποιοτική άποψη.
- Είναι υπεύθυνος για την τήρηση του υγειονομικού κανονισμού στους χώρους του Μαγειρείου και φροντίζει για την σχολαστική καθαριότητα των χώρων και των σκευών.
- Συμμετέχει στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα του τμήματος σαν εκπαιδευτής ή εκπαιδευόμενος στο αντικείμενο της εργασίας του.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Ο προγραμματισμός των εργασιών εντός του μαγειρείου και η οργάνωση και περάτωση των διατροφικών εντολών για την έγκαιρη κατανομή των γευμάτων.

κωδικός θέσης εργασίας:

**Τίτλος θέσης
εργασίας:** ΜΑΓΕΙΡΟΙ

Τμήμα ή τομέας: ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ

Αναφέρεται σε: ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑ

Αναπληρώνεται από: ΜΑΓΕΙΡΑ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΔΙΠΛΩΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Κατηγορία/είδος: ΥΕ/ΔΕ
Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: Πιστοποίηση HACCP
Απαραίτητ (όχι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατηγορία/είδος: βεβαίωση σεμιναρίου μαγειρικής
Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	Γνώση Αγγλικών επιπέδου B2	Απαραίτητ η:	(όχι)
Δεξιότητα:	Χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και συσκευών εντός του μαγειρείου	Απαραίτητ η:	(όχι)
Κατάστασ η:	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ η:	(ναι)

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας:	ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ		
Διάρκεια:	(2 έτη)	Απαραίτητη:	(ναι)
Θέση εργασίας:	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΑΣ		
Διάρκεια:	(6 μήνες)	Απαραίτητη:	(όχι)

Αντικείμενο εργασίας

- εκτελούν βασικές, ειδικές ή απλούστερες διατροφικές συνθέσεις με βάση τον ημερήσιο καταμερισμό εργασίας
- είναι υπεύθυνοι για την καθημερινή εμφάνιση των γευμάτων, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Οι μάγειροι εκτελούν τις διατροφικές συνθέσεις με βάση τον ημερήσιο καταμερισμό εργασίας καθώς και τους κανόνες υγιεινής.

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης ΜΑΓΕΙΡΟΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΔΙΑΙΤΩΝ
εργασίας:

Τμήμα ή τομέας: ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ

Αναφέρεται σε: ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑ

Αναπληρώνεται από: ΜΑΓΕΙΡΑ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΔΙΠΛΩΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Κατηγορία/είδος: ΥΕ/ΔΕ
Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: Πιστοποίηση HACCP
Απαραίτητ (όχι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατηγορία/είδος: βεβαίωση σεμιναρίου μαγειρικής ή
σεμιναρίου ειδικών διαιτών
Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	Γνώση Αγγλικής γλώσσας επιπέδου B2	Απαραίτητ (όχι)
		η:

Δεξιότητα:	Χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και συσκευών εντός του μαγειρείου	Απαραίτητ (όχι)
		η:

Κατάστασ	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ (ναι)
η:		η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΜΑΓΕΙΡΑΣ

Διάρκεια:	(6 μήνες)	Απαραίτητη: (όχι)
------------------	-----------	-------------------

Θέση εργασίας: ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΔΙΑΙΤΩΝ

Διάρκεια:	(3 μήνες)	Απαραίτητη: (όχι)
------------------	-----------	-------------------

Αντικείμενο εργασίας

- εκτελούν τις ειδικές και πιο συγκεκριμένες διατροφικές συνθέσεις με βάση τις συστάσεις των υπεύθυνων διαιτολόγων
 - είναι υπεύθυνοι για την εμφάνιση των ειδικών γευμάτων, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Η εκτέλεση των ειδικών διαιτών με βάση τις συστάσεις των υπεύθυνων

διαιτολόγων για τον εκάστοτε ασθενή, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής

κωδικός θέσης εργασίας:

**Τίτλος θέσης
εργασίας:** ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΟΙ

Τμήμα ή τομέας: ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ

Αναφέρεται σε: ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑ

Αναπληρώνεται από: ΜΑΓΕΙΡΑ ΕΙΔΙΚΩΝ ΔΙΑΙΤΩΝ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΔΙΠΛΩΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Κατηγορία/είδος: ΥΕ/ΔΕ
Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: Πιστοποίηση HACCP
Απαραίτητ (όχι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατηγορία/είδος: βεβαίωση σεμιναρίου μαγειρικής
Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	Γνώση Αγγλικής γλώσσας επιπέδου B2	Απαραίτητ (όχι)
		η:
Δεξιότητα:	Χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και συσκευών εντός του μαγειρείου	Απαραίτητ (όχι)
		η:
Κατάστασ	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ (ναι)
η:		η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας:	ΜΑΓΕΙΡΑΣ	
Διάρκεια:	(6 μήνες)	Απαραίτητη: (όχι)
Θέση εργασίας:	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΟΣ	
Διάρκεια:	(3 μήνες)	Απαραίτητη: (όχι)

Αντικείμενο εργασίας

- παρασκευάζουν όλες τις βασικές συνθέσεις με γάλα
- συνεργάζονται με τον μάγειρα Ειδικών διαιτών
- φροντίζουν για την παρασκευή και εκτέλεση του πρωινού και των ενδιάμεσων γευμάτων.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Η παρασκευή όλων των συνθέσεων με γάλα και η εκτέλεση του πρωινού καθώς και των ενδιάμεσων γευμάτων

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης ΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ/ΚΑΘΑΡΙΣΤΡΙΕΣ
εργασίας:

Τμήμα ή τομέας: ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ

Αναφέρεται σε: ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑ

Αναπληρώνεται από: ΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ/ΚΑΘΑΡΙΣΤΡΙΕΣ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ

Κατηγορία/είδος: (ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ) Απαραίτητ (όχι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: Πιστοποίηση HACCP Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Δεξιότητα: Χρήση συσκευών εντός του μαγειρείου Απαραίτητ (όχι)
η:

Κατάστασ	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ	(ναι)
η:		η:	

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΚΑΘΑΡΙΣΤΗΣ/ ΚΑΘΑΡΙΣΤΡΙΑ

Διάρκεια:	(6 μήνες)	Απαραίτητη:	(όχι)
------------------	-----------	-------------	-------

Αντικείμενο εργασίας

- πλύσιμο και προετοιμασία των τροφίμων
- καθαρισμός και απολύμανση μετά από κάθε δραστηριότητα τους χώρους

Σκοπός της θέσης εργασίας

Οι Καθαριστές βοηθούν στο πλύσιμο και στην προετοιμασία των τροφίμων και καθαρίζουν μετά από κάθε δραστηριότητα τους χώρους εντός του Μαγειρείου.

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης ΠΛΥΣΤΕΣ/ΠΛΥΣΤΡΙΕΣ
εργασίας:

Τμήμα ή τομέας:	ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ
------------------------	-----------

Αναφέρεται σε:	ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑ
-----------------------	-------------

Αναπληρώνεται από: ΠΛΥΣΤΕΣ/ΠΛΥΣΤΡΙΕΣ

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ

Κατηγορία/είδος: (ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ) Απαραίτητ (όχι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: Πιστοποίηση HACCP Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Δεξιότητα: Χρήση συσκευών εντός του μαγειρείου Απαραίτητ (όχι)
η:

Κατάστασ πιστοποιητικό υγείας Απαραίτητ (ναι)
η: η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΠΛΥΣΤΗΣ/ ΠΛΥΣΤΡΙΑ

Διάρκεια: (6 μήνες) Απαραίτητη: (όχι)

Αντικείμενο εργασίας

· Πλύσιμο των κινητών και ακίνητων σκευών του μαγειρείου

· Διατήρηση υγιεινών συνθηκών στους χώρους.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Οι Πλύντες πλένουν μετά από κάθε παρασκευή τα κινητά και ακίνητα σκεύη του μαγειρείου, φροντίζοντας για την σχολαστική διατήρηση υγιεινών συνθηκών στους χώρους εργασίας τους.

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΣ
εργασίας:

Τμήμα ή τομέας: ΕΣΤΙΑΣΗ

Αναφέρεται σε: ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ

Αναπληρώνεται από: ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ

Κατηγορία/είδος: (ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ) Απαραίτητ (όχι)

		η:
Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ		
Κατηγορία/είδος:	Πιστοποίηση HACCP	Απαραίτητ (όχι) η:
Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ		
Κατηγορία/είδος:	(μεταπτυχιακό, βεβαίωση σεμιναρίου)	Απαραίτητ (όχι) η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	Γνώση Αγγλικής γλώσσας επιπέδου B2	Απαραίτητ (όχι) η:
Δεξιότητα:	Χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και ειδικότερα υπολογιστικά εργαλεία, όπως excel κ.α	Απαραίτητ (όχι) η:
Κατάστασ η:	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ (ναι) η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΣ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ	
Διάρκεια:	(2 έτη) Απαραίτητη: (ναι)
Θέση εργασίας: ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	
Διάρκεια:	(2 έτη) Απαραίτητη: (ναι)

Αντικείμενο εργασίας

- 🕒 η σωστή τήρηση του προγράμματος εργασίας των τραπεζοκόμων
- 🕒 η σωστή εμφάνιση τους (καθαρές στολές κλπ.)
- 🕒 η σωστή λειτουργία των χώρων διανομής των κλινικών
- 🕒 η καλή λειτουργία της τραπεζαρίας προσωπικού
- 🕒 η τήρηση σωστής επικοινωνίας και συνεργασίας με το υπόλοιπο προσωπικό.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Πρόκειται για τον διοικητικό υπάλληλο, ο οποίος σε συνεργασία με τον προϊστάμενο του Τμήματος διαμορφώνει το πρόγραμμα εργασίας, αργιών, αδειών και εκπαίδευσης των τραπεζοκόμων.

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ
εργασίας:

Τμήμα ή τομέας: ΕΣΤΙΑΣΗ

Αναφέρεται σε: ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟ

Αναπληρώνεται από: ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ Ή
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ

Κατηγορία/είδος: (ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ) Απαραίτητ (όχι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: Πιστοποίηση HACCP Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα: Γνώση Αγγλικής γλώσσας επιπέδου B2 Απαραίτητ (όχι)
η:

Κατάστασ πιστοποιητικό υγείας Απαραίτητ (ναι)
η: η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΣ

Διάρκεια: (6 μήνες) Απαραίτητ: (όχι)

Αντικείμενο εργασίας

- Παραλαβή και μεταφορά τροφίμων στους ασθενείς σύμφωνα με τους κανόνες ασφάλειας τροφίμων.
 - Δεν χορηγούν τροφή σε ασθενή χωρίς υπόδειξη και γραπτή εντολή Διαιτολόγου.

- Καθαρισμός και φύλαξη των σκευών.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Είναι υπεύθυνοι για την παραλαβή και μεταφορά των μαγειρεμένων τροφίμων στους ασθενείς τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, καθώς και για τον καθαρισμό και την φύλαξη των σκευών διανομής.

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης εργασίας: ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Τμήμα ή τομέας: ΕΣΤΙΑΣΗ

Αναφέρεται σε: ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟ

Αναπληρώνεται από: ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ Ή ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ

Κατηγορία/είδος: (ΤΕ, ΥΕ/ΔΕ) Απαραίτητ (όχι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος:	Πιστοποίηση HACCP	Απαραίτητ	(όχι)
		η:	

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	Γνώση Αγγλικής γλώσσας επιπέδου B2	Απαραίτητ	(όχι)
		η:	

Κατάστασ	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ	(ναι)
η:		η:	

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΣ

Διάρκεια:	(6 μήνες)	Απαραίτητη:	(όχι)
------------------	-----------	-------------	-------

Αντικείμενο εργασίας

- Παραλαβή και μεταφορά τροφίμων στους εργαζόμενους του προσωπικού σύμφωνα με τους κανόνες ασφάλειας τροφίμων.
- Καθαρισμός και φύλαξη των σκευών.
- Σωστή λειτουργία τραπεζαρίας προσωπικού

Σκοπός της θέσης εργασίας

Είναι υπεύθυνοι για την καλή λειτουργία της τραπεζαρίας προσωπικού

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης ΕΠΟΠΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
εργασίας:

Τμήμα ή τομέας: ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Αναφέρεται σε: ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ

Αναπληρώνεται από: ΕΠΟΠΤΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΕΠΟΠΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Κατηγορία/είδος: ΤΕ Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: επαγγελματική άδεια, πιστοποιητικό HACCP, πτυχίο Αγγλικών επίπεδο C2, πιστοποίηση ECDL Απαραίτητ (ναι)
η:

Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατηγορία/είδος: μεταπτυχιακό, διδακτορικό, βεβαίωση σεμιναρίου σε σχέση με την δημόσια υγεία Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα:	Δεύτερη ξένη γλώσσα επιπέδου B2	Απαραίτητ	(όχι)
		η:	

Δεξιότητα:	Χρήση υπολογιστικών εργαλείων, όπως excel	Απαραίτητ	(όχι)
		η:	

Κατάστασ	πιστοποιητικό υγείας	Απαραίτητ	(ναι)
η:		η:	

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΕΠΟΠΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Διάρκεια:	(1 έτος)	Απαραίτητη:	(όχι)
------------------	----------	-------------	-------

Αντικείμενο εργασίας

- 🕒 Υγειονομικός έλεγχος και ποιοτική παραλαβή τροφίμων.
 - 🕒 Εποπτεία υλοποίησης Υγειονομικών Κανονισμών στους χώρους σίτισης (Μαγειρείο, Τραπεζαρίες, Αποθηκευτικοί- Βοηθητικοί χώροι).
 - 🕒 Υγιεινή της ύδρευσης (δειγματοληψίες νερού).και υγιεινή της αποχέτευσης.
 - 🕒 Εκπαίδευση του προσωπικού των Τμημάτων Διατροφής (Μάγειροι, Αποθηκάριοι, Τραπεζοκόμοι) σε θέματα Υγιεινής, Υγειονομικής συμπεριφοράς και πρόληψης των ενδοноσοκομειακών λοιμώξεων.

Σκοπός της θέσης εργασίας

Εφόσον το Νοσοκομείο απασχολεί Επόπτη Δημόσιας Υγείας, οι δραστηριότητές του που μπορούν να αναπτυχθούν σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής και την Επιτροπή Ενδονοσοκομειακών Λοιμώξεων, είναι ο υγειονομικός έλεγχος και ποιοτική παραλαβή τροφίμων, εποπτεία υλοποίησης υγειονομικών κανονισμών στους χώρους σίτισης και εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα υγιεινής και πρόληψης των λοιμώξεων.

κωδικός θέσης εργασίας:

Τίτλος θέσης ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

εργασίας:

Τμήμα ή τομέας: ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Αναφέρεται σε: ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟ

Αναπληρώνεται από: ΤΕΧΝΟΛΟΓΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εκπαίδευση/κατάρτιση

Πτυχίο/δίπλωμα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κατηγορία/είδος:	ΤΕ	Απαραίτητ	(ναι)
		η:	

Πτυχίο/δίπλωμα: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Κατηγορία/είδος: επαγγελματική άδεια, πιστοποιητικό Απαραίτητη (ναι)

Πτυχίο/δίπλωμα: ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατηγορία/είδος: μεταπτυχιακό, διδακτορικό, βεβαίωση
σεμιναρίου

Απαραίτητ (όχι)
η:

Πρόσθετα προσόντα

Ικανότητα: Δεύτερη ξένη γλώσσα επιπέδου B2

Απαραίτητ (όχι)
η:

Δεξιότητα: Χρήση υπολογιστικών εργαλείων, όπως excel

Απαραίτητ (όχι)
η:

Κατάστασ πιστοποιητικό υγείας

Απαραίτητ (όχι)
η:

Προϋπηρεσία

Θέση εργασίας: ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Διάρκεια: (6 μήνες)

Απαραίτητη: (όχι)

Αντικείμενο εργασίας

- 🕒 Σύνταξη προδιαγραφών προμήθειας τροφίμων.
 - 🕒 Έλεγχος ποιότητας στην παραλαβή τροφίμων.
 - 🕒 Φροντίδα για την εφαρμογή του ισχύοντος Υγειονομικού κανονισμού στους χώρους σίτισης.
 - 🕒 Επίβλεψη του συστήματος παραλαβής, παρασκευής, συντήρησης και

διακίνησης τροφίμων.

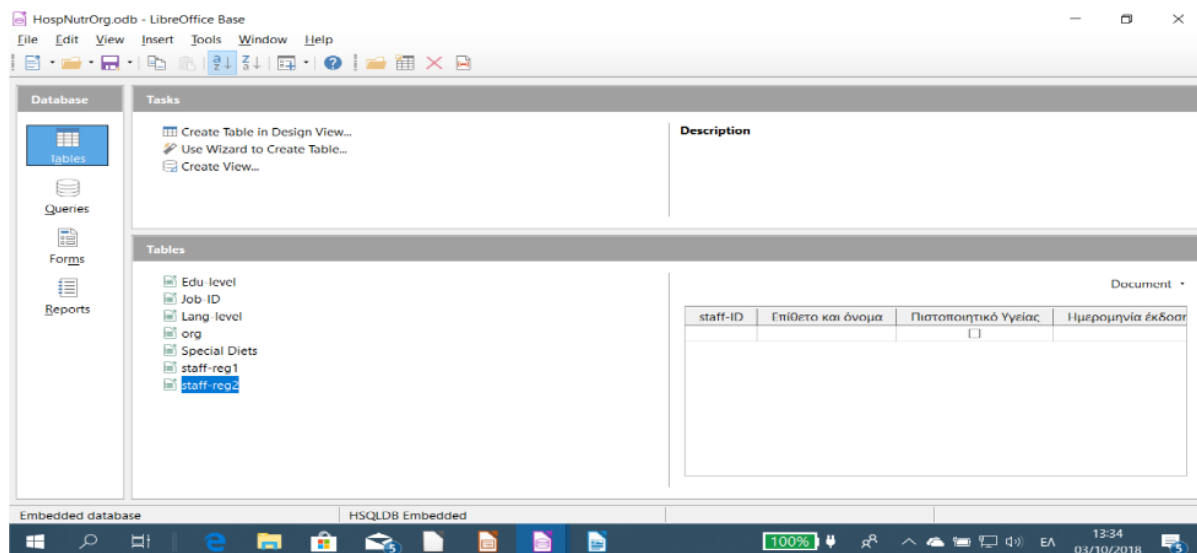
- ⌚ Υπεύθυνος για τον δειγματοληπτικό έλεγχο των τροφίμων
- ⌚ Συμμετοχή στο πρόγραμμα ενδονοσοκομειακής εκπαίδευσης

Σκοπός της θέσης εργασίας

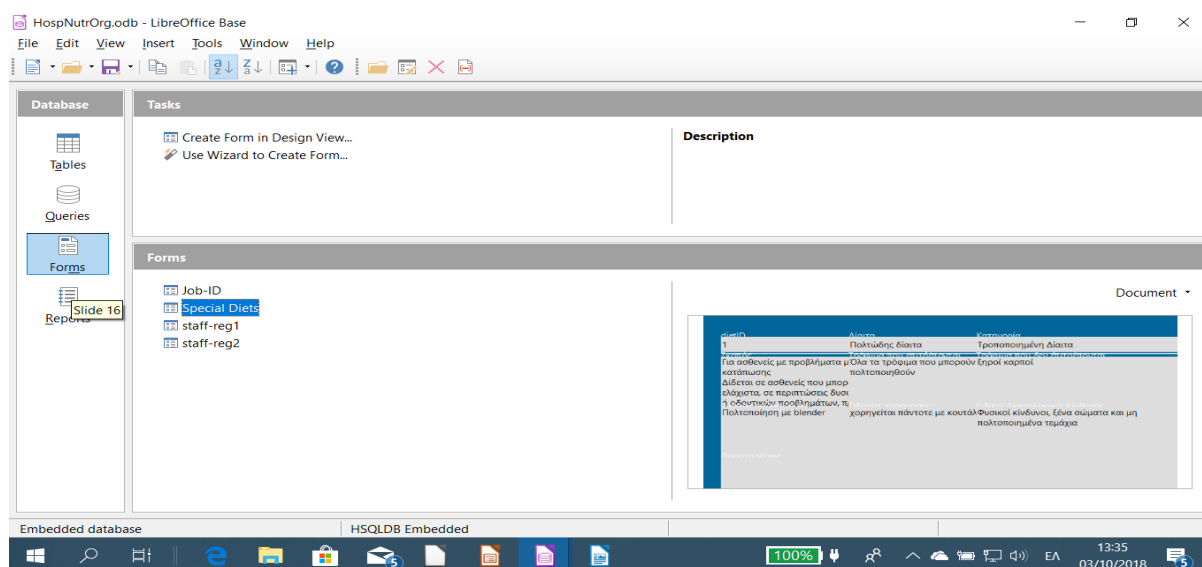
Εφόσον το Νοσοκομείο απασχολεί Τεχνολόγο Τροφίμων οι δραστηριότητες που μπορούν να ασκηθούν είναι η σύνταξη προδιαγραφών, ο έλεγχος ποιότητας τροφίμων, η επίβλεψη και ο δειγματοληπτικός έλεγχος των τροφίμων.

Παράρτημα II. Εικόνες από τη βάση δεδομένων

Περιβάλλον εργασία για το σχεδιασμό πινάκων



Περιβάλλον εργασίας για το σχεδιασμό φόρμας



Φόρμα καταγραφής των ειδικών διαιτών

dietID	Δίαιτα	Κατηγορία
1	Πολτώδης δίαιτα	Τροποποιημένη Δίαιτα
Σκοπός	Τρόφιμα που επιτρέπονται	Τρόφιμα που δεν επιτρέπονται
Για ασθενείς με προβλήματα μάσησης ή κατάρπωσης Δίδεται σε ασθενείς που μπορούν να μασήσουν ελάχιστα, σε περιπτώσεις δυσφαγίας, πεπτικών ή οδοντικών προβλημάτων, προεγχειρητικά ή μετεγχειρητικά.	Όλα τα τρόφιμα που μπορούν να πολτοποιηθούν	Ξηροί καρποί
Τρόπος παρασκευής	Οδηγίες χορήγησης	Ειδικοί Διαιτολογικοί Κίνδυνοι
Πολτοποίηση με blender	χορηγείται πάντοτε με κουτάλι	Φυσιικοί κίνδυνοι, ξένα σώματα και μη πολτοποιημένα τεμάχια
Παρατηρήσεις		

Φόρμα καταγραφής προγραμμάτων σίτισης

menu ID		είδος	π.χ. ελεύθερη
ημερομηνία		συντάκτης	όνομα και ιδιότητα
Πρωινό			
Μεσημεριανό			
Βραδυνό			

Full Screen ▾
Full Screen

Φόρμα καταγραφής προσωπικού

staff-ID	
Επίθετο και όνομα	
Θέση εργασίας	
Τμήμα/γραφείο	
Ημερομηνία έναρξης εργασίας	
Ημερομηνία διακοπής εργασίας	
Παρατηρήσεις	

Φόρμα ελέγχου εκπαίδευσης προσωπικού

staff-ID	
Επίθετο και όνομα	
Πιστοποιητικό Υγείας	☐
Ημερομηνία έκδοσης πιστοποιητικού υγείας	
Αρχή έκδοσης πιστοποιητικού υγείας	
Βεβαίωση εκπαίδευσης στις αρχές υγιεινής	☐
Ημερομηνία έκδοσης βεβαίωσης εκπαίδευσης στις αρχές υγιεινής	
Αρχή έκδοσης βεβαίωσης εκπαίδευσης στις αρχές υγιεινής	
Βεβαίωση εκπαίδευσης στις αρχές HACCP	☐
Ημερομηνία έκδοσης βεβαίωσης εκπαίδευσης στις αρχές HACCP	
Αρχή έκδοσης βεβαίωσης εκπαίδευσης στις αρχές HACCP	
Παρατηρήσεις	

Φόρμα καταγραφής θέσεων εργασίας

job-ID	
Θέση εργασίας	
Τμήμα/γραφείο	
Τηλέφωνο/α	
σχόλια	

Φόρμα περιγραφής θέσης εργασίας

job-ID		Προϋπηρεσία	περιγράψτε τη θέση εργασίας
Τίτλος		Διάρκεια	σε μήνες ή έτη
Τμήμα/Τομέας		Αντικείμενο εργασίας	
Αναφέρεται σε		Σκοπός της θέσης εργασίας	
Αναπληρώνεται από		Λοιπές παρατηρήσεις	
Βασικό Πτυχίο/Δίπλωμα			
Κατηγορία βασικής εκπαίδευσης			
Ξένη Γλώσσα			
Κατηγορία γλωσσomάθειας			
Δεύτερη ξένη γλώσσα			
Κατηγορία γλωσσomάθειας 2ης γλώσσας			
Ικανότητες			
Δεξιότητες			
Κατάσταση			

Full Screen  Full Screen