

Aprobat

Director IMSP SR Ungheni

E. Stati



REGULAMENTUL BLOCUL ALIMENTAR IMSP SR UNGHENI

Ungheni 2025

DISPOZIȚII GENERALE

1. Activitatea blocului alimentar se desfășoară în conformitate cu legislația Republicii Moldova, ordinele Ministerului Sănătății, ordinele și regulamentele IMSP SR Ungheni.
2. Structura și capacitatea blocului alimentar sunt stabilite de administrația spitalului, în funcție de profilul și volumul de activitate.
3. Activitatea blocului alimentar este coordonată de asistenta dieteticiană, numită și eliberată din funcție de conducerea instituției IMSP SR Ungheni
4. Statele cu normativele în vigoare, volumul de muncă, planul de producție, necesitățile de utilaje, materii prime și alte resurse necesare funcționării eficiente sunt propuse de asistenta dieteticiană, examinate și aprobate de administrația IMSP SR Ungheni..
5. Organizarea procesului alimentar se face sub conducerea administrației spitalului și sub controlul asistentei dietician.
6. Personalul blocului alimentar este responsabil pentru respectarea normelor de igienă, calitatea mâncării și respectarea regimurilor alimentare ale pacienților.

ORGANIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA BLOCULUI ALIMENTAR

1. Blocul alimentar include următoarele spații:
 - depozit pentru produse de băcănie;
 - depozit frigorific pentru carne, pește, ouă și lactate;
 - depozit pentru legume;
 - spații pentru prelucrarea peștelui, cărnii și legumelor;
 - secție de gătit;
 - sală pentru păstrarea mâncării timp de 24 ore;
 - spațiu pentru depozitarea pâinii;
 - sală pentru spălat vase;
 - biroul asistentei dieteticiană și al magazionerei.
 - camera pentru angajați, dotat cu dulapuri pentru îmbrăcăminte de stradă și echipamentul de lucru;
 - spațiu amenajat pentru servirea mesei de către angajați.
2. Produsele alimentare se primesc doar cu documente de proveniență și certificate de calitate.
3. Depozitarea produselor se face cu respectarea temperaturii, termenului de valabilitate și separării pe categorii (carne, lactate, legume etc.).
4. Mâncarea este preparată conform meniurilor aprobate și normativelor pentru pacienți.
5. Rațiile alimentare sunt stabilite în funcție de regimurile prescrise de medic.
6. Mâncarea se transportă în secții în vase curate, bine închise, marcate și păstrate la temperatura corespunzătoare.

STRUCTURA BLOCULUI ALIMENTAR

În componența blocului alimentar activează

- Asistenta dieteticiană - 1
- Bucătar șef - 2
- Ajutor de bucătar - 2
- Personal auxiliar - 2

ATRIBUȚIILE DE BAZĂ A SECȚIEI BLOC ALIMENTAR

1. Asigură pacienții cu hrană potrivită regimului dietetic stabilit de medic.
2. Organizează recepția, păstrarea, prelucrarea și prepararea alimentelor în condiții igienice.
3. Respectă meniurile zilnice și normele alimentare aprobate de IMSP SR Ungheni..
4. Prepară mâncărurile dietetice conform indicațiilor dieteticianului și necesităților fiecărui pacient.
5. Respectă fișele tehnologice de preparare a bucatelor, asigurând respectarea etapelor de gătit, a normelor de gramaj, timpilor de preparare și a valorii nutritive corespunzătoare.
6. Menține curățenia și ordinea în toate spațiile blocului alimentar.
7. Transportă alimentele către secții în condiții de igienă și la temperatura corespunzătoare.
8. Ține evidența alimentelor și le folosește rațional, evitând risipa.
9. Verifică calitatea produselor și preparatelor înainte de servire.
10. Colectează și elimină corect resturile alimentare, conform normelor sanitare.
11. Respectă regulile de securitate și protecția muncii.
12. Participă la instruirii privind igiena, siguranța alimentelor și alimentația dietetică.

IGIENA ȘI SECURITATEA ALIMENTARĂ

1. Accesul în blocul alimentar este permis doar personalului autorizat.
2. Personalul este obligat să poarte echipament sanitar (halat, bonetă, încălțăminte specială).
3. Este interzis accesul cu haine de stradă, obiecte personale sau alimente proprii.
4. Personalul efectuează controale medicale periodice, conform normelor sanitare.
5. Vesela și ustensilele se spală, dezinfectează și, conform instrucțiunilor.
6. Se respectă strict regulile de prevenire a toxiinfecțiilor alimentare și bolilor transmisibile.
7. Resturile alimentare se colectează separat și se evacuează conform normelor sanitare.

RESPONSABILITĂȚI

1. Blocul alimentar este condus de asistenta dieteticiană, iar în lipsa ei de către alta asistentă medicală. Ea este responsabilă de întocmirea graficelor de lucru a angajaților, meniurilor cu respectarea dietelor.
2. Bucătarul-șef și ajutorul de bucătar răspund de prepararea mâncării conform meniului și normelor de igienă.
3. Personalul auxiliar este responsabil de curățenie și igienizarea echipamentului și spațiilor.
4. Controlul asupra activității blocului alimentar se efectuează de către administrația IMSP SR Ungheni.

CONTROLUL ASUPRA ACTIVITĂȚII SECȚIEI BLOC ALIMENTAR, REORGANIZAREA ȘI LICHIDAREA EI

1. Calitatea alimentației este verificată zilnic de echipa de triere: medicul epidemiolog, asistenta principală, asistenta dieteticiană și bucătarul-șef.
2. Meniurile sunt întocmite de asistenta dieteticiană, verificate de asistenta principală și contabilul-șef, aprobate de director.
3. Reorganizarea sau lichidarea secției Bloc alimentar ține de componența administrației IMSP SR Ungheni.

DISPOZIȚII FINALE

1. Prezentul regulament intră în vigoare la data aprobării prin ordin emis de directorul IMSP SR Ungheni.
2. Regulamentul este adus la cunoștință tuturor angajaților blocului alimentar și este obligatoriu pentru respectare.

REGULAMENTUL
BLOCUL ALIMENTAR
IMSP SR UNGHENI

Ungheni 2015