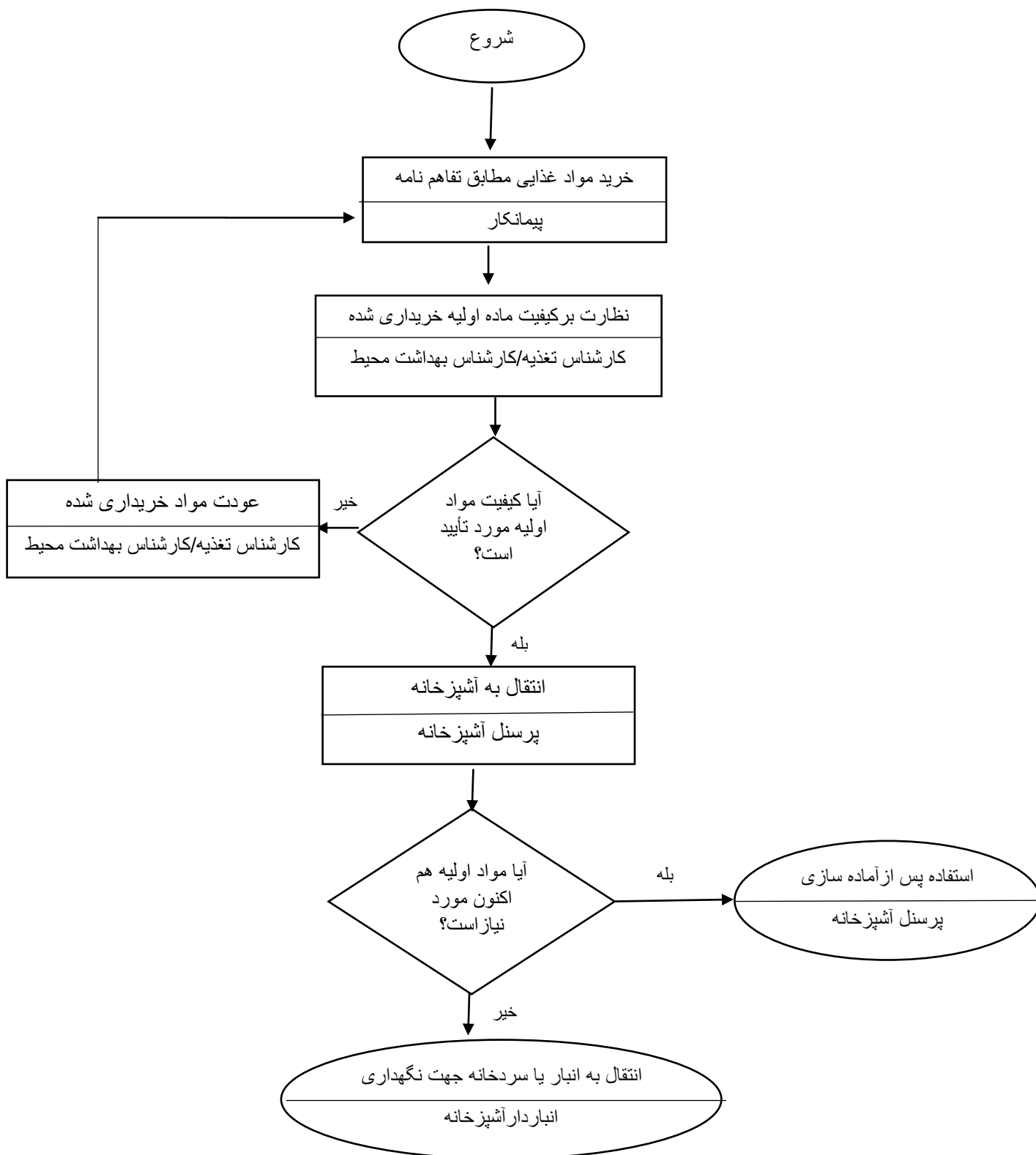
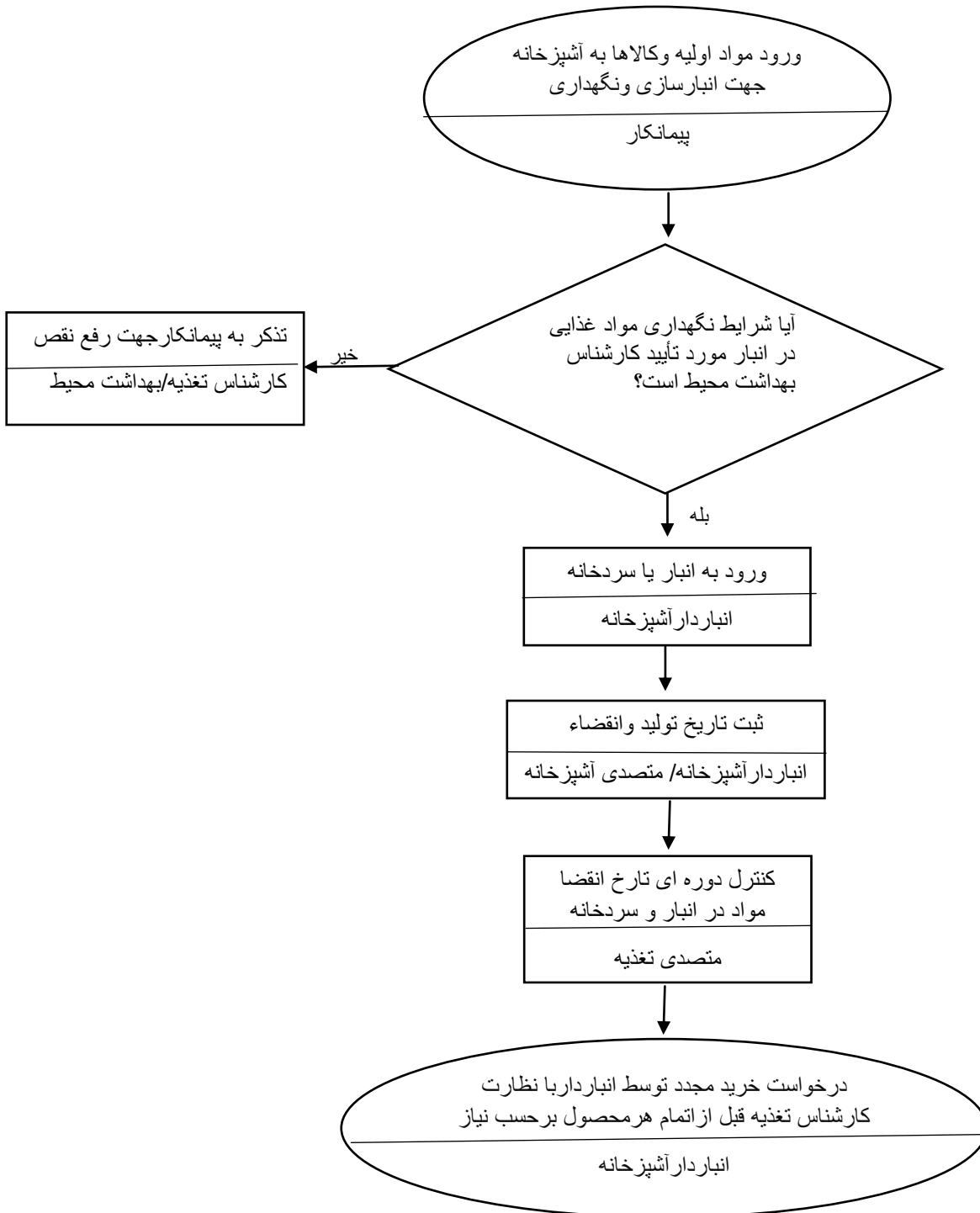


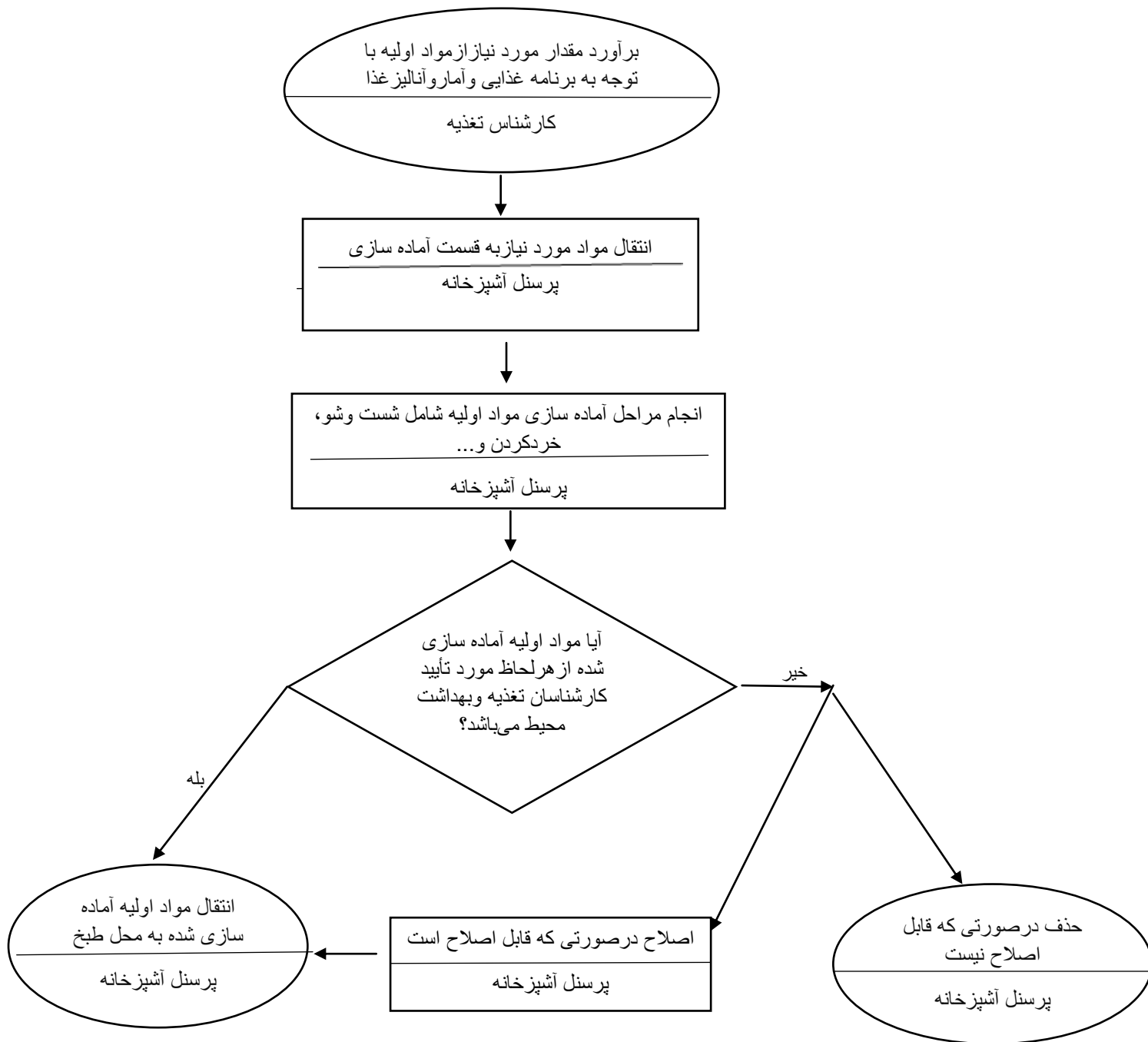
فرآیند تهیه و انتقال مواد غذایی اولیه و نظارت بر فرآیند



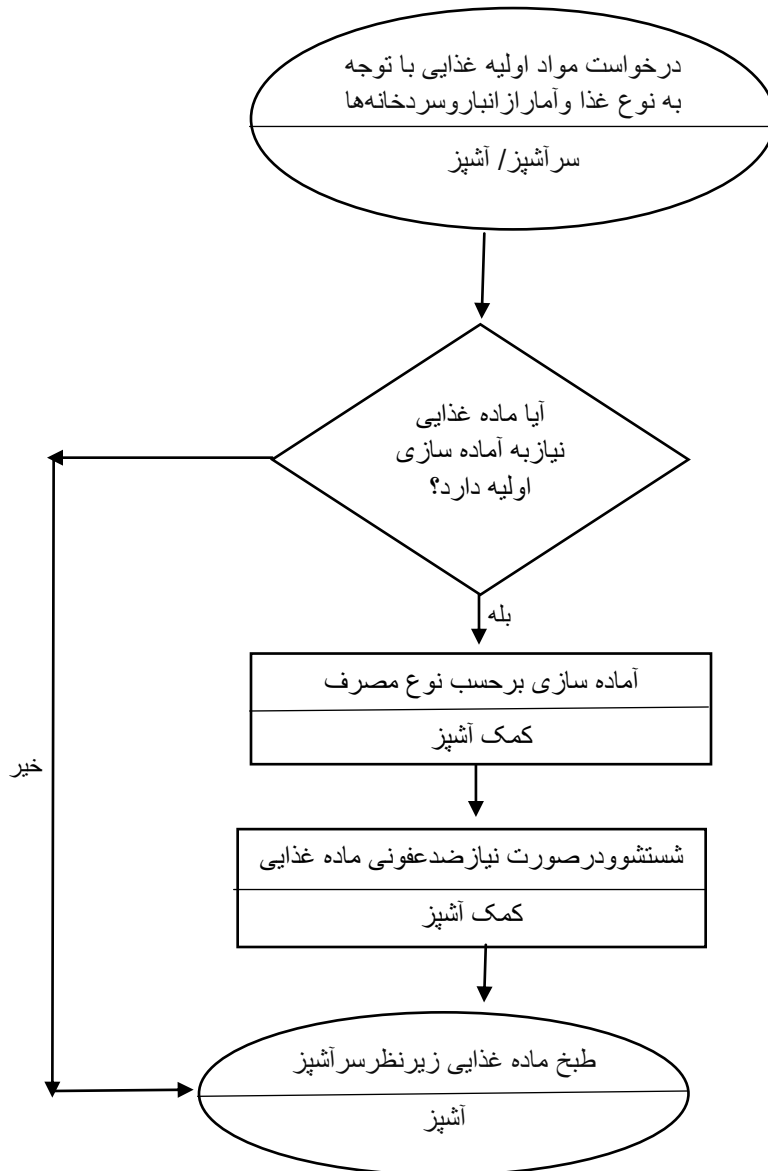
فرآیند انبارسازی و نگهداری مواد غذایی اولیه و نظارت بر فرآیند



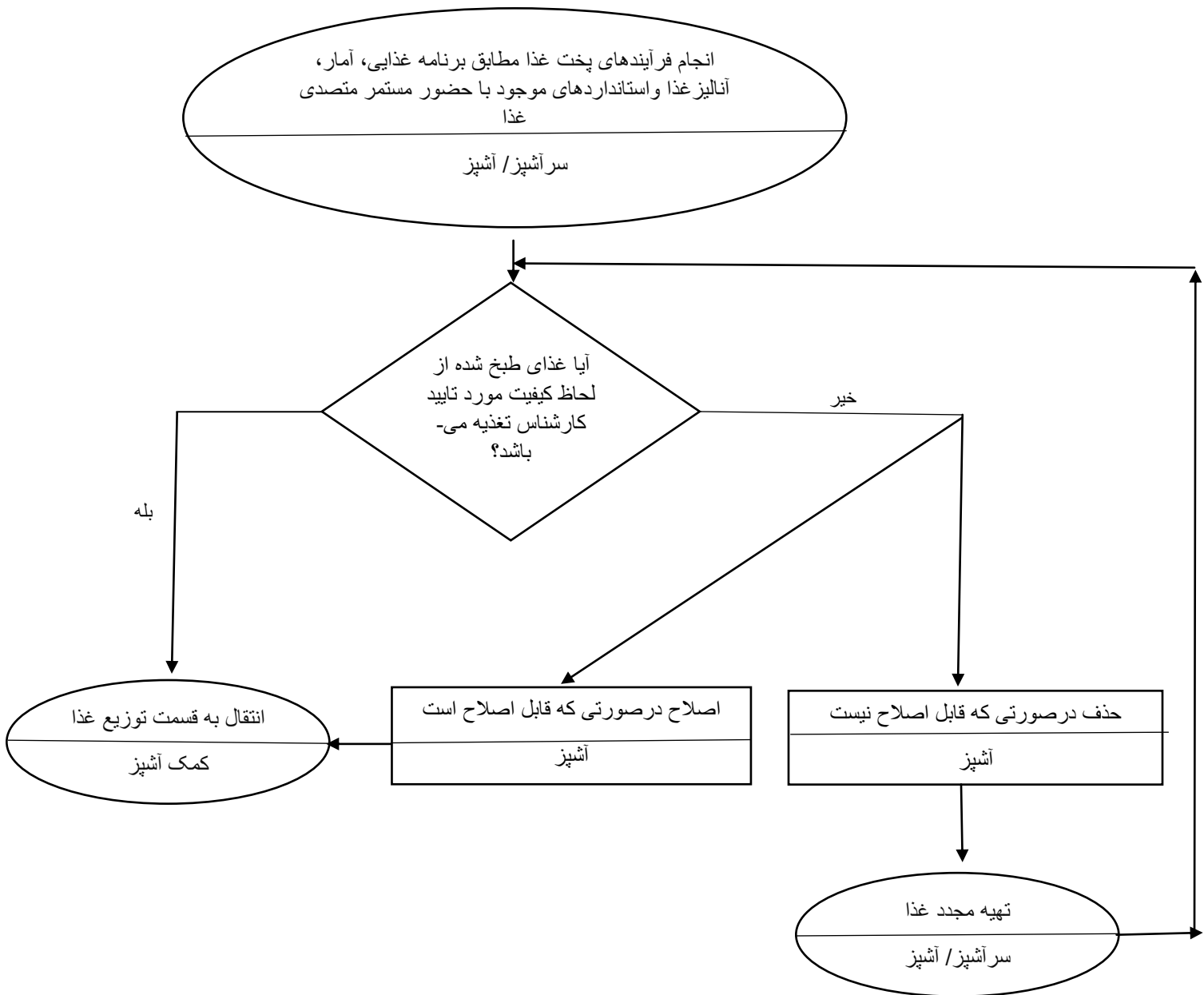
فرآیند آماده سازی مواد اولیه و نظارت بر فرآیند



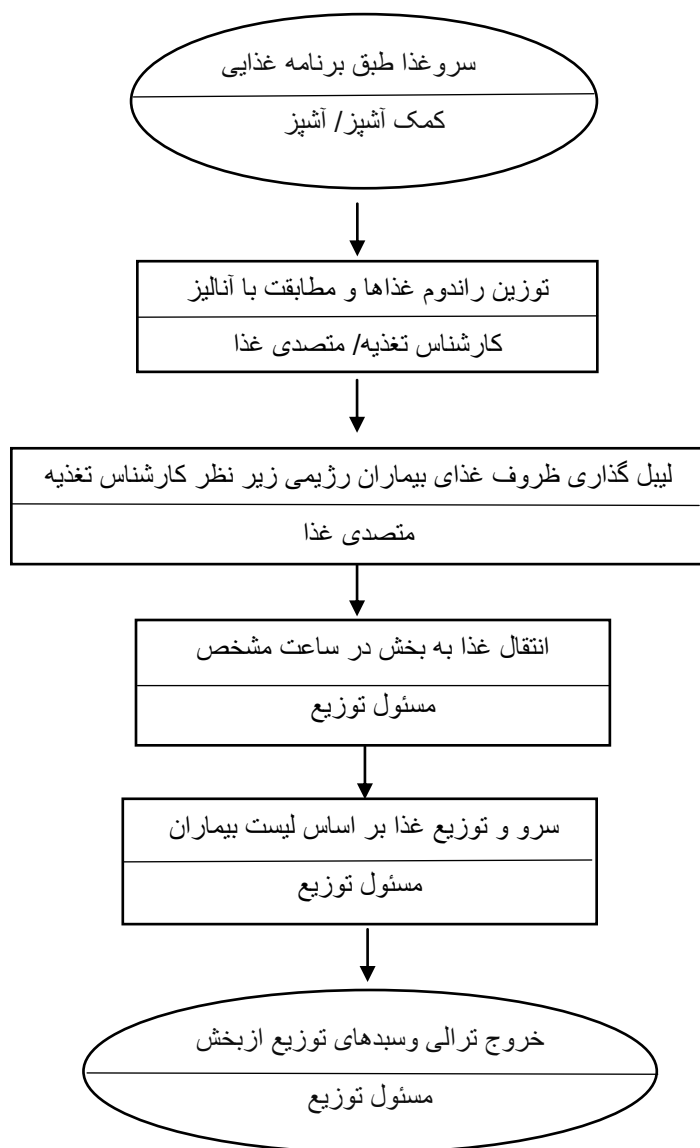
فرآیند طبخ غذا



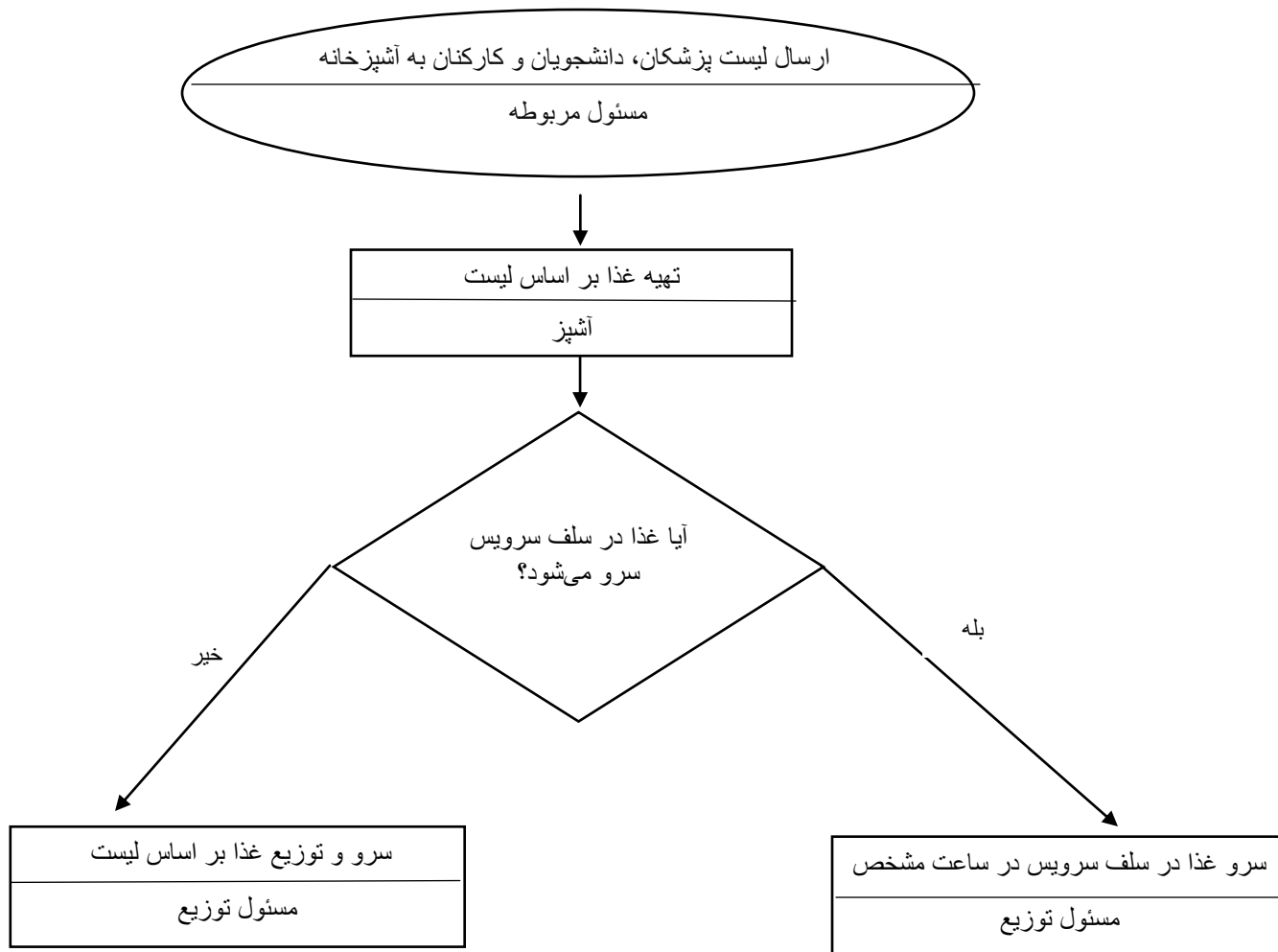
فرآیند نظارت بر طبخ غذا



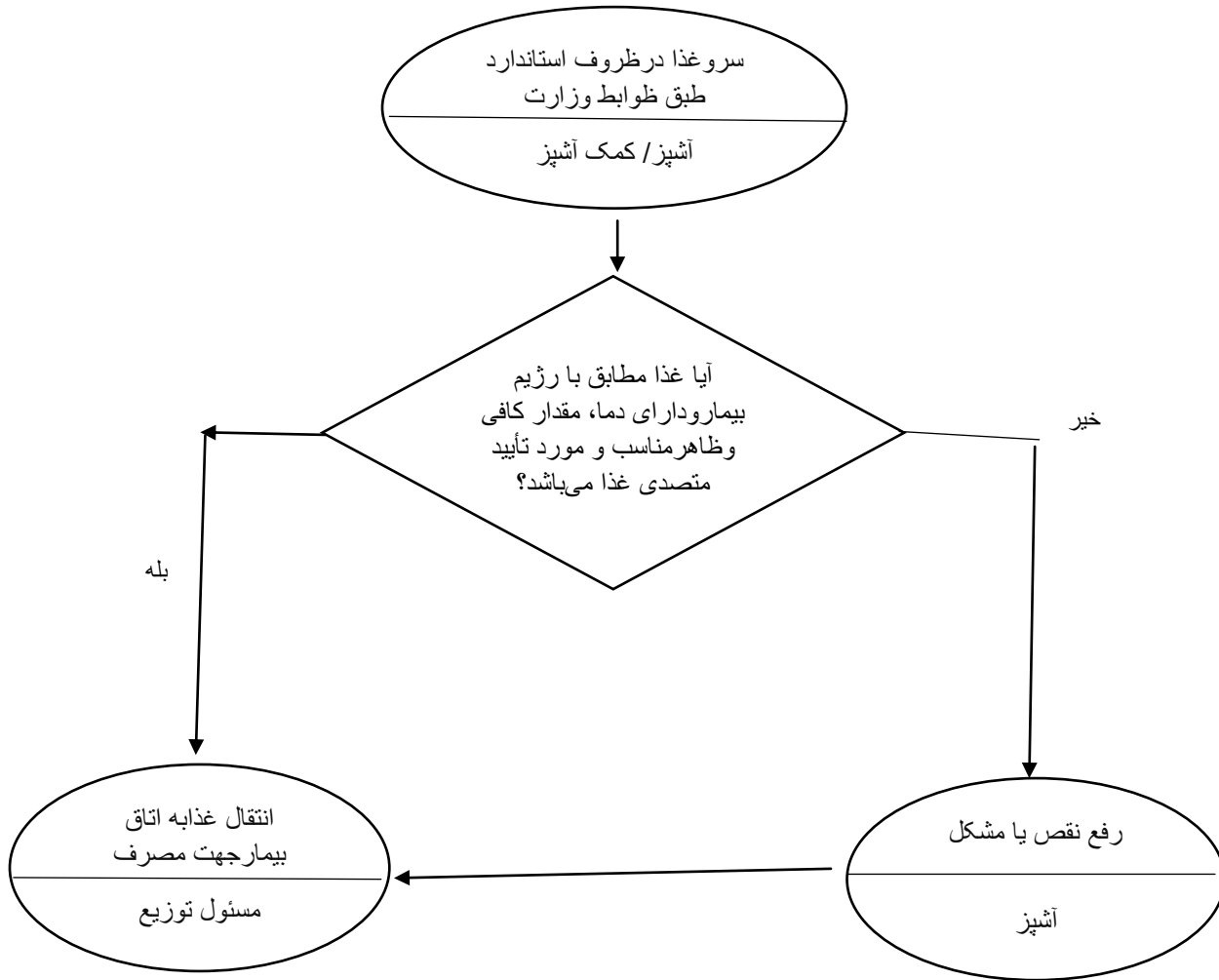
فرآیند توزیع غذای بیماران



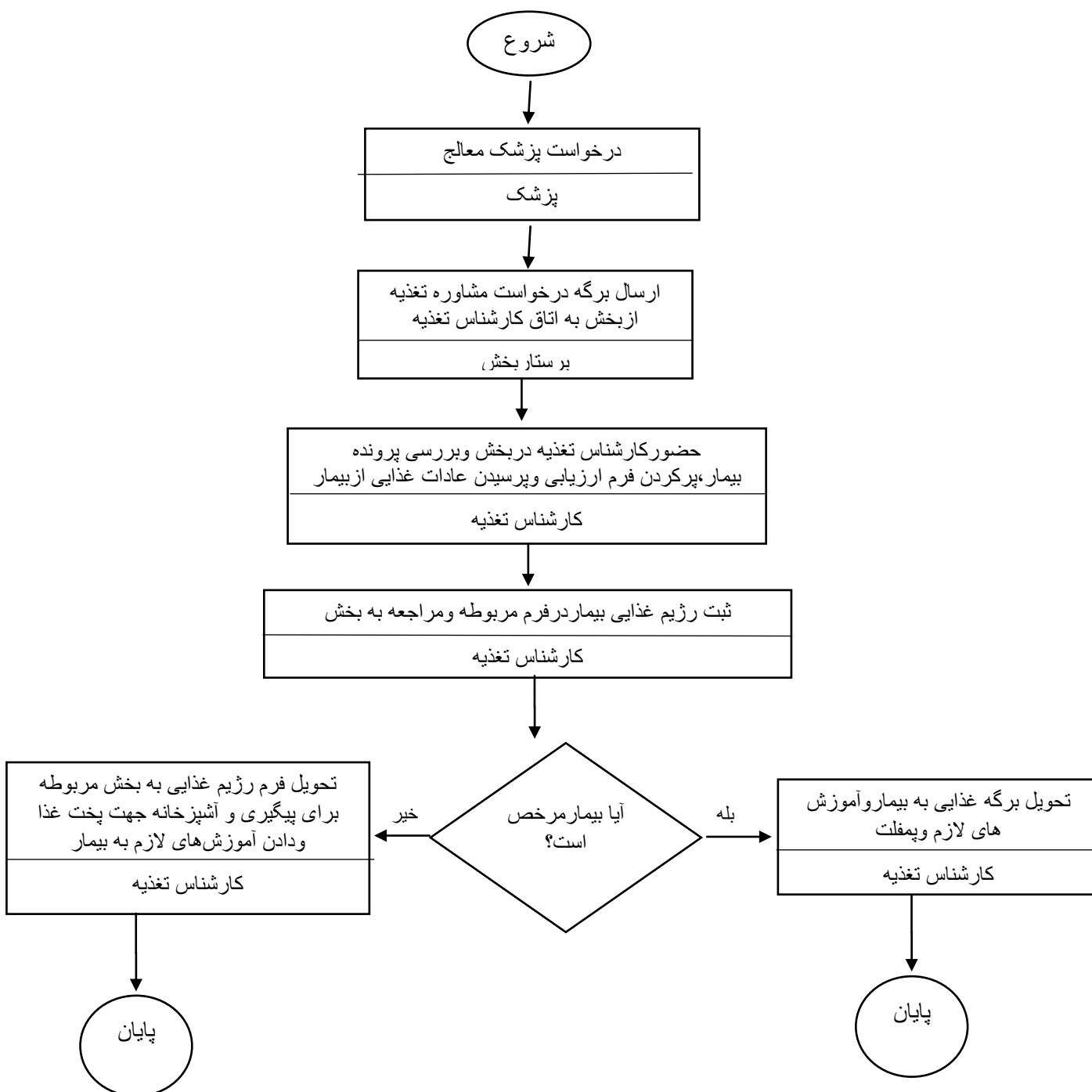
فرآیند ارائه غذای پزشکان، دانشجویان و کارکنان



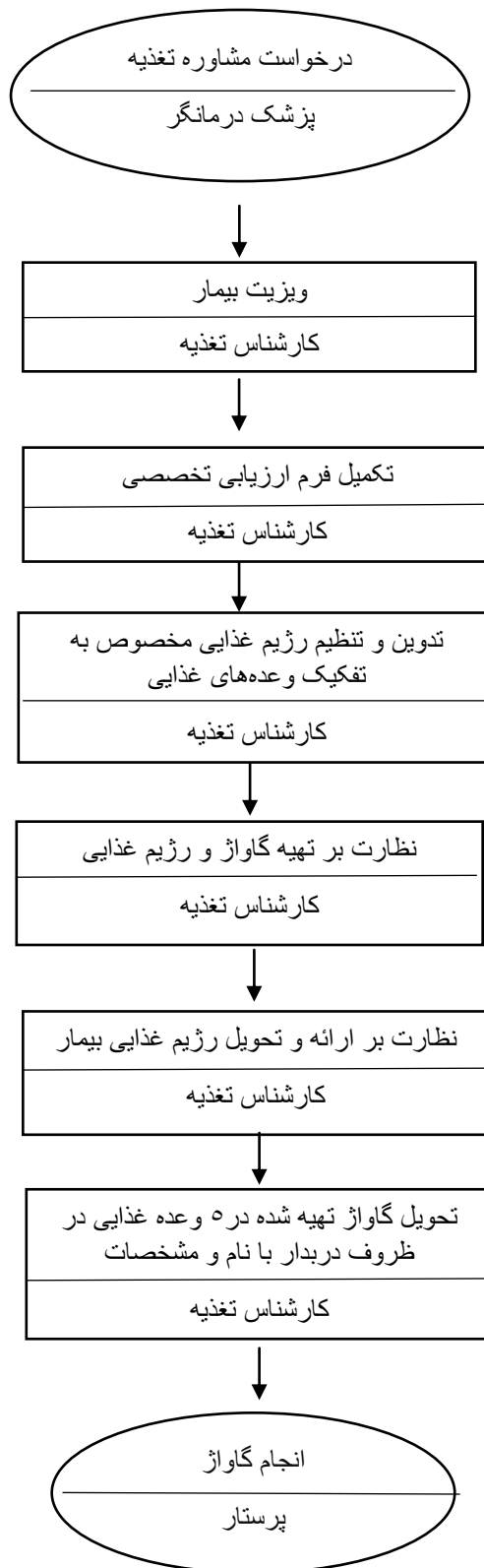
فرآیند نظارت بر سرو و توزیع غذای بیمار



فرآیند مشاوره رژیم درمانی در بخش



فرآیند گاوآژ



خدمات مورد انتظار از کارکنان مدیریت خدمات غذایی

کلیه کارکنان « مدیریت خدمات غذایی » بجز کادر خدماتی ساده موظف به گذراندن دوره و ارائه گواهی آموزش بهداشت عمومی و سابقه کار (حداقل ۲ سال) مورد تایید مراجع ذیصلاح می‌باشند. سرآشپز و آشپز لازم است مدرک آشپزی فنی حرفه‌ای داشته باشند. بطور کلی انتظار می‌رود فعالیت‌های زیر توسط کارکنان مدیریت خدمات غذایی (گروه پیمانکار در موارد برون‌سپاری) صورت گیرد:

۱. انتخاب، خرید و انتقال مواد اولیه
۲. انبارداری و نگهداری مواد غذایی
۳. تهیه لیست غذایی بر اساس راهنمایی‌های کارشناس تغذیه مربوطه بر مبنای سن، فرهنگ، مذهب، و شرایط پزشکی بیماران
۴. آماده سازی و طبخ غذا براساس استانداردهای تعیین شده
۵. انتقال غذا به بخش‌ها و سلف سرویس و برگرداندن ظروف و پسماند غذا
۶. ارائه غذا به بیماران در بخش
۷. انجام امور مربوط به ژتون‌های غذایی
۸. ثبت و سازمان‌دهی اولیه آمار روزانه و ماهانه غذای معمولی و رژیمی و ...
۹. تامین میان وعده‌ها حداقل برای گروه‌های آسیب پذیر
۱۰. تامین و نظارت بر بهداشت غذا در تمامی زمان‌ها و مکان‌های مرتبط
۱۱. تامین و نظارت بر بهداشت محیط در تمامی زمان‌ها و مکان‌های مرتبط
۱۲. پایش باقیمانده مواد غذایی و ضایعات و کنترل هزینه‌ها
۱۳. نظارت بر تامین مواد و تجهیزات در ارتباط با غذا و تغذیه
۱۴. کنترل بودجه خدمات غذایی و قراردادهای غذا، نوشیدنی‌ها و میان وعده‌ها
۱۵. ممیزی و ارتقاء کیفی خدمات

خدمات مورد انتظار از کارشناس تغذیه

کارشناس تغذیه به عنوان مسئول تیم مدیریت خدمات غذایی، باید فعالانه درگیر اجزاء مختلف فرآیند اعم از برنامه‌ریزی غذایی، سفارش تهیه تا انتقال غذا به ویژه در رژیم‌های غذایی درمانی باشد تا از اجرای کامل مراحل اطمینان حاصل نماید.

در مواردی که تهیه غذای بیمارستان به شکل پیمانکاری صورت می‌گیرد، کارشناس تغذیه باید راهنمایی‌های لازم را در مفاد قرارداد نماینده پیمانکار انتقال داده و با همکاری سایر کارکنان مربوطه، برای رفع مشکلات موجود تلاش نماید.

- کارشناس مسئول واحد تغذیه در مراحل مختلف فرآیند تامین غذای بیماران، وظایف زیر را برعهده دارد :
۱. طراحی لیست غذایی و انتخاب محصولات غذایی بر اساس نیاز درمانی بیماران
 ۲. قرارداد لیست غذا و دستورات و راهنمایی‌های غذایی لازم در محل مشخص و در دسترس جانشین (متصدی امور تغذیه، نماینده پیمانکار یا سرآشپز) در زمان غیبت اضطراری
 ۳. هدایت و راهنمایی سایر کارکنان در جهت پیشبرد اهداف و سیاست‌های ارتقاء خدمات غذایی
 ۴. آگاهی، تسلط کامل و بکارگیری استانداردهای اعتباربخشی، استانداردها و فرآیندهای خدمات غذایی و سایر دستورالعمل‌های ذیربط
 ۵. مدیریت و نظارت بر رعایت استانداردها و مفاد قراردادهای غذا توسط پیمانکار
 ۶. اطلاع از وضعیت بیماران و تعامل کامل با مشاور تغذیه واحد تغذیه
 ۷. پیگیری موارد نامطلوب (کامل نخوردن غذا، نرسیدن بموقع غذا، طبخ نامطلوب غذا و ...) از کادر پرستاری یا به استناد موارد ثبت شده در پرونده بیمار
 ۸. انجام تحقیق و مطالعات جهت استفاده از شواهد و تجربیات موجود در ارتقاء کیفیت خدمات
 ۹. تشکیل جلسات منظم داخلی و بحث و تبادل نظر با ذینفعان خدمات غذایی بیمارستان در خصوص چالش‌های موجود و استفاده از مهارت‌های حل مشکل
 ۱۰. شرکت در دوره‌های آموزشی به منظور روزآمد کردن دانش و مهارت‌های مورد نیاز
 ۱۱. هماهنگی با دفتر حاکمیت بالینی، سوپروایزر و رابطین آموزشی بیمارستان جهت اخذ مجوزهای مربوطه در برگزاری دوره‌های آموزشی
 ۱۲. برگزاری دوره‌های آموزشی تغذیه و بهداشت مواد غذایی برای کارکنان با همکاری مشاور تغذیه بیمارستان و کارشناس بهداشت محیط
 ۱۳. نظارت بر مراحل مختلف فرآیند از قبیل تهیه، دریافت و خرید مواد غذایی، انتقال مواد غذایی خام یا فرآوری شده، انبار سازی، آماده سازی غذا، آماده سازی محلول گاوآژ، طبخ، نگهداری غذای آماده و توزیع غذا و میان وعده‌ها و شرایط کلی سلف سرویس در همکاری نزدیک با کارشناس بهداشت محیط
 ۱۴. تعامل و هماهنگی با سایر کارکنان واحد تغذیه و مقام مافوق در جهت بهبود ارائه خدمات غذایی
 ۱۵. تعامل و هماهنگی با مدیر خدمات پرستاری بیمارستان و سرپرستاران بخش در خصوص مسائل مرتبط با تغذیه در پرستاری
 ۱۶. تعامل و هماهنگی با کارشناس بهداشت محیط در نظارت بر استقرار مراحل مرتبط HACCP در خدمات غذایی بیمارستان
 ۱۷. تعامل و هماهنگی با کارشناس حاکمیت بالینی بیمارستان در بحث آموزش تغذیه به بیماران و کارکنان بیمارستان و سایر مباحث مربوطه

۱۸. تهیه و تدوین برنامه عملیاتی واحد تغذیه در راستای برنامه استراتژیک بیمارستان
 ۱۹. تهیه و تنظیم برنامه غذایی بیماران مطابق با اصول تغذیه‌ای و بهداشت
 ۲۰. تهیه و تنظیم برنامه غذایی کارکنان مطابق با اصول تغذیه‌ای و بهداشت
 ۲۱. مدیریت و نظارت در امور مربوط به برون سپاری و قراردادهای خدمات واحد تغذیه
 ۲۲. رضایت سنجی بیماران بستری از خدمات مدیریت غذایی و برنامه‌ریزی جهت بهبود مستمر و ارتقاء کیفیت خدمات با تنظیم فرم مربوطه
 ۲۳. رضایت سنجی کارکنان از خدمات مدیریت غذایی و برنامه‌ریزی جهت بهبود و ارتقاء کیفیت خدمات با تنظیم و تکمیل دوره‌ای فرم مربوطه
 ۲۴. تعامل نزدیک با کارشناسان تغذیه معاونت درمان دانشگاه مربوطه جهت برنامه‌ریزی‌های مرتبط
 ۲۵. برآورد و اعلام نیروی انسانی مورد نیاز منطبق با آیین‌نامه تاسیس و بهره‌برداری بیمارستان‌ها به مقام مافوق
 ۲۶. جمع‌آوری اطلاعات آماری مرتبط با فعالیت‌های واحد تغذیه و بکارگیری نتایج در برنامه‌ریزی‌های آتی
 ۲۷. مدیریت و سرپرستی، نظارت و ارزیابی فعالیت‌ها و تقسیم وظایف کارکنان تحت سرپرستی
 ۲۸. تهیه چک لیست امتیازدهی شرکت‌های خصوصی پیمانکاری تهیه و طبخ غذا با همکاری کارشناس بهداشت محیط
 ۲۹. سرپرستی و نظارت بر تامین تجهیزات و تدارکات مورد نیاز مدیریت تحت سرپرستی و انعکاس به مقام مافوق
 ۳۰. اتخاذ تدابیر لازم جهت نظارت بر کیفیت و سلامت وعده‌های غذایی در شیفت‌های عدم حضور در بیمارستان (مانند شیفت شب و ...)
 ۳۱. ارزیابی کیفی نحوه ارائه خدمات غذایی و تنظیم گزارش کار در مورد نحوه ارائه خدمات غذایی، پیشرفت‌ها و مشکلات به مقام مافوق
 ۳۲. ارائه گزارش عملکرد ۶ ماهه به واحد تغذیه معاونت درمان دانشگاه ذیربط، پیگیری مشکلات موجود و ارائه راهکارهای مناسب جهت رفع آنها
- لازم به ذکر است که کارشناس تغذیه باید تمامی کارکنان در زنجیره غذایی بیمارستان را در خصوص اهمیت تغذیه بیماران و استانداردهای خدمات غذا تحت آموزش قرار دهد تا تامین سرویس غذایی بیماران با بهترین کیفیت ممکن از جهت تامین نیازهای تغذیه‌ای و بهداشت مواد غذایی صورت گیرد. این آموزش‌ها در بدو شروع به خدمت کارکنان باید ارائه شود.
- کارشناس تغذیه به عنوان عضوی از تیم مدیریت خدمات غذایی، باید فعالانه درگیر اجزاء مختلف فرآیند به ویژه در رژیم‌های غذایی درمانی باشد تا از اجرای کامل مراحل اطمینان حاصل نماید.

در مواردی که تهیه غذای بیمارستان با بخش خصوصی و به شکل پیمانکاری می‌باشد کارشناس تغذیه باید راهنمایی‌های لازم را به اعضاء گروه انتقال دهد. کارشناس تغذیه باید اطمینان حاصل کند که لیست غذا و دستورات تغذیه‌ای لازم دیگر برای رژیم‌های درمانی در دسترس و محل مشخص قرار دارند تا حتی در زمان غیبت کارشناس تغذیه، سایر اعضاء گروه به دستور کار لازم دسترسی داشته باشند. در خصوص ابزار و تجهیزات مورد نیاز، لازم است استانداردهای بهداشت محیط مورد استفاده قرار گیرد.

فعالیت‌های حوزه مشاوره تغذیه و رژیم درمانی (در صورت فقدان مشاور تغذیه مجزا)

۱. اطلاع‌رسانی به پزشکان و بخش‌های بیمارستان در خصوص نحوه درخواست مشاوره تغذیه
۲. هماهنگی و برگزاری جلسات مشورتی دوره‌ای با تیم آموزشی- درمانی بیمارستان
۳. برنامه‌ریزی و آموزش تغذیه به کارکنان و بیماران بخش‌ها
۴. ارائه مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در قالب فرم‌های ارزیابی اولیه و تکمیلی تخصصی تغذیه‌ای
۵. هماهنگی و پایش برنامه‌های آموزشی و سنجش اثر بخشی آنها در کلیه کارکنان
۶. سیاست‌گذاری تغذیه‌ای بیمارستان در پاسخ به مشکلات داخلی و خارجی از طریق تحقیق و ممیزی
۷. هماهنگی و پایش اجرای استانداردها برای غربالگری، پایش و ارزشیابی و حمایت‌های تغذیه‌ای
۸. هماهنگی برای انتقال کلیه حمایت‌های غذایی و تغذیه‌ای در همه واحدهای تخصصی و عمومی
۹. سرپرستی نزدیک واحدهای تخصصی و در صورت لزوم تشویق، حمایت و توسعه نیازهای ویژه برای انتقال مراقبت‌های تغذیه‌ای به آنها
۱۰. تلاش جهت تشکیل تیم حمایت تغذیه‌ای چند تخصصی (تغذیه انترال و پارانترال) که شامل یک مشاور تغذیه آموزش دیده باشد.

خدمات مورد انتظار از کارشناس بهداشت محیط

کنترل رعایت بهداشت فردی و محیط و ایمنی در مراحل مختلف فرایند خدمات غذایی به عهده کارشناس بهداشت محیط می‌باشد و در مراحل مختلف فرایند طی تعامل با سایر پرسنل خدمات غذایی به ویژه کارشناس تغذیه در ارتقاء کیفیت خدمات این قسمت بر اساس شرح وظایف مربوطه فعالیت می‌نمایند.

اهم اقدامات مورد انتظار از کارشناسان بهداشت محیط در ارتباط با خدمات غذایی به شرح زیر می‌باشد:

۱. نظارت فنی و بهداشتی مستمر بر نحوه کار آشپزخانه شامل: شرایط بهداشت محیطی آشپزخانه، وضعیت سردخانه، انبار نگهداری مواد غذایی، سرویس‌های بهداشتی، بهداشت فردی کارکنان، اطاق استراحت کارکنان، شستشو و گندزدایی ظروف، شستشو و گندزدایی میوه‌ها و مواد خام مورد استفاده، وضعیت بهداشتی مواد غذایی آماده طبخ و وسایل و ظروف مورد استفاده، رعایت ایمنی در سردخانه‌ها

۲. نظارت و هماهنگی لازم در زنجیره تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی و زنجیره سرد و گرم مواد غذایی در کلیه مراحل با همکاری کارشناس تغذیه به منظور اطمینان از سلامت توزیع و مصرف غذا
۳. ثبت و ضبط اقدامات و پیگیری موارد تخلف بهداشتی
۴. همکاری و مشارکت با مدیران و مسئولین قسمت‌های مختلف در خدمات غذایی به ویژه کارشناس تغذیه در حیطه شغلی و وظایف سازمانی تعیین شده
۵. تهیه و تدوین مطالب آموزشی و تشکیل جلسات آموزشی مرتبط با بهداشت محیط و بهداشت عمومی برای کارکنان رده‌های مختلف (پرستاران، بهیاران، کمک بهیاران و ..)
۶. نظارت و مشارکت در عقد قراردادهای خدمات غذایی بیمارستان و نظارت بر کارت بهداشت، کارت معاینه کارگری و گواهینامه آموزش بهداشت عمومی کارکنان بر اساس دستورالعمل وزارت بهداشت
۷. بررسی وضعیت آب مورد مصرف بیمارستان (شبکه عمومی بیمارستان و شبکه خصوصی)
۸. بررسی و نظارت بهداشتی بر عرضه کنندگان مواد غذایی در غرفه‌های فروش بیمارستان
۹. کنترل بهداشتی آب مصرفی از نظر کمی و کیفی و انجام آزمایشات دوره‌ای میکروبی، شیمیایی و کلرسنجی با استناد به دستورالعمل‌ها، استانداردها و شرایط موجود
۱۰. نظارت بر نحوه دفع فاضلاب آشپزخانه (الزام به استفاده از چربی‌گیر در آشپزخانه و...)
۱۱. نظارت، بررسی و کنترل بهداشتی کلیه مراحل مختلف جمع‌آوری، تفکیک، انتقال، نگهداری موقت و دفع پسماندهای غذایی بیمارستانی و نیز جلوگیری از فروش و بازیافت آنها
۱۲. ارائه راهکارهای بهسازی فضای فیزیکی به عنوان اصولی‌ترین روش کنترل ناقلین در محیط‌های ارائه خدمات غذایی
۱۳. کنترل حشرات و جوندگان با اولویت بهسازی محیط، دفع بهداشتی پسماند غذایی و در صورت نیاز، استفاده اصولی از روش‌های تلفیقی و شیمیایی و نیز جلوگیری از فعالیت شرکت‌های غیرمجاز مبارزه با حشرات
۱۴. بررسی وضعیت فنی و بهداشتی سیستم تهویه مطبوع در آشپزخانه و فضاهای مرتبط و پیگیری در جهت رفع مشکلات احتمالی موجود
۱۵. نظارت بر شرایط بهسازی و بهداشتی آشپزخانه
۱۶. بررسی و نظارت بر وضعیت سیستم گرمایش و سرمایش، نور و صدا در آشپزخانه
۱۷. بررسی و نظارت بر ابزار و تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه
۱۸. بررسی و نظارت بر جلوگیری از توزیع غذای طبخ شده در خارج بیمارستان و موارد برون‌سپاری
۱۹. همکاری و نظارت در خصوص جانمایی و گردش کار آشپزخانه و فضاهای مرتبط
۲۰. بررسی و نظارت به منظور جلوگیری از به کارگیری پرسنل خدماتی در امور مرتبط با غذا و بالعکس
۲۱. انجام سایر امور محوطه از طریق مسئولین ذیربط

خدمات مورد انتظار از پرستار

پرستاران هسته مرکزی و اصلی مراقبت بیماران در بخش می باشند. در رابطه با تغذیه بیماران، همکاری نزدیک این گروه با کارشناسان واحد تغذیه در تسهیل و ارتقاء کیفی خدمات غذا و تغذیه بیماران ضروری می باشد. در تعامل با تیم ارائه دهنده خدمات غذایی از پرستاران بخش موارد زیر مورد انتظار است:

۱. هماهنگی کامل با سیاست‌های تغذیه‌ای اتخاذ شده برای بیماران در شیفت‌های مختلف
۲. انجام غربالگری تغذیه‌ای مرحله اول شامل تکمیل فرم ارزیابی اولیه تغذیه‌ای بیماران در بدو پذیرش
۳. انجام ارزیابی آنتروپومتریک اولیه شامل اندازه گیری قد و وزن و ثبت در پرونده پزشکی بیماران
۴. حداکثر استفاده از امکانات موجود جهت تامین فضا و غذای مطلوب، مغذی و موثر برای بیمار
۵. حصول اطمینان از مصرف غذا توسط بیمار و هماهنگ کردن زمان‌های صرف غذا در بخش
۶. کمک به غذا خوردن بیمارانی که قادر به خوردن نیستند (وظیفه کمک پرستار)
۷. پایش و ثبت نحوه و میزان دریافت یا مصرف (Intake) و دفع (out put) بیمار
۸. ثبت موارد نامطلوب (کامل نخوردن غذا، نرسیدن به موقع غذا، طبخ نامطلوب غذا و..)
۹. تامین و پایش تغذیه انترال و پارنترال براساس مراقبت‌های پرستاری لازم
۱۰. کنترل و پایش تغذیه انترال و پارنترال از نظر تعادل آب و الکترولیت، قند خون، ادرار، نمودارهای قند خون، آزمایشات میکروبیولوژیک و توزین روزانه مطابق استانداردها و امکانات موجود
۱۱. اطمینان از رعایت احتیاط‌های پیشگیری و کنترل عفونت در امور مربوط به غذا و تغذیه بیمار
۱۲. شرکت در کلاس‌های آموزشی واحد تغذیه
۱۳. هماهنگی با مشاور تغذیه در بیماری‌های خاص برای زمان‌بندی ترخیص و ارائه برنامه تغذیه برای بیمار

خدمات مورد انتظار از کارکنان واحد تغذیه

متصدی امور تغذیه فردی معتمد و آشنا با فعالیت‌های واحد تغذیه است که تحت سرپرستی مسئول واحد تغذیه بوده و رابط بین آشپزخانه و آبدارها با واحد تغذیه می باشد. وظایف کارکنان واحد تغذیه تحت نظارت کارشناس تغذیه عبارتند از:

۱. شرکت در کلاس‌های آموزشی واحد تغذیه
۲. انجام امور مربوط به ژتون‌های غذا و ثبت و سازماندهی اولیه آمار روزانه و گزارش منظم و دقیق به واحد تغذیه
۳. نظارت و همکاری در جمع آوری آمار مصرف کنندگان غذا (اعم از بیماران، کارکنان، همراهان و ...) و ارائه آن به نماینده پیمانکار
۴. نظارت مستقیم بر امور نظافت کلی محیط و وسایل آشپزخانه و سالن غذا خوری

۵. مراقبت و کنترل بر استفاده صحیح از وسایل و ابزار مستقر در رستوران و آشپزخانه
۶. گزارش منظم روزانه از چگونگی وضع آشپزخانه و نحوه انجام امور در مراحل مختلف به مسئول مافوق
۷. اخذ لیست غذای روزانه از مسئولین کلیه بخش‌های بیمارستان به منظور آماده کردن و ارائه غذا
۸. جمع آوری آمار غذای توزیع شده جهت ارائه به کارشناس تغذیه
۹. نظارت بر آماده سازی و طبخ غذا
۱۰. نظارت بر سرو غذا در سلف سرویس
۱۱. نظارت مستقیم بر توزیع غذا و میان وعده‌ها
۱۲. نظارت مستقیم بر کار آبدارها
۱۳. انعکاس نظرات کارکنان و بیماران به واحد تغذیه
۱۴. پیگیری کمبودها و مسایل مربوط به گرمایش سلف سرویس و ... و گزارش به واحد تغذیه تا حصول نتیجه
۱۵. انجام سایر امور محوله از جانب مسئول مافوق

خدمات مورد انتظار از سر آشپز

۱. تقسیم کار بین عوامل آشپزخانه باتوجه به برنامه غذایی روزانه
۲. هدایت، کنترل و نظارت بر نحوه انجام وظایف کارکنان تحت سرپرستی در آشپزخانه و ارائه راهنمایی‌های تخصصی
۳. هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک و تحویل گرفتن مواد غذایی مورد نیاز با نظر کارشناس تغذیه
۴. مشارکت مستقیم و نظارت بر نحوه انجام مراحل مختلف آماده سازی و طبخ بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده از طرف کارشناس تغذیه
۵. هماهنگی و نظارت بر تقسیم و توزیع غذای بخش‌های مختلف بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه
۶. تقسیم غذای روزانه بخش‌ها و تحویل آنها به مقسم مربوطه جهت توزیع در بخش‌ها و قسمت‌های مختلف بیمارستان
۷. درخواست مواد اولیه جهت پخت غذا و خوراکی‌های متناسب با برنامه تنظیمی و اطمینان از کیفیت مواد غذایی اولیه
۸. هماهنگی و اقدام برای تهیه و تدارک غذای نوبت‌های بعد به وسیله همکاران مربوطه
۹. نظارت و همکاری در جمع آوری آمار از بخش‌ها واحدها و ارائه آنها به نماینده پیمانکار

۱۰. نظارت و مشارکت مستقیم در امور نظافت کلی محیط و وسایل آشپزخانه، سالن غذاخوری، سردخانه و غیره با کمک و همکاری کارکنان آشپزخانه و و نیز رعایت اصول بهداشت فردی، بهداشت محیط و بهداشت حرفه‌ای

۱۱. مراقبت، نگهداری و کنترل وسایل، ابزار و تجهیزات مورد استفاده

۱۲. شرکت در کلاس‌های آموزشی واحد تغذیه انجام سایر اموری که در حدود وظایف و مسئولیت‌های تعیین شده از جانب مافوق ارجاع می‌گردد.

خدمات مورد انتظار از آشپز

۱. آماده سازی و طبخ مواد غذایی مطابق با دستورالعمل بیمارستان
۲. طبخ انواع غذاهای رژیمی طبق برنامه غذایی تنظیم شده توسط کارشناس تغذیه و تهیه انواع سالاد، دسر و سایر
۳. شرکت در کلاس‌های آموزشی واحد تغذیه
۴. گزارش منظم از چگونگی وضع آشپزخانه و نحوه انجام وظیفه
۵. انجام سایر امور مربوطه مطابق دستور مافوق

خدمات مورد انتظار از کارکنان آشپزخانه

اهم اقدامات کارکنان خدماتی در حوزه خدمات غذایی به شرح زیر است:

۱. تخلیه مواد اولیه غذایی وارد شده به انبار یا سردخانه و حمل و انتقال مواد درخواستی از انبار یا سردخانه به آشپزخانه
۲. همکاری در پاک کردن، شستن، تمیز کردن مواد اولیه مورد استفاده در طبخ
۳. انجام دستورات سرپای آشپزها
۴. رعایت اصول بهداشتی اعم از بهداشت فردی و محیط کار
۵. توزیع غذا و آب جوش در بخش
۶. سرو سینی غذا برای بیماران در سه وعده صبحانه، نهار و شام و جمع آوری آنها بعد از توزیع غذا مطابق دستورالعمل مربوطه
۷. چیدن و تدارک ظروف غذا، دستمال، قاشق و چنگال و چاشنی‌ها یا مخلفات کنار غذا در سینی
۸. توجه به چیدمان و ظاهر مطلوب غذای بیماران در سینی مخصوص هر بیمار بر اساس رژیم غذایی و دستورات غذایی
۹. آماده کردن خوراکی‌های داخل سینی همچون برنج، نان، خورش، سالاد، سوپ، نوشیدنی، ماست و ..
۱۰. آماده کردن مواد غذایی که لازم است نرم یا توسط دستگاه مخلوط شوند.

۱۱. جمع آوری ظروف برای بازگرداندن به آشپزخانه (همکاری با متصدیان توزیع غذا)
۱۲. شست و شو و ضدعفونی کردن ظروف و نظافت محیط آشپزخانه، میزها، کابینت‌ها، اجاق گاز وسایل پخت و پز، سالن غذاخوری و آماده نمودن آن برای وعده بعدی (مطابق با دستورالعمل مربوطه)
۱۳. جمع آوری و قراردادن پسماندها در ظروف ویژه طی هماهنگی با کارشناس بهداشت محیط
۱۴. سرو و توزیع غذای کارکنان بیمارستان در رستوران یا سلف سرویس بیمارستان
۱۵. آماده کردن آبدارخانه جهت تهیه آب جوش برای بیماران طبق برنامه تنظیم شده
۱۶. اخذ لیست غذای روزانه از مسئول بخش به منظور آماده کردن و سرو غذا
۱۷. تهیه آمارغذای توزیع شده جهت ارائه به مسئول مربوطه
۱۸. هماهنگی با مسئولین بخش‌ها به منظور کنترل لیست غذای بیماران قبل از توزیع غذا
۱۹. شرکت در کلاس‌های آموزشی واحد تغذیه