

 Gobernación de Norte de Santander	E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN DE DIETAS		
	Código: P –HA-01-01-05 -V00	Página: 1 DE 4	

1. Objetivo

Establecer las actividades necesarias para la Distribución de Dietas en los horarios establecidos en la E.S.E. Hospital San Juan de Dios de Pamplona.

2. Alcance

Inicia en el momento que se sirven cada plato en el servicio de alimentación hasta la entrega de las dietas a cada paciente.

3. Responsable

Nutricionista de cooperativa, Jefe de Cocina y Auxiliar de Cocina.

4. Definiciones

4.1. Menú Patrón: Guía para elaborar los ciclos de menús de cada tiempo de consumo y para capacitar al personal en el manejo de la minuta patrón. Corresponde a la transformación de los grupos de alimentos establecidos en el patrón, en preparaciones que suministren el valor nutricional exigido.

4.2. Entrega de Dietas: Es el reparto de alimentos previamente preparados en los sitios establecidos por la Institución y en las condiciones de calidad, cantidad, lugar y tiempo.

5. Condiciones Generales

El lugar destinado para la elaboración de las raciones alimenticias, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el decreto 3075 de 1997.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
CALIDAD	SUBDIRECCION CIENTIFICA	GERENCIA
Fecha: MAYO 2017	Fecha: MAYO 2017	Fecha: MAYO 2017

 Gobernación de Norte de Santander	E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN DE DIETAS		
	Código: P –HA-01-01-05 -V00	Página: 2 DE 4	

El transporte de alimentos se realizará en condiciones que protejan contra la alteración de las comidas, derivadas de la contaminación y/o proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase. Para el traslado de los alimentos deben ser utilizados recipientes, canastillas o implementos de material que aisle el producto de toda posibilidad de contaminación. Se requiere especial cuidado y aplicación de las medidas pertinentes, cuando se transporten alimentos preparados en un servicio centralizado a los sitios de consumo, así como el transporte de alimentos que requieran refrigeración para mantener su calidad microbiológica.

Los sitios de entrega de los alimentos son en cada habitación del paciente la cual es entregada por la auxiliar de cocina.

Horario de entrega de alimentos:

Desayuno: 7:15 am.

Almuerzo: 12:00 pm.

Comida: 5:00 pm.

Es responsabilidad directa de la Nutricionista de la cooperativa de la Institución la verificación constantemente, para cada entrega de los alimentos que deban responder a las exigencias de calidad y cantidad.

Se debe definir las personas que coordinaran las entregas en los diferentes puntos, en el que se identifiquen con claridad nombres, responsabilidades, funciones y datos y procedimientos de comunicación cuando se presenten contingencias en la entrega.

El despacho de los alimentos del servicio de alimentación se realiza media hora antes de la servida de cada comida.

Para el caso de la Unidad funcional de urgencia se utiliza material desechable para la entrega de dietas. De igual manera para los pacientes que se encuentran aislados.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
CALIDAD	SUBDIRECCION CIENTIFICA	GERENCIA
Fecha: MAYO 2017	Fecha: MAYO 2017	Fecha: MAYO 2017

 Gobernación de Norte de Santander	E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN DE DIETAS		
	Código: P –HA-01-01-05 -V00	Página: 3 DE 4	

6. Contenido

6.1. SERVIDA DE DIETA	RESPONSABLES: Jefe de Cocina y Auxiliar de Cocina
<p>Se sirve cada dieta, según estipulación medica y se colocan en condiciones de aseo en el mesón de platos previamente preparado.</p>	
6.2. EMPAQUE DE DIETA	RESPONSABLES: Jefe de Cocina y Auxiliar de Cocina
<p>Empaque Plato por plato con plástico especial hermético para mantener caliente los alimentos. Se marca cada uno de los platos con la respectiva dieta.</p>	
6.3. VERIFICACIÓN DEL PACIENTE	RESPONSABLES: Nutricionista de Cooperativa
<p>Verifica que la dieta asignada corresponda al paciente.</p>	
6.4. DESPACHO DE DIETAS	RESPONSABLES: Auxiliar de Cocina
<p>Se transporta los platos en los carros distribuidores y se llevan a cada una de las habitaciones por cada piso en compañía de las auxiliares de cocina y la nutricionista. Se marca cada plato con el respectivo número de cama.</p>	

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
CALIDAD	SUBDIRECCION CIENTIFICA	GERENCIA
Fecha: MAYO 2017	Fecha: MAYO 2017	Fecha: MAYO 2017

 Gobernación de Norte de Santander	E.S.E. HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PAMPLONA PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCIÓN DE DIETAS		
	Código: P-HA-01-01-05 -V00	Página: 4 DE 4	

6.5. ENTREGA DE DIETAS A PACIENTES	RESPONSABLES: Auxiliar de Cocina
<p>Se entrega a cada paciente su respectiva bandeja y se hace entrega según la dieta formulada por el médico. Según el formato Código: F-GL-04 -01 - v.01 Formato de solicitud de Dieta</p>	

7. Documentos de Referencia.

CODIGO O REFERENCIA	TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE DEL DOCUMENTO
Decreto 3075 de 1997	Externo	Regular todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

8. Historia de Modificaciones.

VERSION	NATURALEZA DE CAMBIO	FECHA DE CAMBIO	APROBACION DE CAMBIO

9. Administración de registros:

CÓDIGO	NOMBRE
Código: F-GL-04 -01 - v.01	"Formato de solicitud de Dieta"

10. Anexos

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
CALIDAD	SUBDIRECCION CIENTIFICA	GERENCIA
Fecha: MAYO 2017	Fecha: MAYO 2017	Fecha: MAYO 2017