

OAMGMAMR – FILIALA OLT
FIȘA POSTULUI ASISTENT MEDICAL DIETETICĂ NUTRIȚIE
Unitatea Sanitara
Secția/ Compartimentul
Vizat:
Manager /Director Medical

FIȘA POSTULUI

I. DENUMIREA POSTULUI :

ASISTENT MEDICAL NUTRIȚIE DIETETICA

COR : GRUPA MAJORA 3

Scop : asigura asistenta medicala in specialitatea nutriție dietetica

II. DATE PERSONALE :

Nume:

Prenume:

III. CERINTELE POSTULUI :

Grad / Nivel de calificare desemnat prin titlurile oficiale

Calificare de baza :

- Medie M (liceal),

.....
Postliceală PL (liceu sanitar + curs de echivalare de 1 an, școala Postliceala sanitara)

.....
Superioara de scurta durata S.S.D. (colegii, facultate de asistență medicală generală, facultate de nutriție)

.....
Superioara S. (facultate de asistenta medicala generala, facultate de nutritie)

Grad / Nivel experiența

Perioada inițierii in vederea adaptării si efectuării operațiunilor generale si specifice postului = 6 luni

- Vechime in munca

Grad /Nivel de certificare si autorizare

Certificat de membru O.A.M.G.M.A.M.R. –avizat anual(O.G. nr. 144/2008, privind exercitarea profesiei de asistent medical generalist, a moașei si asistentului medical)

Asigurare Malpraxis (Legea 95/2006, cap.V., art.656/1)

IV. POZITIE IN STRUCTURA UNITATII :

A . Subordonat: asistent sef, acolo unde exista asistent sef dietetician, Director de îngrijiri / Asistent sef Spital

B . Are in subordine: bucătari, ajutori de bucătari, personal de curățenie din Blocul Alimentar, muncitori necalificați, ospătari,cofetari din Blocul Alimentar, oficiante de pe secții.

C . Înlocuiește pe: alt asistent medical nutriție-dietetică

D. Independent: in cadrul cabinetelor private

V. RELATII DE MUNCA :

A. Ierarhice: Director de îngrijiri / Asistent sef Spital, Director Medical, Manager

B. Funcționale: alte asistent medicale, medici, personal financiar, achiziții si administrativ, serviciul tehnic, asistenți șefi secții, magaziner alimente

C. De reprezentare: unitatea sanitara in relație cu pacientul

D. Independent: in cazul practicii in cabinete private

VI. ATRIBUTII SPECIFICE SI RESPONSABILITATI :

- Conduce, coordonează, organizează si supraveghează prepararea regimurilor alimentare profilactice si terapeutice, pentru grupurile de pacienți spitalizați, grupuri de persoane instituționalizate (cămine de bătrâni, scoli cu internat, creșe si grădinițe si altele), grupuri de persoane a căror alimentație este asigurata de fundații filantropice si pentru oricare persoana particulara ce dorește servirea mesei individual sau in sistem de restaurant.

- Controlează aplicarea si respectarea normelor de igiena la recepția, depozitarea, prelucrarea si distribuirea alimentelor

- Alcătuiește regimul alimentar in funcție de :

1. indicația medicului
2. indicațiile dietetice specifice fiecărei afecțiuni
3. indicațiile dietetice specifice fiecărei unități in parte
4. valorile, principiile, dorințele, obiceiurile si religia pacientului
5. alocație sau posibilități materiale / financiare
6. numărul de porții

- Centralizează zilnic regimurile dietetice prescrise pacienților in raport cu datele din foaia de observație, in baza foilor zilnice de alimentație întocmite de fiecare asistent sef de secție

- Întocmește zilnic rețetarul (desfășuratorul de gramaj) unde specifica :

1. alimentele ce fac obiectul regimurilor
2. felurile de mâncare pe regimuri
3. gramajul/porție (poate fi adaptat in funcție de posibilități)
4. numărul de porții /regim
5. numărul de mese
6. înscrie cantitățile rezultate in fiecare rubrica a alimentelor
7. totalizează cantitățile rezultate

8. ajustează cantitățile rezultate în funcție de unitățile de măsură ale alimentelor

- Întocmește zilnic foaia de alimentație înscriind cantitățile de alimente totalizate în desfășurător
- Verifică zilnic: dieta prescrisă, orarul de masă, calitatea alimentelor și cantitățile calculate, numărului de porții solicitate, normelor de igienă la servire, circuitului felurilor de mâncare
- Calculează prin sondaj valoarea rației alimentare
- Întocmește zilnic centralizatorul de porții, regimuri și suplimente pentru secții și urmărește ridicarea mesei sub semnătura reprezentanților acestora
- Întocmește zilnic centralizatorul de porții, regimuri și suplimente pentru personalul bucătăriei
- Urmărește respectarea numărului de porții planificate și a gramajului înscris în desfășurătorul de gramaje
- Respectă valoarea alocăției de hrana stabilite
- Asista la eliberarea alimentelor din magazia unității și la depozitarea lor igienică în cadrul Blocului Alimentar
- Asista la recepția alimentelor primite de la furnizori și evaluează calitatea acestora în funcție de cerințele caietului de sarcini și a contractelor încheiate
- Are dreptul de a refuza de la furnizori orice aliment care nu îndeplinește cerințele organoleptice, de transport, igienico-sanitare
- Controlează modul de respectare a normelor de igienă privind transportul alimentelor
- Controlează respectarea circuitelor
- Urmărește modul de păstrare, depozitare, conservare și etichetare al alimentelor ținând cont de normele igienico-sanitare specifice fiecărui aliment în parte (carne, produse din carne, lactate, pâine, oua, legume, conserve, băcănie)
- Întocmește planul de aprovizionare anual cu alimente, materiale de curățenie, dezinfectante, obiecte de protecția muncii, birotică
- Supraveghează respectarea de către personalul din subordine a normelor în vigoare privind prevenirea, controlul și combaterea infecțiilor nosocomiale, a normelor de protecția muncii și a regulamentului de ordine interioară
- Propune dotarea Blocului Alimentar cu vesela, utilaje și ustensile de bucătărie, stelaje și utilaje de transport
- Face propuneri pentru înlocuirea celor neutilizabile
- Solicită la nevoie aprovizionarea cu materiale de curățenie și dezinfectante
- Întocmește graficul de prezență
- Întocmește planificarea concediilor de odihnă pentru întreg personalul Blocului Alimentar
- Completează pontajul conform graficului de prezență
- Efectuează zilnic triajul epidemiologic al personalului împreună cu medicul coordonator sau al medicului de gardă

- Întocmește grafice de temperatura pentru spatiile frigorifice si înscrie zilnic temperaturile in acestea
- Supraveghează zilnic, curățenia, dezinfecția si buna întreținere a ustensilelor, veselei si a spatiilor din Blocul Alimentar
- Anunța zilnic defecțiunile apărute, compartimentului tehnic
- Anunța serviciul administrative pentru efectuarea dezinsecției si a deratizării ori de cate ori este nevoie
- Supraveghează recoltarea probelor alimentare si păstrarea lor in mod corespunzător, conform legilor in vigoare
- Participa la efectuarea licitațiilor in vederea achizițiilor de alimente
- Instruieste personalul din subordine privind prevenirea infecțiilor nosocomiale
- Întocmește fisele de evaluare si apreciere pentru personalul din subordine
- Respecta codul de etica si deontologie conform legilor in vigoare
- Respecta normele de protecția muncii si PSI
- Respecta păstrarea secretului de serviciu si a secretului profesional
- Realizează periodic planuri de diete si meniuri
- Urmărește efectuarea controlului medical periodic de către întreg personalul Blocului Alimentar
- Se documentează asupra progresului înregistrat de cunoștințele din domeniul de specialitate si cele conexe
- Supraveghează si participa la prepararea regimurilor speciale
- Participa la formarea noilor dieteticieni /nutriționiști
- Pregătește personal toate preparatele dietetice pentru sugari
- Semnalează conducerii unității abaterile personalului de la regulamentul de ordine interioara si propune masuri de remediere
- Participa la executarea de programe educative pe teme de nutriție si readaptare alimentara
- Participa la conferințe, expozeuri pentru îmbunătățirea cunoștințelor din domeniu
- Evaluează calitatea si cantitatea stocurilor de alimente existente (valabilitate, proprietăți organoleptice)
- Întocmește documente de aprovizionare ritmica a Blocului Alimentar cu alimente pentru asigurarea continuității regimurilor igienico-dietetice
- Sesizează orice tentativa de intruziune si propune masuri de remediere si preîntâmpinare a acestora
- Participa la raportul de garda

VII. MENTIUNI SPECIALE

Participa la procesul educațional al viitorilor asistenți medicali in cadrul stagiilor de instruire practica

Participa și/sau inițiază activități de cercetare în domeniul medical și al îngrijirilor pentru sănătate sub conducerea și supravegherea medicului

Menține gradul instruirilor, calificărilor și autorizărilor conform criteriilor de competență și calificare profesională pentru realizarea obiectivelor calității

Prezintă calități, deprinderi, aptitudini și abilități :

- spirit de observație și inițiativă
- comunicare eficientă
- instituirea relațiilor terapeutice cu pacientul
- capacitate de management al stresului, efortului fizic prelungit
- capacitate de adaptare la situații de urgență
- necesitatea de adaptare pentru munca în echipă, atenție și concentrare distributivă.
- instituirea actului decizional propriu.
- manualitate și responsabilitate
- discreție, corectitudine, compasiune
- solidaritate profesională
- valorizarea și menținerea competențelor
- reafirmarea obiectivelor pentru proiecte, planuri strategice, servicii noi.
- susținerea calității totale în actul de îngrijire și tratament al pacienților.

VIII. TERMENI ȘI CONDIȚII

Încheierea contractului individual de muncă.

Condiții privind sănătatea și securitatea în muncă potrivit Legii nr.319/2006.

Salarizarea și alte drepturi salariale.

Timpul de muncă și timpul de odihnă.

Protecția socială a salariaților

Formarea profesională.

Normative de personal.