

SIHTASUTUS ABJA HAIGLA

TOITLUSTAMISE KORD

1. Üldsätted

- 1.1. Abja Haigla patsientide ja hoolealuste toitlustamine korraldatakse vastavalt kehtivatele tervisekaitse-, toiduohutuse- ja hügieeninõuetele.
- 1.2. Toitlustamise korraldamisel juhendatakse kehtivatest seadustest, määrustest ja juhenditest ning asutuse enesekontrolliplaanist (HACCP).
- 1.3. Toitlustamise eesmärk on tagada patsientidele ohutu, tasakaalustatud ja vajadustele vastav toit.

2. Toitlustamise korraldus

- 2.1. Haiglale varutakse nõuetekohase kvaliteediga toiduained.
- 2.2. Toidu valmistamisel ja serveerimisel arvestatakse klientide vanust, tervises seisundit ja määratud dieete.
- 2.3. Vajadusel arvestatakse toidutalumatuse, allergeenide ning individuaalsete toitumisvajadustega.
- 2.4. Iga patsient peab saama temale sobiva toidu.

3. Toitumise põhimõtted

- 3.1. Toit peab olema mitmekesine, tasakaalustatud ja koguseliselt piisav.
- 3.2. Toit peab olema maitsev ja ohutu.
- 3.3. Menüüd koostatakse vähemalt kahe nädala lõikes.
- 3.4. Menüüd koostades arvestatakse soovituslikke toitumisnorme.

4. Söögiajad

Sooja toitu serveeritakse kolm korda päevas:

- 4.1. Hommikusöök kell 9:00
- 4.2. Lõunasöök kell 13:00
- 4.3. Õhtusöök kell 18:00
- 4.4. Vajadusel pakutakse lisaks vahepalasid.

4.5. Soovi korral pakutakse teed või kohvi.

5. Menüü ja teavitamine

5.1. Söögiajad kajastuvad haigla päevakavas.

5.2. Päevamenüü pannakse välja teadetetahvlile või elektrooniliselt.

5.3. Vajadusel märgitakse menüüs allergeenid.

6. Toiduenergia ja toitainete vajadus

6.1. Toit peab katma patsiendi ööpäevase energiavajaduse.

6.2. Energiavajadus määratakse vastavalt patsiendi seisundile.

6.3. Vajadusel kasutatakse eridieete.

7. Menüü koostamine

7.1. Menüüd koostatakse vastavalt vanuserühmade toitumissoovitustele.

7.2. Toidunormi hindamisel võetakse aluseks keskmine energiavajadus.

7.3. Arvestust peetakse vähemalt kahe nädala keskmisena.

8. Toidu valmistamine ja serveerimine

8.1. Toit valmistatakse vastavalt hügieeninõuetele.

8.2. Valmistoidu kvaliteeti kontrollitakse enne serveerimist.

8.3. Kontrollitulemused dokumenteeritakse.

8.4. Toit serveeritakse palatitesse või söögisaali.

9. Toidu käitlemine

9.1. Toidu serveerimisel välditakse toidu saastumist.

9.2. Toit portsjonitakse köögis.

9.3. Toit toimetatakse osakondadesse vastavalt tellimusele.

10. Toidutellimus

10.1. Osakond edastab igapäevaselt köögile tellimuse.

10.2. Tellimuses märgitakse sööjate arv.

10.3. Märgitakse dieettoidud, peenestatud toit ja vajadusel erisoovid.

11. Toidu säilitamine

11.1. Toidu säilitamisel järgitakse kehtivaid nõudeid.

11.2. Toit märgistatakse nõuetekohaselt.

11.3. Säilitustemperatuure kontrollitakse regulaarselt.

12. Realiseerimistähtaeg

12.1. Realiseerimistähtaega ületanud toitu ei tohi serveerida.

12.2. Riknenud toit hävitatakse nõuetekohaselt.

13. Personalitoitlustus

13.1. Personal registreerib oma toidusoovid.

13.2. Toidu eest tasumine toimub hinnakirja alusel.

13.3. Personalile pakutakse sama toitu mis patsientidele.

14. Toitlustusjuhi ülesanded

14.1. Koostab menüüd.

14.2. Tellib toiduained.

14.3. Koordineerib toitlustamist.

14.4. Jälgib hügieeninõuete täitmist.

14.5. Dokumenteerib kontrollid.

14.6. Lahendab probleeme ja teeb parendusettepanekuid.