

## **ORGANIZACJA I ZADANIA DZIAŁU ŻYWIENIA**

### **§ 1**

Dział Żywienia odpowiedzialny jest za organizację i nadzór nad procesem żywienia w szpitalu dla potrzeb pacjentów w poszczególnych oddziałach oraz przygotowywanie posiłków na potrzeby działalności handlowej.

### **§ 2**

1. Dział żywienia podlega bezpośrednio Naczelnej Pielęgniarce.
2. Zadania z zakresu organizowania i koordynowania pracy w Dziale wykonuje Kierownik Działu Żywienia

### **§3**

Do podstawowych zadań Działu należy:

1. opracowywanie szczegółowych jadłospisów z uwzględnieniem norm żywieniowych i wymogów dietetyczno-leczniczych,
2. organizowanie zaopatrzenia w artykuły spożywcze oraz prowadzenie magazynu artykułów żywnościowych,
3. kontrolowanie jakości, ilości surowców i produktów żywnościowych oraz warunków ich przechowywania.
4. terminowe przygotowanie posiłków i wydawanie poszczególnym oddziałom
5. zabezpieczenie właściwych warunków sporządzania posiłków,
6. sprawowanie nadzoru i kontroli nad całokształtem procesu żywienia,
7. planowanie i przygotowywanie potraw do bufetu oraz na potrzeby innych podmiotów zewnętrznych, w ramach świadczenia na ich rzecz usług gastronomicznych
6. nadzorowanie działań związanych z funkcjonowaniem bufetu.
7. bieżąca analiza kosztów żywienia, ustalanie ceny detalicznej poszczególnych posiłków, podatku VAT i marży,
8. sporządzanie ofert usług gastronomicznych dla osób indywidualnych i podmiotów zewnętrznych
9. opracowywanie planów, sprawozdań oraz innych zestawień dotyczących pracy działu
10. udział w komisjach przetargowych
11. utrzymanie czystości w kuchni / bufecie
12. udzielanie porad i konsultacji dietetycznych pacjentom Szpitala