CONCEPT

دورة إدارة خدمات التغذية في المستشفيات: أوامر الحمية العلاجية ودقة صواني المرضى وسلامة الغذاء

1 – 5 نوفمبر 2027

دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال



دورة إدارة خدمات التغذية في المستشفيات: أوامر الحمية العلاجية ودقة صواني المرضى وسلامة الغذاء

المرجع: 25882_1630 **التاريخ:** 1 – 5 نوفمبر 2027 **المكان:** دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال **الرسوم:** SAR 19500

مقدمة:

إدارة خدمات التغذية في المستشفيات موضوع هذه الدورة الممتدة أسبوع لفرق إعاشة المرضى ومكاتب الحميات وإدارة عقود التغذية، وتنتهي بإعداد خطة تحسين خدمات تغذية المرضى. تفقد مستشفيات كثيرة السيطرة بين أمر الحمية وسرير المريض، فتصل تعديلات الحمية المتأخرة بعد إغلاق خط تجهيز الصواني، وتذهب وجبات معدلة القوام أو خالية من مسببات الحساسية إلى غير صاحبها. يشرف المرشحون فعلا على إنتاج وجبات المرضى أو إجراءات مكتب الحميات أو عقود الإعاشة، وتقدم الدورة عبر دراسات حالة مبنية على بيانات القوائم والصواني. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة في خدمات تغذية المستشفيات.

أهداف الدورة:

- رسم مسار أمر الحمية من دخول المريض حتى مطبخ الجناح وتحديد مواعيد الإغلاق في مكتب الحميات لتعداد المرضى وتعديلات الحمية
- تصميم دورة قوائم علاجية توسع قائمة المرضى الأساسية لتشمل الحميات المعدلة ومستويات القوام وضبط مسببات الحساسية
- تنظيم إنتاج وجبات المرضى وخط تجهيز الصواني بحيث تطابق كل صينية أمر الحمية قبل خروجها من المطبخ
- تطبيق مبادئ HACCP على مطابخ المستشفى وخطوط الصواني ومطابخ الأجنحة وضبط التلوث المتبادل بمسببات الحساسية والقوام
- متابعة عقود الإعاشة المسندة إلى مقدمي خدمات خارجيين وفق اتفاقيات مستوى الخدمة وحساب تكلفة الغذاء لكل يوم مريض
- إعداد خطة تحسين خدمات تغذية المرضى مع قياسات خط الأساس لمستشفى الحالة

الفئة المستهدفة:

- المديرون المسؤولون عن إعاشة المرضى والإنتاج في مطابخ المستشفيات
- المشرفون على مكاتب الحميات وقوائم الحميات وطلبات وجبات المرضى
- إداريو أقسام التغذية العلاجية المشرفون على خدمات الحميات وتوزيع الكوادر
- مديرو الخدمات المساندة المسؤولون عن توصيل الوجبات إلى الأجنحة وتشغيل مطابخها
- مديرو العقود الذين يتابعون مقدمي خدمات الإعاشة الخارجيين ومستويات خدمتهم

محاور الدورة:

اليوم 1: نماذج خدمات تغذية المرضى المنومين ومسار أمر الحمية

- نماذج تشغيل خدمات تغذية المرضى المركزية مقابل اللامركزية
- مسار أمر الحمية من الدخول حتى مطبخ الجناح
- إجراءات مكتب الحميات لتعداد المرضى والتعديلات ومواعيد الإغلاق
- أساليب طلب وجبات المرضى بجانب السرير وعبر القوائم الإلكترونية
- تقييم خط الأساس لتكلفة يوم المريض وهدر الأطباق

اليوم 2: تصميم القوائم العلاجية ودليل الحميات ومستويات القوام

- هيكل دليل الحميات في المستشفى وتسميات الحميات العلاجية
- تخطيط طول دورة القوائم للإقامات القصيرة والطويلة
- توسيع القائمة العلاجية انطلاقا من قائمة المرضى الأساسية
- مستويات إطار IDDSI المبادرة الدولية لتوحيد حميات عسر البلع للأطعمة معدلة القوام والسوائل المكثفة
- مصفوفة مسببات الحساسية الرئيسية عبر أصناف القائمة

اليوم 3: إنتاج وجبات المرضى وتشغيل خط تجهيز الصواني

- اختيار نظام الإنتاج بين الطهي والتقديم والطهي والتبريد
- نماذج توقع الإنتاج المبنية على بيانات تعداد الأجنحة
- تخطيط خط الصواني وسرعة السير وتوزيع العاملين على المحطات
- مطابقة بطاقة الصينية مع أوامر الحمية ورموز القوام
- توصيل الوجبات إلى الأجنحة بالعربات المسخنة والتقديم بالجملة

اليوم 4: سلامة الغذاء وأخطاء الحميات وضبط عقود الإعاشة

- مبادئ HACCP تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة السبعة في مطابخ المستشفيات
- نظافة مطابخ الأجنحة وحفظ الطعام وتخزين أغذية المرضى
- تدقيق دقة الصواني وتحليل الأسباب الجذرية لأخطاء الحميات
- ضوابط التلوث المتبادل بمسببات الحساسية والقوام في الإنتاج المشترك
- اتفاقيات مستوى الخدمة وبنود الجزاءات في عقود الإعاشة الخارجية

اليوم 5: دراسة حالة وإعداد خطة تحسين خدمات تغذية المرضى

- مراجعة بيانات أوامر الحمية ودقة الصواني في مستشفى الحالة
- تحليل فجوات دورة القوائم العلاجية في مستشفى الحالة
- مراجعة خطة HACCP لخط صواني الحالة
- بطاقة أداء عقد الإعاشة مع مستهدفات مستوى الخدمة
- استكمال خطة تحسين خدمات تغذية المرضى وعرضها على لجنة المراجعة

المهارات التي ستكتسبها:

- ضبط مسار أوامر الحمية
- تصميم دورات القوائم العلاجية
- ترميز حميات القوام المعدل
- إدارة مصفوفة مسببات الحساسية
- الإشراف على خط تجهيز الصواني
- تخطيط HACCP في مطابخ المستشفيات
- متابعة عقود الإعاشة
- حساب تكلفة الغذاء ليوم المريض

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تسليم خطة تحسين خدمات تغذية المرضى إلى رئيس قسم التغذية العلاجية ومدير الخدمات المساندة
- الحسم في مواعيد إغلاق أوامر الحمية وفحوص الصواني وتوسعات القوائم التي تعدل أولا
- تفادي أخطاء الحميات وحوادث الحساسية الغذائية والمدفوعات غير المقاسة لمقدم الإعاشة التي تضر بالمرضى والموازنة
- توعية موظفي مكتب الحميات وعاملي خط الصواني ومضيفي الأجنحة بالفحوص المعدلة ورموز القوام

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يسلم المشارك خطة تحسين خدمات تغذية المرضى لمستشفاه إلى رئيس قسم التغذية العلاجية ومدير الخدمات المساندة ومدير عقد الإعاشة. وتعتمد الإدارة على الخطة في تحديد مواعيد إغلاق أوامر الحمية وتوسعات القوائم العلاجية وفحوص خط الصواني التي تعدل أولا، ومستويات الخدمة التي تفرض على مقدم الإعاشة أو يعاد التفاوض عليها. وبعد أول دورة قوائم كاملة وفق الخطة تقارن الوحدة دقة الصواني وأخطاء الحميات وهدر الأطباق وتكلفة يوم المريض بخط الأساس، ثم تراجع أولوياتها.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاجه المشارك قبل دورة إدارة خدمات التغذية في المستشفيات؟

ينبغي أن يشرف المشارك فعلا على إنتاج وجبات المرضى أو مكتب الحميات أو خدمة الأجنحة أو عقد إعاشة. ويفيد إحضار قائمة حميات أو تدقيق صوان أو دورة قوائم أو جدول عقد من مستشفاه، بعد إخفاء ما يدل عليه، في تقريب دراسات الحالة من واقع العمل.

بم تختلف دورة إدارة خدمات التغذية في المستشفيات عن دورات تغذية الطهاة أو إدارة عمليات المستشفيات العامة؟

تركز هذه الدورة على السلسلة من أمر الحمية حتى صينية المريض: مكتب الحميات والقوائم العلاجية ودقة الصواني وسلامة الغذاء وعقود الإعاشة. أما دورات تغذية الطهاة فتتناول تعديل الوصفات، ودورات عمليات المستشفيات تتناول الأسرة وغرف العمليات وتدفق المرضى.

لماذا تهم دقة الصواني في إدارة خدمات التغذية في المستشفيات؟

تحدد دقة الصواني ما إذا كان كل مريض يتلقى الحمية والقوام وضوابط الحساسية التي طلبها الفريق السريري. فالصينية الخاطئة قد تعرض المريض لمسبب حساسية أو لخطر في البلع، لذلك يطابق مكتب الحميات الصواني مع الأوامر قبل خروجها من المطبخ.

ماذا يعود به المشارك من دورة إدارة خدمات التغذية في المستشفيات؟

يعود المشارك بخطة تحسين خدمات تغذية المرضى تغطي إجراءات أوامر الحمية وفجوات القوائم العلاجية وفحوص خط الصواني ونقاط HACCP ومستويات خدمة العقد، مع قياسات خط أساس لدقة الصواني وهدر الأطباق وتكلفة يوم المريض.