

נושא הביקורת - גורמים המשפיעים על שביעות רצון המטופלים מהמזון המוגש להם בבית החולים על פי תפיסת צוות בית החולים והמטופלים

תאריך הדו"ח: נובמבר 2016

תאריך בדיקת יישום ההנחיות: אפריל 2018, יולי 2022

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	תגובה לעניין יישום ההמלצה	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
נמשכת מגמת גדילת היקף הפעילות במטבח. גדילה גדולה התרחשה במהלך תקופת הקורונה. עם זאת, לא חל גידול במספר עובדי המטבח או מחלקת תזונה קלינית. אין עדיין סולם תקינה או תקציב ייעודי, המאפשר קליטת עובדים נוספים. בהדרגה, נקלטים עובדים חדשים וצעירים, במקביל לפרישת העובדים לגימלאות.	טרם יושמה	יש החלפת עובדים על רקע פרישה לגמלאות. יחד עם זאת כיוון שאין מפתחות תקינה ואין תקציב לא ניתן לבצע שינויים בהיקף העסקת העובדים.	טרם יושמה	היקף הפעילות במטבח גדלה לאורך השנים (הוכפלה ואף תשולש בעתיד) ללא שינוי של התקנים. סידור העבודה בנוי מלכתחילה עם חריגה משעות העבודה (=שעות נוספות) כמענה למחסור בכוח האדם. רוב העובדים הם מעל לגיל 50 ולכן מספר שעות העבודה עומד על 8 שעות למשמרת ולא 8.5 כנהוג בגיל צעיר יותר.	הנהלת בית החולים	לבחון דרכים להוסיף כוח אדם במטבח ובמחלקה לתזונה קלינית על מנת שניתן יהיה לעמוד בדרישות והמטלות שנוספו לאורך השנים, גם אם אין כיום מפתח תקינה מחייב של משרד הבריאות לעובדים אלו
אין תקציב לביצוע שיפוץ מלא. נעשו שיפוצים המאפשרים מתן ברמה המתחייבת על מנת לתת	טרם יושמה	למרות שנערכו בשנים האחרונות תיקונים ושיפוץ חלקי עדיין יש מקום להמשיך בפעילות. השיפוץ נעשה רק לגבי דחופים ומרכזיים שלא ניתן היה בלעדיהם להמשיך	בתהליך יישום	אין זרימת מזון נכונה. המטבח עובד בשיטת "בשל-צנן", המצריך כמו גדולה של מקררים להורדת טמפי' המזון ל - 4 מעלות תוך שעה וחצי.	הנהלת בית החולים	לחזור ולבדוק הצעות עבר לשיפוץ והרחבת המטבח, שיפור תהליכים וציוד, על מנת לעמוד במגמות ודרישות העתיד.

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	תגובה לעניין יישום ההמלצה	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
שירות ללא פגיעה בבטיחות המזון למטופלים או הצוות.		ולתפעיל את המטבח. אין תקציב לשיפוץ גדול או הרחבת המטבח.		פס החלוקה אינו מקורר דבר הגורם למזון לצאת לטמפי גבוהה מהנדרש. כל המטבח אינו ממזוג ולאורך כל התהליך המזון עובר מקור לחום ועובדי המטבח עובדים בתנאים סביבתיים אל נוחים		
נעשה הליך רכישה משמעותי בהיקף של כ- 2 מיליון ₪. הוחלפו עגלות רבות, על מנת להבטיח איכות מזון גבוהה לאחר חימום המזון.	בתהליך יישום	התקיימות פגישות מרובות בין דרג אדמיניסטרטיבי בכיר של ביה"ח, נציגי אחזקה ונציגי החברה בצרפת שממנה נקנו עגלות האוכל (הציג הישראלי הפסיק לעבוד). הוקצה תקציב ייעודי לרכישת העגלות, יש הצעה אולם לא הוציאו הזמנה רשמית. מתכננים להתחיל במהלך שנת 2018 והחליף את העגלות במשך 3-4 שנים (עלות גבוהה ביותר).	בתהליך יישום		הנהלת בית החולים	לבחון את האפשרות להחליף את עגלות חימום האוכל הקיימות על מנת לשפר את איכות המזון לאחר חימומו.
הוקצה תקציב והוחלפו חלק מהכלים במסגרת תוכנית רב – שנתית.	בתהליך יישום	לעגלות יש צורך במגש ייחודי. אין תקציב להחלפה בו זמנית של כל המגשים. נעשתה בדיקה עם תאגיד הבריאות על מנת לבדוק אם ניתן	בתהליך יישום	בוצע ניקוי ע"י חומר ביולוגי של המגשים ונבדקת אפשרות של שימוש במגשי פסח אשר יעברו לקראת החג הכשרה.	הנהלת בית החולים	להקצות משאבים לצורך שיפור האסתטיקה של הגשת המזון – החלפה הדרגתית של המגשים

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	תגובה לעניין יישום ההמלצה	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
בבדיקה משפטית נמצא שאין לפרסם חברות מסחריות על גבי מגשי המזון למטופלם ו/או הצוות.		לפרסם תכנים שיווקיים מוטבעים על המגשים (רכישת שטח פרסום) ובתמורה ניתן יהיה לרכוש מגשים. התהליך בבדיקה משפטית. כלים ישנים – רוכשים בהדרגה כלים חדשים.				הישנים, החלפת כלים ישנים, הוספת מפיות וכו'.
נמשך תהליך הפיתוח, העדכון ויישום הממשקים, מעבר למה שכבר נעשה בעבר.	בתהליך יישום	בוצע מעבר לפרומתיאוס. נבנתה מערכת מחשוב חדשה בשיתוף בין יחידת המחשב ומחלקת תזונה ודיאטה	יושמה		הנהלת בית החולים	לתת עדיפות גבוהה לתיקון הליקויים בממשקים בין מערכות המחשוב השונות המעורבות בתהליך הזמנת המזון במטרה לייעל את תהליך ולצמצם בזבוז משאבים.
נמשכים הסיוורים של הדיאטנית וצוות המטבח והיקפם אף הורחב. בנוסף – בביה"ח מתקיים סקר מתמיד וייזום ע"י הנהלת הארגון, הבוחן היבטים שונים הקשורים לחוויית האשפוז, ביניהם שביעות הרצון מהמזון. בהתאם לממצאים מנסים לבצע שינויים ולטפל	יושמה	מתקיימים סיוורים של דיאטנית המטבח ונציגי מערך המזון במחלקות, פעם בחודש. מחכים להפעלת סקר שביעות רצון מטופלים כללי באמצעות חברה חיצונית (תהליכים אחרונים של מכרז)	טרם יושמה	<ul style="list-style-type: none"> תפריט ארוחת הערב שונה בהתאם לממצאים הסיוורים. שונו המנות המוגשות בסופי השבוע ומוגשות מנות יותר "חגיגיות" – עוף ממולא, חזה הודו ממולא, ארטישוק ממולא שונה תפריט הילדים 	הנהלת בית החולים	להקצות את המשאבים הנדרשים על מנת לבצע סקרי שביעות רצון מטופלים בתחום המזון בתדירות של לפחות פעם בשנה.

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	תגובה לעניין יישום ההמלצה	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
בבעיות בזמן אמת ככל שניתן במסגרת התקציב הקיים.						
ממשיכים להוציא צוות להכשרות בהתאם לתפקידים. כמו כן הורחבה פעילות מחלקת הרווחה בשיתוף מחלקת משאבי אנוש לטובת העובדים. במסגרת הערכות עובדים השנתיות ממשיכים בשיחות התמיכה וההערכה. מספר עובדים זכו בפרס עובד מצטיין.	בתהליך יישום	שני טבחים הוצאו להכשרה מקצועית. התקיימו שיחות הוקרה עם העובדים.	בתהליך יישום		הנהלת בית החולים	לנקוט בצעדים המחזקים את הצוות העובד במערך המזון לשלביו השונים (כגון: שיפור תנאי השכר בהתאם לשיפור שירות/איכות, הוקרה על פעילותם, הוספת הכשרות מקצועיות).
נכנסה לשימוש אפליקציה ממוחשבת לסיוע בבקרת המזון, המצויה בשימוש ע"י הטבחים, אחראי המשמרת ועובדים נבחרים נוספים במטבח. הבקרה "שקופה" להנהלת המטבח והארגון. בהתאם לממצאים מבצעים שיפורים ותיקונים.	יושמה	נעשתה הדרכה לצוותים. מתקיימות בדיקות מדגמיות של מנהלת המטבח, דיאטנית המטבח או מי מטעמן. יש מעקב ותיוק של דו"חות ממצאים אצל מנהלת המטבח.	יושמה		הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח	לשפר את תהליך בקרת המזון המחולק למטופלים על כל שלביו: בישולו במטבח, סידורו במגשים בהתאם להנחיות הדיאטניות וצורכי המטופלים, הליך השינוע למחלקות, חימום במחלקה והגשה למטופלים.

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	תגובה לעניין יישום ההמלצה	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
דיאטנית מערך המזון עורכת תצפיות על פעילות הצוות בפס החלוקה במטרה לוודא עמידה בסטנדרטים. מתקיימת גם בקרה של הדיאטנית בשיתוף נציגות מהמטבח (אחראית דיאטה) על מנת לבדוק הזמנות מזון מיוחד.						
ממשיך שיתוף הפעולה בין דיאטנית מערך המזון והנהלת מערך המזון ונעשים שינויים ועדכונים ככל הניתן במסגרת התקציבית הקיימת והערות המתקבלות בסקר שביעות הרצון המכוון. התפריט נבדק אחת לשבועיים ע"י הדיאטנית והטבח הראשי. פותחו תפריטי סדנדרט מגוונים בהתאם לאוכלוסיות מיוחדות שונות. נעשים מאמצים מתמידים לשנות,	יושמה	דיאטנית המטבח החדשה בשיתוף עם הנהלת מערך המזון בדקו את התפריטים השונים ועשו שינויים ככל שניתן היה.	יושמה		הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח	לבצע בקרה של תפריטי הארוחות השונים ולבצע התאמות לאוכלוסיות מיוחדות, בין השאר: צמחוניים/טבעונים, כלכלה רכה/נוזלית, ילדים, חולים אונקולוגיים, מאושפזים לאורך זמן.

ההמלצה (2016)	אחראי ביצוע	תגובה לעניין יישום ההמלצה	סטטוס יישום (2018)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2022)
						לגוון ולשפר את התפריט בהתאם למגבלות הכלכליות.
להמשיך במגמת גיוון הארוחות השונות בדגש על ארוחת הערב, מנות פרי וקינוחים.	הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח		בתהליך יישום	על רקע מגבלות תקציב אין קינוחים מיוחדים. מידי פעם מכינים עוגת גבינה וצימוקים. פירות – נותנים בעיקר תפוח או פרי הדר	בתהליך היישום	ממשיכים בניסיונות לגיוון המזון במגבלות התקציב (מתקיים שיתוףפעולה מלא בין דיאטנית מערך המזון והטבח הראשי).
לבצע בקרת איכות של המנות בהתייחס למשתנים כגון – טעם/ריח, מראה, הרכב תזונתי, סימון מתאים של מנות אישיות וכו'.	הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח		בתהליך יישום	דיאטנית המטבח החדשה נכנסה לנושא. מבצעת בקרות עיתיות, מקפידה על איכות המנות ומנסה לשפר את מראה המנות.	בתהליך יישום	מתייחסים לסקרי שביעות הרצון המתקיימים בזמן אמת תוך כדי האשפוז וממשיכים בתהליכי הבקרה במטבח ומתקנים ככל הניתן במגבלות התקציב.
להציע דרכים לשיפור האסתטיקה והנראות של המנות המוגשות.	הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח					
לבחון את האפשרות לשנות את שעת הגשת ארוחת הערב.	הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח	על העגלות לחזור למטבח החל מהשעה 18:45 על מנת לאפשר ניקוי ושיטיפה של כל הפריטים והעגלות (כ – 50 עגלות וכ – 900 פריטים).	טרם יושמה	היה רצוי לדחות את הארוחה בשעה. יחד עם זאת הדבר דורש תופסת שעת עבודה ל – 15 עובדים והעלות היא גבוהה (כ – 400,000 ₪ בשנה)	טרם יושמה	עדיין לא ניתן לבצע את השינוי בגלל העלות הגבוהה הנלוות לשינוי.

המלצה (2016)	אחראי ביצוע	תגובה לעניין יישום ההמלצה	סטטוס יישום (2018)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2022)
לבחון את מועדי הגשת הארוחות השונות והתאמתם לצורכי המטופלים ופעילות המחלקה (לדוגמא: חלוקת תרופות)	הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח		טרם יושמה	לא ניתן למצוא פתרון גורף. משתדלים לשמור למטופלים את מנת המזון אם הולכים לבדיקות בצום וכדומה.	בתהליך יישום	מבצעים שינויים ברמת המחלקה ככל הניתן בהתאם ליכולות ברמת המחלקות.
לקדם הגשת ארוחת לילה	הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח		בתהליך יישום	ארוחת הלילה מצורפת לארוחת הערב. כיום מצופה מהמטופל לשמור את פריטי ארוחת הלילה לידו. יש קושי מצד הצוות הסיעודי לחלוקה נוספת.	טרם יושמה	אין היתכנות תקציבית ליישום בכלל ביה"ח. יש חלוקת ארוחת לילה לנשים ולהן סוכרת הריונית, המאושפזות במערך המיילדות (מספקים למחלקה כיכר לחם מלא וממרחים). במחלקות אחרות יש הקצאת כיכר לחם וממרחים ו/או גבינה והחלוקה היא ע"י הצוות על פי הצורך.
לבדוק איסוף מגשים שנשארים במחלקות בין הארוחות	הנהלת מערך המזון ודיאטנית המטבח		טרם יושמה	מצריך כוח אדם. לא ניתן כרגע לעשות זאת.	טרם יושמה	אין פתרון גורף. מתבססים על אפשרויות כוח האדם בכל מחלקה.
להמשיך בתהליך המבורך של שיפור שיתוף הפעולה בין הצוותים - ביצוע הסיוורים	הנהלת מערך המזון והנהלת מחלקת		יושמה	נמשך שיתוף הפעולה וביצוע הסיוורים המשותפים.	יושמה	ממשיכים בקיום הסיוורים מידי פעם עם מנהלות הסיעוד ואחיות אחראיות. חודדה

ההמלצה (2016)	אחראי ביצוע	תגובה לעניין יישום ההמלצה	סטטוס יישום (2018)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2022)
המשותפים, בנייה משותפת של תפריטים וחידוד תפקידה של דיאטנית המטבח ותרומתה הסגולית (בייחוד עתה שנבחרה דיאטנית חדשה)	תזונה ודיאטה					הגדרת התפקיד של דיאטנית מערך המזון והקשר שלה עם המחלקות השתפר. מתקיימות ישיבות עם הצוות הסיעודי במחלקות לגבי התפריטים והמזון המגיע למחלקה.
ליזום פעולות להגברת מודעות מחלקי האוכל במחלקות להקפדה על הופעה ייצוגית וכללי התנהגות המעודדים אכילה, הקפדה על חלוקת המגש המתאים למטופל המתאים (כולל יישום הליך זיהוי מטופל כנדרש על פי האקרדיטציה במנות מיוחדות)	דיאטנית המטבח		יושמה	נעשו פעולות בשיתוף הצוות הסיעודי. דיאטנית המטבח מבצעת בדיקות מדגמיות בנושא.	יושמה	ממשיכים בהדרכה לעוסקים בחלוקת המזון. אחיות אחראיות ו/או סייעות מעורבות בפעילות חלוקת המזון ברמת המחלקה.
לבצע בדיקות יזומות ותחזוקה מונעת לשמירת פעילותם התקינה של העגלות לחימום המזון (הערה בנושא התקבלה גם במבדק ההכנה לאקרדיטציה)	מחלקת תחזוקה		בתהליך יישום	נעשית פעילות בתחום. מנסים למצוא פתרונות להתמודדות עם עגלות לא תקינות.	יושמה	רוב עגלות חלוקת המזון הוחלפו. כל העגלות עוברות בקרה ע"י צוות מערך המזון והאחזקה ותיקונים נעשים ע"י החברה ממנה נקנו.

ההמלצה (2016)	אחראי ביצוע	תגובה לעניין יישום ההמלצה	סטטוס יישום (2018)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2022)
להגביר את מודעות הסייעות/מתנדבים מחלקי המזון אודות תרומתם לעידוד המטופל לאכול את אוכל המוגש לו בבית החולים, הקפדה על מתן המנה המתאימה למטופל הנכון, תפעול נכון של עגלות חימום המזון	הנהלת הסייעות		יושמה	נעשו הרצאות לריענון הידע לסייעות ולנאמני תזונה במחלקות, ממשיכים להתייחס לנושא במפגשים שונים עם הסייעות והמתנדבים, אחיות אחראיות במחלקה מבצעות בדיקות עיתיות לנושא	בתהליך יישום	ממשיכים בהדרכות ופעילויות בנושא.
לקבוע תוכנית פעולה תיקון הליקויים שנמצאו בבקרת הרישוי האחרונה של בית החולים	הנהלת בית החולים, הנהלת מערך המזון והנהלת המחלה לתזונה קלינית		בתהליך יישום		בתהליך יישום	ממשיכים בטיפול ויישום תהליך שיפור מתמיד. מתקנים ליקויים על פי הצורך ובמסגרת התקציב הקיים.
לבחון את האפשרות של הגשת "תפריט אישי", גם אם רק לחלק ממנות היום, כאמצעי לשיפור שביעות הרצון וצמצום הוצאות בגין השלכת מזון שלא נאכל	הנהלת בית החולים, הנהלת מערך המזון והמחלקה לתזונה קלינית		טרם יושמה	נבדקה האפשרות. לא ישים בשלב זה	טרם יושמה	לא ישים בשלב זה בגלל מגבלות תקציב.

ליקויים שזוהו בבקרה הרישוי של בית החולים (2016) ונקבע כי יטופלו תוך 3 חודשים מיום פרסומם

ההמלצה (2016)	אחראי ביצוע	סטטוס יישום (2018)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2022)
יש לוודא חתימת דיאטנית על גבי התפריטים.		בתהליך יישום	דיאטנית מערך המזון מאשרת את התפריטים אך לא חותמת עליהם. טכנית טרם נמצא הפתרון לחתימה דיגיטלית	יושמה	דיאטנית מערך המזון ממשיכה באישור התפריטים ונמצא פתרון לעניין החתימה עליהם.
יש לדאוג שכל רכיב (חלבון, פחמימה וירק) במנה טחונה מכאנית (בלנדר) יטחנו בנפרד כנדרש בהתאם לחוזר מינהל רפואה 5/2013.		יושמה		יושמה וממשיכים בתהליך היישום	ממשיכים בתהליך
יש לגוון את מנת הבלנדר.		יושמה		יושמה	ממשיכים בתהליך
יש להגיש פירות וירקות טחונים מגוונים עבור מנת בלנדר.		בתהליך יישום	יש גיוון בעיקר בירקות המבושלים לארוחות הערב. לא נטחנים ירקות טריים בבית החולים עקב חוסר מכשור מתאים, מחסור בכ"א והעדר מקום לאחסן את המוצר הסופי. נבחנת אפשרות למיץ עגבניות ארוז אישית, טרם	בתהליך יישום	ממשיכים בתהליך. הוסף לתפריט מיץ עגבניות. ממשיכים בתהליך איתור ירקות/פירות טחונים העומדים בדרישות משרד הבריאות על מנת לגוון את התפריט ככל שניתן.

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
		נמצא המוצר המתאים תקציבית והתזונתית.			
ממשיכים במגמת הצמצום של מזון מעובד המוגש לילדים ושינוי התפריט (מזון מעובד מוגש פעם בשבוע).	בתהליך יישום	מוגש פעמיים בשבוע בימי שבת וראשון בשל בעיות כ"א	בתהליך יישום		אין להגיש בשר מעובד לילדים.
נעשה במחלקות בהן יש דיאטנית קבועה. במחלקות אחרות מגיעה דיאטנית על בסיס זימון לייעוץ תזונתי שהמחלקה פותחת.	בתהליך יישום	נעשה במחלקות בהן יש דיאטנית קבועה	בתהליך יישום		יש לוודא טיפול תזונתי הולם לכל המאושפזים מעל 10 ימים.
ללא שינוי בכלל ביה"ח עקב מגבלות התקציב. יש התייחסות מיוחדת לנשים הרות ולהן סוכרת הריונית.	בתהליך יישום	מוגשות ארוחות לילה קבועה בתפריטי דל סוכר כחלק מהפריטים על מגש ארוחת הערב <u>ללא מידע שזה מיועד לארוחת לילה</u> . הצוות מחלק האוכל אמור ליידע את המאושפזים לשמור פריטים אלה לשעה מאוחרת יותר. בימים אלה נעשית עבודה לקביעת ארוחות לילה מאוזנות יותר כולל אפשרות אריזה בנפרד.	בתהליך יישום		יש לוודא הגשת ארוחת לילה לכל המאושפזים, כתיבת ארוחת הלילה בתפריט וגיוון ארוחת הלילה בהתאם לחזור סל מזון 5/2013.

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
הוכנסו לפרומתאוס עקומות גדילה של ה- WHO ועובדים על פיהן. כני"ל לגבי העקומות של הפגים.	יושם	<ul style="list-style-type: none"> • עקומות הגדילה לילדים הן של WHO. • קיימת בעיה עם עקומות הפגים – עקומות הפגים פנטון נרכשו לפני כשנה במטרה להכניסן לפרומתאוס. ביוני 2017 הועבר בסיס הנתונים [REDACTED]. עד עתה, למרות בקשות חוזרות ונשנות טרם נכנסו לפרומתאוס. 	בתהליך יישום		יש להשתמש בעקומות גדילה לילדים של WHO
הקורנפלקס הוצא מהתפריט. מחלקים מספר פעמים במהלך השבוע חטיף כגון במבה אישית, עוגיות מקמח מלא.	בארוחת ערב מקבלים מאפיין	מוגש קורנפלקס שוגי כל יום	לא יושמה		אין לתת ממתק/חטיף וכדומה בתפריט ילדים
המטופלים מקבלים מרק בקופסא אישית הניתנת לחימום.	יושם		יושמה		אין לתת בארוחת צהריים למאושפזים בבידוד מרק אינסטנט בשקית אישית.
במחלקות בהן קיימת דיאטנית קבועה מתקיימות ההדרכות.	יושם	במחלקות בהן יש דיאטנית קבועה נעשות הדרכות לצוות.	בתהליך יישום		יש לבצע הדרכות לצוות רב מקצועי בכל המחלקות.

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
מתקיים במחלקות בהן יש דיאטנית קבועה.	יושם	נעשה במחלקות בהן יש דיאטנית קבועה	בתהליך יישום		יש לוודא איתור, טיפול ומעקב תזונתי אחר חולים שהיו זקוקים לטיפול תזונתי, בהתאם לתוכנת RANCS
דיאטנית רושמת הוראה קלינית למזון ייעודי.	יושם	אושר בוועדת תרופות בראשות [REDACTED] כי דיאטניות יתנו הוראה קלינית למזון ייעודי ברשומה הרפואית הממוחשבת. עבר לטיפול יחידת המחשב ולא נעשה	לא יושמה		יש לאפשר מתן הוראה קלינית למזון ייעודי ע"י דיאטנית ברשומה רפואית הממוחשבת, בהתאם לחוזר מנהל רפואה מס' 28/2014.
מכתב שחרור תזונתי, שמולא ע"י דיאטנית, מצורף למכתב השחרור הרפואי. יחידת המחשב השלימה תהליך הטמיעת ההפניה לדיאטנית בקהילה במכתב השחרור.	יושם	מכתב השחרור התזונתי, במידה וממולא, מצטרף למכתב השחרור הרפואי. במקרים בהם מאושפזים מאותרים כנמצאים בסיכון תזונתי (רנקס מעל 6) ולא ראו דיאטנית אושר ע"י ועדת רשומות להוסיף אוטומטית במכתב השחרור הרפואי משפט – "אותר כנמצא בסיכון	לא יושמה		יש להטמיע את הייעוץ התזונתי, המלצות להמשך טיפול ומעקב בקהילה והוראה למזון ייעודי (במידת הצורך) במכתב השחרור של הרופא ברשומה רפואית ממוחשבת, בהתאם לחוזר המנהל הכללי מס' 11/11 בנושא, בניית תשתית לאומית מערכות

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
		תזונתי. יש להפנות לדיאטנית בקהילה". אישור זה ניתן לפני כשנה וחצי – טרם הוטמע ע"י יחידת המחשב.			מידע למדידת איכות בבתי החולים.
נרכשה תוכנית צמרת החדשה אולם הממשק עם הפרומתאוס עדיין לא פעיל.	לא יושם	יש גירסה חדשה לתכנת צמרת. אנו נדרשים לרכוש אותה. שאלה שהופנתה לאורית גור בנושא הממשק טרם נענתה.	לא יושמה		יש לפעול לביצוע ממשק בין תכנת צמרת לרשומה הרפואית הממוחשבת.
דיאטנית מערך המזון מועסקת ב – ¼ מישרה	אין תקן מלא	דיאטנית מערך המזון על חצי תקן בלבד	בתהליך יישום		יש להקצות תקן מלא עבור דיאטנית מפקחת מזון ותזונה שתפקח על כל שרשרת המזון בבית החולים.
במקומות הנדרשים נרכשו משקלי ישיבה/מיטה.	בתהליך יישום	לא נעשה	לא יושמה		יש לצייד את כל המחלקות הרלוונטיות במשקלי ישיבה/ מיטה
נציגי מערך תזונה ודיאטה לא מעורבים בתהליך. חלק מהמוצרים במכונות הוחלפו.	בתהליך יישום	המצב ללא שינוי. לצערנו. ביוזמת המחלקה לתזונה נקבעה פגישה עם [REDACTED] לבדיקת פרויקטים מקדמי בריאות .	לא יושמה		יש להבטיח שהמזון והשתיה המוצעים במוסד רפואי, במכונות מזון אוטומטיות, בקפיטריות, במזנונים ובמרכזי הקניות

הערות הביקורת (2022)	סטטוס יישום (2022)	הערות הביקורת (2018)	סטטוס יישום (2018)	אחראי ביצוע	ההמלצה (2016)
					הנמצאים במתחם המוסד הרפואי, יהיו בהתאם לעקרונות המומלצים לתזונה בריאה, בהתאם לחוזר מינהל הרפואה 8/2014,
מנסיים למצוא מקור תקציבי ליישום ההנחייה במלואה.	בתהליך יישום	מוגש רק בארוחת הבוקר מחוסר תקציב	בתהליך יישום		יש להגיש לחם מקמח דגניים מלא גם בארוחת הערב.
משתדלים לגוון את הפירות בהתאם לעונה והתקציב.	יושם		יושמה		יש להגיש שתי מנות פרי לכל המאושפזים
הוחלפו רוב העגלות בבי"ח	בתהליך יישום	יש עגלות בהחלט לא תקינות, יש הבטחה מהנהלת בית החולים לתיקונן אך לא בדיוק קורה. התלונה על תפוחים או רסק תפוחים או גבינות חמות מתקבלת כל שבוע בחלק מהמחלקות	בתהליך יישום		יש לדאוג לעגלות חימום מזון תקינות בכל המחלקות.