

Số: /KH-BVSN

Lào Cai, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

Triển khai suất ăn bệnh lý cho bệnh nhân Hậu sản - Hậu phẫu tại Bệnh viện Sản - Nhi tỉnh Lào Cai

Căn cứ Thông tư số 18/2020/TT-BYT của Bộ Y tế ngày 12/11/2020 về việc Quy định về hoạt động dinh dưỡng trong bệnh viện;

Căn cứ Quyết định số 2879/QĐ-BYT ngày 10/8/2006 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn chế độ ăn trong bệnh viện;

Căn cứ Quyết định số 6858/QĐ-BYT ngày 18/11/2016 của Bộ Y tế về việc ban hành tiêu chí đánh giá chất lượng bệnh viện;

Thực hiện Quyết định số 11/QĐ-BVSN ngày 09/01/2025 của Bệnh viện Sản Nhi Lào Cai về việc giao chỉ tiêu kế hoạch năm 2025;

Căn cứ tình hình thực tế của khoa Dinh dưỡng, Bệnh viện Sản - Nhi tỉnh Lào Cai ban hành kế hoạch triển khai suất ăn bệnh lý cho bệnh nhân Hậu sản - Hậu phẫu.

I. MỤC TIÊU

1. Mục tiêu chung

Triển khai cung cấp suất ăn bệnh lý đối với bệnh nhân Hậu sản - Hậu phẫu tại Bệnh viện Sản Nhi tỉnh Lào Cai.

2. Mục tiêu cụ thể

- $\geq 80\%$ bệnh nhân Hậu sản - Hậu phẫu sử dụng suất ăn tại bệnh viện.
- 100% bệnh nhân tại bệnh viện được truyền thông về lợi ích của kế hoạch triển khai suất ăn bệnh lý tại bệnh viện.
- Công tác vệ sinh an toàn thực phẩm được đảm bảo.

II. ĐỐI TƯỢNG, THỜI GIAN

1. Đối tượng

- Bệnh nhân Hậu sản - Hậu phẫu điều trị tại Bệnh viện Sản Nhi tỉnh Lào Cai.
- Mã chế độ ăn: SK.
- Số lượng bữa ăn: 04.

2. Thời gian thực hiện: Từ tháng 8/2025.

III. NỘI DUNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Xây dựng chế độ ăn đảm bảo tính cân đối, phù hợp với người bệnh

- Khẩu phần ăn đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng theo quy định tại Thông tư số 18/2020 của Bộ Y tế về Quy định hoạt động dinh dưỡng trong bệnh viện.
- Xây dựng thực đơn và tính khẩu phần ăn cho sản phụ đảm bảo cơ cấu dinh dưỡng phù hợp dựa trên thực phẩm sẵn có của địa phương và phù hợp với mức giá.
- Thực đơn cân đối, hợp lý, đa dạng nhiều loại thực phẩm, thay đổi sự kết hợp giữa các loại thực phẩm để các món ăn được đa dạng cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng cho cơ thể khỏe mạnh và nhanh hồi phục.
- Kiểm soát chặt chẽ nguồn thực phẩm đưa vào bệnh viện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Công khai nguồn gốc thực phẩm, minh bạch tài chính cho người nhà được biết.

2. Cơ sở vật chất trang thiết bị

- Khay đựng thực phẩm, xe vận chuyển suất ăn, các trang thiết bị cần thiết đảm bảo vệ sinh thực phẩm, tính thẩm mỹ, an toàn, tạo sự tin tưởng cho người bệnh; xe vận chuyển suất ăn đảm bảo giữ nhiệt vào mùa đông luôn sẵn sàng phục vụ người bệnh.
- Cải tạo, nâng cấp nhà ăn đảm bảo cơ sở vật chất phục vụ suất ăn.

3. Tư vấn, truyền thông đến người bệnh, người nhà

- Công tác truyền thông, tuyên truyền về dinh dưỡng trên trang thông tin điện tử của bệnh viện, panô, áp phích, tờ rơi và truyền thông trên các phương tiện thông tin đại chúng.
- Tạo clip ngắn (3-4 phút) truyền thông thực hiện suất ăn chiều trên các nền tảng phương tiện của bệnh viện.
- Tăng cường công tác tư vấn dinh dưỡng miễn phí đến người bệnh - người nhà.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Khoa Dinh dưỡng

- Xây dựng kế hoạch triển khai chi tiết, hợp lý, lộ trình thời gian phù hợp.
- Chủ trì xây dựng kế hoạch nội dung đào tạo, tập huấn cho các khoa, phòng liên quan đến việc triển khai, cung cấp suất ăn bệnh lý.
- Xây dựng quy trình cung cấp suất ăn cho bệnh nhân; quy trình giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Phối hợp cùng khoa lâm sàng, lên thực đơn phù hợp với từng đối tượng.
- Phối hợp với căng tin bệnh viện xây dựng chế độ ăn, bố trí sắp xếp nhân lực hiệu quả.

2. Căng tin Bệnh viện

- Sắp xếp nhân lực phù hợp phục vụ thực hiện chế biến, vận chuyển suất ăn tới người bệnh.

- Phối hợp với khoa Dinh dưỡng xây dựng thực đơn phù hợp.
- Tham mưu xây dựng mức giá phù hợp với từng loại đối tượng.
- Chuẩn bị đầy đủ cơ sở vật chất trang thiết bị phải đạt yêu cầu: khay đựng suất ăn, xe vận chuyển suất ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và thẩm mỹ.

3. Phòng tổ chức hành chính

- Phối hợp với khoa Dinh dưỡng trong công tác tuyên truyền, chuẩn bị Hội trường phục vụ chương trình đào tạo, tập huấn.
- Đăng bài truyền thông qua các phương tiện đại chúng: Facebook, trang web,...

4. Phòng Tài chính kế toán

Ban hành giá dịch vụ, hạch toán thu chi.

5. Các khoa lâm sàng

- Phối hợp Khoa Dinh dưỡng triển khai suất ăn tại khoa.
- Truyền thông, tư vấn cho người bệnh, người nhà đăng ký suất ăn theo gói dịch vụ.

6. Các khoa, phòng khác

Phối hợp tốt với Khoa Dinh dưỡng thực hiện truyền thông, tư vấn bệnh nhân.

Trên đây là kế hoạch triển khai suất ăn bệnh lý đối với bệnh nhân Hậu sản - Hậu phẫu tại Bệnh viện Sản - Nhi tỉnh Lào Cai./.

Nơi nhận:

- BGĐ;
- Các khoa, phòng, trung tâm BV;
- Trang web BV;
- Lưu: VT, KDD.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Đinh Công Mạnh