Avertisment ! Acest document conține informații și date care sunt proprietatea Spitalului „Prof. Dr. Eduard Apetrei" Buhusi.
Reproducerea si difuzarea sunt in exclusivitate dreptul spitalului.

APROBAT MANAGER,
Poiana Constantin

FIŞA POSTULUI

NUME SI PRENUME:

A. Informatii generale privind postul

1.Nivelul Postului: **FUNCTIE DE EXECUTIE**

2.Denumirea postului: **DIETETICIAN - C.O.R. 226502**

3.Gradul profesional: **DIETETICIAN**

4.Locul de munca: **BLOCUL ALIMENTAR**

5. Scopul principal al postului: de a planifica, a educa, supraveghea și evalua un plan de alimentație, conceput clinic, pentru a asigura pacienților o stare de sănătate nutrițională optimă.

B. Conditii specifice pentru ocuparea postului

1. **Studii de specialitate**: diploma de licenta in specialitatea nutritie si dietetica
2. **Perfectionari** : cursuri de perfectionare continua
3. **Cunostinte operare/programare pe calculato**r: nivel mediu
4. **Limbi straine cunoscute**: nu e cazul
5. **Abilitati, calitati si aptitudini necesare**: abilitati de relationare interpersonala, empatie, orientare catre pacient, seriozitate, politete, integritate, responsabilitate, loialitate, hotarare, adaptabilitate, autocontrol, atitudine pozitiva, spirit de observatie, rabdare, viteza de reactie, capacitate de orientare in spatiu, capacitate de comunicare.
6. **Cerinte specifice**:
   - studii superioare de specialitate în nutriție și dietetică
   - Certificat de membru Colegiul Dieteticienilor
   - Aviz anual Colegiul Dieteticienilor privind exercitarea profesiei de nutritionist - dietetician.
   - Asigurare de malpraxis pentru cazurile de răspundere civilă profesională pentru prejudicii cauzate prin actul medical - încheiată anual, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
7. **Competenta manageriala**: nu e cazul

C. Atributiile postului

1. Atribuții generale:

- Cunoaşte structura şi organizarea activităţii din blocul alimentar.
- Respectă circuitele funcţionale din blocul alimentar.
- Contribuie la stabilirea cadrului optim de lucru in Blocul Alimentar.

- Respecta RI si ROF ale Spitalului precum şi normele de etică şi deontologie profesională.

- Cunoaşte şi respectă:

1. Ordinul M.S. nr. 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curăţarea, dezinfecţia şi sterilizarea în unităţile sanitare.

2. O.M.S. nr. 1226/2012 pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deşeurilor rezultate din activităţi medicale şi a Metodologiei de culegere a datelor pentru baza naţională de date privind deşeurile rezultate din activităţi medicale:

a) aplică procedurile stipulate de codul de procedură;

b) aplică metodologia de culegere a datelor pentru baza naţională de date privind deşeurile rezultate din activităţi medicale

3. Respecta Ordinul M.S. nr. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supaveghere, prevenire si limitare a infectiilor asociate asistentei medicale;

- respecta procedurile, protocoalele, notele, deciziile si alte documente interne si a legislatiei in vigoare
- raspunde de calitatea muncii prestate;
- recunoaşte şi îndeplineşte responsabilităţile profesionale în cazul utilizărilor tehnologiilor speciale cu menţiunea că în cazul în care există tehnologie în schimbare, aceste responsabilităţi vor fi schimbate.
- respecta si participa la instruirile privind S.S.M. si S.U. in domeniul sanitar;
- respectă secretul profesional.
- participă alături de alte categorii profesionale la protejarea mediului ambiant.
-raspunde de utilizarea optima a resurselor materiale, financiare, patrimoniale alocate pentru atingerea obiectivelor spitalului.
- in timpul programului de lucru este responsabil cu interventia in caz de dezastru natural si/sau catastrofa in Blocul Alimentar:
  - respecta planul de evacuare, foloseste caile de acces indicate;
  - respecta sarcinile trasate de echipa de interventie/seful locului de munca;
  - nu blocheaza caile de acces;
  - se refugiaza in zonele de adunare stabilite anterior;
  - nu utilizeaza surse de energie electrica si gaze;

-primeste atributii suplimentare in vederea mentinerii obiectivului "reacreditarea spitalului de catre ANMCS" conform OMS 446/2017, privind aprobarea Standardelor, Procedurii si metodologiei de evaluare si acreditare a spitalelor.

-respecta si gestioneaza documentele specifice aplicabile Blocului Alimentar.

- mentine obiectivul "recertificarea / supravegherea" auditului conform cerintelor ISO 9001, ISO 22000 si ISO 45001.

2. Atributii specifice

-Activităţile desfăşurate de dietetician se exercită cu asumarea responsabilităţii privind planificarea, organizarea, evaluarea şi furnizarea serviciilor, precum şi cu privire la totalitatea actelor şi tehnicilor practicate.

-Utilizează sistemul informatic integrat în limita drepturilor acordate folosind ID și parola proprie;

-Respectă reglementările în vigoare privind prevenirea, controlul şi combaterea infecţiilor asociate asistenţei medicale .

-Poartă echipamentul de protecţie prevăzut de Regulamentul Intern, care va fi schimbat ori de câte ori este nevoie, pentru păstrarea igienei şi a aspectului estetic personal.

-Respectă secretul profesional şi Codul de etică profesională al Spitalului „Prof. Dr. Eduard Apetrei" Buhuși

-Supraveghează şi coordonează activităţile desfăşurate de personalul din Blocul Alimentar.

-Raspunde de efectuarea triajului epidemiologic al personalului din Blocul Alimentar

-Efectuează controlul periodic impus de lege;

-Respectă « Drepturile pacientului » conform Legea 46/21.01.2003 completată cu Legea 347/2018

-Participă la cursuri de perfecţionare profesională organizate de Colegiul Dieteticienilor, asigurându-şi o permanentă perfecţionarea a cunoştinţelor profesionale.

-Respectă programul de lucru şi programarea concediului de odihnă.

-Se prezintă la serviciu cu deplină capacitate de muncă pentru a efectua servicii la parametrii de calitate impuşi.

-La începutul şi sfârşitul programului de lucru semnează condica de prezenţă.

-Respectă ordinea şi disciplina la locul de muncă, foloseşte integral şi cu maximă eficienţă timpul de muncă.

- Participa la formarea viitorilor dieteticieni/ nutritionisti aflati in stagiu practic in spital.

-Respectă legislaţia în vigoare privind răspunderea civilă a personalului medical.

-Dieteticianul exercită profesia pe baza certificatului de membru eliberat de Colegiul Dieteticienilor, avizat anual.

-Se va supune măsurilor administrative în ceea ce priveşte neîndeplinirea la timp şi întocmai a sarcinilor prevăzute în anexa.

-Respectă obligațiile referitoare la protecția datelor cu caracter personal prevăzute de Regulamentul Intern, Acordul de confidențialitate, Politica privind confidențialitatea și protecția datelor cu caracter personal, proceduri interne referitoare la protecția datelor și securitatea informatică, precum și instrucțiunile directe ale superiorilor ierarhici, nerespectarea lor fiind sancționată potrivit Regulamentului Intern

-Respectă procedurile privind securitatea informatică a datelor în gestionarea contului de utilizator și în gestionarea accesului la calculatorul pe care își desfășoară activitatea.

-Este loial colectivului şi instituţiei, respectând ierarhia, confidenţialitatea şi secretul profesional.

-Respectă confidenţialitatea tuturor datelor şi informaţiilor privitoare la pacienți, precum şi intimitatea şi demnitatea acestora.

-Respectă confidenţialitatea tuturor aspectelor legate de locul de muncă, indiferent de natura acestora, iar în cazul incheierii contractului de munca, orice declaraţie publică cu referire la fostul loc de muncă este atacabilă juridic;

- Poarta echipament de protectie conform normelor igenico-sanitare si de protecție a muncii din sistemul sanitar. Poartă ecuson cu numele și prenumele scris în clar precum și funcția.

-Identifică, evaluează și revizuie riscurile pentru activitățile desfășurate, aplică măsurile de control pentru riscurile identificate și le transmite responsabilului cu riscurile din sectorul său de activitate.

-Identifică neconformitățile, completează Fișa de neconformitate cu avizul șefului ierarhic și o înregistrează și depune la Secretariatul instituției

-Identifică evenimentele adverse și a celor potențial de afectare a pacientului și completează Raportul de evenimente adverse și a celor cu potențial de afectare a pacientului, pe care îl va înregistra și depune la Secretariatul instituției după ce a fost avizat de șeful ierarhic

-Are obligația ca în termen de 5 zile de la data primirii oricărei note, adrese, proceduri, protocoale, instructiuni de lucru să şi le însuşească şi să şi le asume cu semnătură de luare la cunoştinţă.

3. Atribuții speciale:

-Se asigură că are materiale consumabile şi ustensile în concordanţă cu necesarul din punct de vedere cantitativ și calitativ .

-Depozitează materialele consumabile şi ustensilele cu respectarea conditiţiilor specifice necesare pentru fiecare produs în parte.

-Verifica stocurile de produse alimentare din depozitul central inainte de intocmirea meniurilor.

-Verifica prin sondaj gramajul portiilor atat in bucatarie cat si pe sectie/compartiment.

-Controleaza calitatea produselor alimentare care intra in componenta meniurilor stabilite.

-Centralizeaza zilnic regimurile prescrise de sectii/compartimente si intocmeste lista cu cantitatile si sortimentele de alimente necesare.

- Participa la eliberarea alimentelor din magazie.

-Controleaza si urmareste in sectiile/compartimentele cu bolnavi, modul in care sunt distribuite regimurile alimentare.

- Supravegheaza distribuirea mesei catre sectiile/compartimentele cu paturi, urmarind modul cum sunt respectate regimurile.

-Indruma activitatea tehnica a Blocului Alimentar si raspunde de aplicarea si respectarea regulilor sanitare si antiepidemice.

-Semneaza documentul cumulativ cu gramajele ce au stat la baza intocmirii listei de alimente si a listei de comenzi pentru aprovizionare.

-Va anunta conducerea unitati daca in magazie exista produse expirate sau care nu corespund din punct de vedere organoleptic.

-Verifica prin sondaj numarul pacientilor pentru care se prepara si distribuie hrana.

-Asigura si verifica respectarea normelor de igiena de catre personalul din subordine si modul in care se respecta circuitele functionale.

-Nu permite accesul in Bloc Alimentar a persoanelor straine, alt personal decat cel care isi desfasoara activitatea in Blocul Alimentar.

-Utilizează şi păstrează, în bune condiţii, echipamentele din dotare.

-Răspunde de aplicarea regulilor generale de curăţenie şi dezinfecţie, urmăreşte realizarea igienizării în spaţiul de lucru şi verifică respectarea planului de curăţenie al personalului abilitat.

-Respectă şi aplică normele prevezute în Ordinul M.S. nr. 1761 din 2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curăţarea, dezinfecţia și sterilizarea în unităţile sanitare publice și private, tehnici de lucru și interpretare pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățenie și dezinfecție, procedurilor recomandate pentru dezinfecția mâinilor, în funcție de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectantelor chimice în funcție de suportul care urmează să fie tratat și a metodelor de evaluare a derulării și eficienței procesului de sterilizare;

-Respecta si aplica cerintele standardului ISO22000:2018 „Sisteme de management pentru siguranta alimentelor. Cerinte pentru orice organizatie din lantul alimentar.

-Verifică curățenia în Blocul Alimentar în care își desfășoară activitatea conform procedurilor și semnează Grafice de curățenie.

-Intocmeste grafice de temperatura pentru spatiile frigorifice, inscrie si verifica zilnic temperaturile in acestea.

-Anunta zilnic defectiunile aparute, compartimentului tehnic;

-Anunta CPIAAM pentru efectuarea dezinfectiei, dezinsectiei si deratizarii ori de cate ori este nevoie, respecta planul DDD.

-Supravegheaza recoltarea probelor alimentare si pastrarea lor in mod corespunzator conform legilor in vigoare;

-Respecta codul de etica si deontologie conform legilor in vigoare;

-Respecta normele de protectia muncii si PSI

-Realizeaza periodic planuri de diete si meniuri;

-Particita la prepararea regimurilor speciale;

-Participa la formarea noilor dieteticieni/nutritionisti;

-Participa la executarea de programe educative pe teme de nutritie si readaptare alimentara;

-Participa la conferinte pentru imbunatatirea cunostintelor din domeniu;

4. **Atributii delegate - asigura serviciul in Blocul Alimentar, existenta la nivelul sectiei**

- Colaboreaza cu medicii si asistentii medicali pentru stabilirea unei diete echilibrate, in functie de varsta si patologie.
- Respecta circuitele functionale din Blocul Alimentar.
- Supravegheaza recoltarea probelor alimentare si pastrarea acestora timp de 48 de ore in frigiderul pentru probe;
- Controlează şi notează zilnic temperatura frigiderelor din Bloc Alimentar; verifica decongelarea si igienizarea frigiderelor de catre infirmiera.
- Verifică în permanenţă calitatea apei (culoare, depuneri).
- Răspunde de starea de curătenie şi de dezinfecţia zilnică din Blocul Alimentar;
- Supraveghează modul de efectuare a curăţeniei generale în vederea dezinfecţiei periodice conform procedurilor de lucru.
- Raspunde de inventarul echipamentelor din dotare;
- Raspunde de siguranta alimentara conform normelor specifice.
- Elaboreaza, implementeaza si actualizeaza procedurile de igiena specifice Blocului Alimentar.
- Supravegheaza receptia materiilor prime si verifica documentele de conformitate ale furnizorilor.
- Monitorizeaza conditiile de manipulare, depozitare si pastrare a alimentelor conform normelor de igiena sanitare
- Verifica respectarea fluxurilor tehnologice si a separarii alimentelor crude de cele preparate.
- Supraveheaza prepararea portionarea si distribuirea hranei pacientilor.
- Asigura instruirea periodica a personalului din Blocul Alimentar privind igiena si siguranta alimentelor.
- Anunta imediat conducerea si CPIAAM despre orice nereguli care pot pune in pericol sanatatea pacientilor.
- Participa la controale.
- Pastreaza evidentele, documentele, registrele de monitorizare, fise de instruire si alte documente specifice managementului sigurantei alimentelor.
- Verifica termenul de valabilitate si calitatea alimentelor inainte de preparare.
- Supravegheaza si se asigura ca materiile prime se prelucreaza pe categorii in statii si zone special amenajate.
- Nu paraseste locul de munca fara aviz, si atunci numai dupa schimbarea echipamentului specific din bucatarie sau daca este in cadrul unitatii utilizeaza echipamentul de protectie.
- In contextul vizitei Blocului Alimentar se asigura ca vizitatorii primesc echipament de protectie specific si semneaza registrul de vizitatori.
- Refuza receptia materiilor prime, a produselor care nu corespund calitativ si cantitativ.
- Supravegheaza aplicarea corecta a proceselor de gatire.

5. **Obligatiile lucratorilor în domeniul sanatatii si securitatii in munca conform Cap. 4 a Legii Nr. 319 din 14 iulie 2006, Legea Securitatii si Sanatatii in Munca :**

Art. 22. Fiecare lucrator trebuie sa isi desfasoare activitatea, in conformitate cu pregatirea si instruirea sa, precum si cu instructiunile primite din partea angajatorului, astfel incat sa nu expuna la pericol de accidentare sau imbolnavire profesionala atat propria persoana, cat si alte persoane care pot fi afectate de actiunile sau omisiunile sale in timpul procesului de munca.

Art. 23. (1) In mod deosebit, in scopul realizarii obiectivelor prevazute la art. 22, lucratorii au urmatoarele obligatii:

a) sa utilizeze corect aparatura;

b) sa utilizeze corect echipamentul individual de protectie acordat si, dupa utilizare, sa il inapoieze sau sa il puna la locul destinat pentru pastrare;

c) sa nu procedeze la scoaterea din functiune, la modificarea, schimbarea sau inlaturarea arbitrara a dispozitivelor de securitate proprii, in special ale masinilor, aparaturii, uneltelor, instalatiilor tehnice si cladirilor, si sa utilizeze corect aceste dispozitive;
d) sa comunice imediat angajatorului si/sau lucratorilor desemnati orice situatie de munca despre care au motive intemeiate sa o considere un pericol pentru securitatea si sanatatea lucratorilor, precum si orice deficienta a sistemelor de protectie;
e) sa aduca la cunostinta conducatorului locului de munca si/sau angajatorului accidentele suferite de propria persoana;
f) sa coopereze cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, atat timp cat este necesar, pentru a face posibila realizarea oricaror masuri sau cerinte dispuse de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari, pentru protectia sanatatii si securitatii lucratorilor;
g) sa coopereze, atat timp cat este necesar, cu angajatorul si/sau cu lucratorii desemnati, pentru a permite angajatorului sa se asigure ca mediul de munca si conditiile de lucru sunt sigure si fara riscuri pentru securitate si sanatate, in domeniul sau de activitate;
h) sa isi insuseasca si sa respecte prevederile legislatiei in domeniul securitatii si sanatatii in munca si masurile de aplicare a acestora;
i) sa dea relatiile solicitate de catre inspectorii de munca si inspectorii sanitari.
(2) Obligatiile prevazute la alin. (1) se aplica, dupa caz, si celorlalti participanti la procesul de munca, potrivit activitatilor pe care acestia le desfasoara.

6. **Aplicarea Normelor De Prevenire Şi Stingere A Incendiilor (Psi) Legea 307 Din 2006 Și Ordinul 1427 Din 2013**

În ceea ce privește normele de prevenire și stingere a incendiilor are următoarele obligaţii principale:

a) să respecte normele generale de apărare împotriva incendiilor, prevederile prezentelor dispoziţii generale, precum şi regulile şi măsurile specifice stabilite în cadrul unităţii în care îşi desfăşoară activitatea;

b) să respecte instrucţiunile specifice de exploatare a aparatelor/echipamentelor aflate în dotarea unităţii în care este angajat sau îşi desfăşoară activitatea;

c) să participe, conform atribuţiilor stabilite, la evacuarea în condiţii de siguranţă a lucratorilor, definiţi conform prezentelor dispoziţii generale;

d) să anunţe, conform instrucţiunilor proprii de apărare împotriva incendiilor, orice eveniment care poate produce o situaţie de urgenţă;

e) să intervină, conform instrucţiunilor proprii de apărare împotriva incendiilor, pentru stingerea oricărui început de incendiu, utilizând mijloacele de apărare împotriva incendiilor din dotare.

D.Sfera relationala a titularului postului

1. **Sfera relationala interna:**

a)Relatii ierarhice: - **subordonat fata de**: Managerului unitatii, Directorului medical, Managerului de Calitate, Coordonator Bloc Alimentar
- **superior pentru**: personalul **Blocului Alimentar**;
b)Relatii functionale: - de colaborare cu toti salariatii din sectiile si compartimentele spitalului si cu salariatii din celelalte structuri functionale;
c)Relatii de control: nu este cazul;
d)Relatii de reprezentare: nu e cazul

2. **Sfera relationala externa:**

a) cu autoritati si institutii publice: - nu este cazul;
b) cu organizatii internationale: nu e cazul
c) cu persoane juridice private: nu e cazul

3. **Delegarea de atributii si competenta:** in situatia in care salariatul se afla in imposibilitatea de a-si indeplini atributiile de serviciu (concediu de odihna, concediu pentru incapacitate de munca, delegatii, concediu fara plata, suspendare, detasare, etc.) atributiile se vor delega personalului incadrat la Blocul Alimentar.

Director medical,
Dr. Onofrei Irina Luiza

Asistent Medical Coordonator Spital,
As. Med. Pr. Pelin Camelia

Am luat la cunostinta,

Data,