

SPITALUL MUNICIPAL CAMPINA

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA PENTRU CONCURSUL DE OCUPARE A POSTULUI VACANT DE ASISTENT MEDICAL NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ

TEMATICA

I. BOLI INTERNE

1. Boli ale aparatului respirator: Pneumopatiile acute; Bolile pleurei;
2. Boli ale aparatului cardio-vascular: Bolile Valvulare; Infarct miocardic; Insuficienta cardiaca Hipertensiunea arteriala; Ateroscleroza
3. Boli ale aparatului digestiv: Gastrite acute si cronice; Ulcer gastric si duodenal; Complicatiile stomacului operat; Enterite; Colopatii functionale; Enterocolita acuta; Colite; Rectocolita ulcero-hemoragica; Hepatite acute si cronice; Ciroza hepatica; Colecistite litiazice si nelitiazice; Diskinezia biliara; Pancreatite acute si cronice; Peritonite;
4. Boli ale aparatului urinar: Glomerulonefrite acute si cronice; Sindrom nefrotic; Nefropatii interstitiale si tubulare; Insuficienta renala acuta și cronica; Litiaza renala
5. Boli ale sangelui si organelor hematopoietice; Anemii; Leucemii
6. Boli reumatismale: R.A.Ac.
7. Boli de nutritie: Diabet zaharat; Obezitatea; Denutritia; Hiperlipidemii; Guta
8. Boli prin carente vitaminice si minerale: Avitaminaza A; Rahitismul; Carente de vitamina E; Beri-Beri Scorbut; Pelagra

II. BAZELE ALIMENTAȚIEI RAȚIONALE. GRUPELE DE ALIMENTE

- Alimente de origine animală: Carnea și produsele derivate din carne; Produse piscicole; Lapte și derivate lactate; Ouă și preparate din ouă;
- Alimente de origine vegetală: Cereale, făinoase și produse de patiserie; Legume și zarzavaturi; Fructe; Grăsimi vegetale; Produse zaharoase și produse de cofetărie; Condimente; Băuturi.

III. NOTIUNI DE IGIENA ALIMENTARA

- Cerintele igienico-sanitare fata de pastrarea, transportul si pregatirea alimentelor;
- Cerintele igienico-sanitare fata de unitatile de alimentatie colectiva: blocul alimentar din spitale;
- Toxiinfectii alimentare.

IV. PRINCIPII DE ALIMENTAȚIE SPECIFICĂ COPIILOR

- Alimentația prematurilor
- Alimentația nou-născutului și sugarului;
- Alimentația copilului mic antepreșcolar (1-3 ani);
- Alimentația copilului preșcolar (3-7 ani)
- Alimentația copilului de vârstă școlară (7 ani-pubertate)
- Alimentația adolescentului (pubertate – 18 ani).

V. ALIMENTAȚIA ÎN SITUAȚII PARTICULARE

- Alimentatia femeii în cursul sarcinii și în perioada de alaptare
- Alimentatia varstnicilor

VI. TIPURI DE DIETE (REGIMURI) PARTICULARE

- Dieta hidrică; Regimul hidrozaharat; Regimul lactat; Regimul lactofăinos vegetarian; Regimul vegetarian și de crudități; Regimul desodat; Regimul hipoglucidic; Regimul hipolipidic; Regimul hipocaloric; Regimul hipercaloric; Regimul hipoprotidic; Regimul hiperprotidic; Regimul alimentar desensibilizant (antialergic); Regimul alcalinizant; Regimul acidifiant.

VII. DIETOTERAPIA

- a) Dietoterapia în bolile tubului digestiv: stomacul operat; ulcer peptic gastric și duodenal, gastroenterite și enterocolite acute; colon iritabil; rectocolite, diareea acută a sugarului și copilului mic; constipatia cronică;
- b) dietoterapia în bolile hepatobiliare și pancreatice: hepatita acută virală, hepatita cronică, ciroza hepatică, icter, colecistite, litiaza biliară; boli ale pancreasului;
- d) dietoterapia în boli de nutriție și metabolism: dislipidemii, obezitate, diabet zaharat, hiperuricemiile și guta, osteoporoza și osteomalacia;
- f) dietoterapia în bolile cardio-vasculare: infarct miocardic, insuficiența cardiacă, ateroscleroza, HTA.
- g) dietoterapia în bolile aparatului urinar: glomerulonefrite, sindrom nefrotic, litiaza urinară, insuficiența renală;
- h) dietoterapia în boli cronice consumtive: tuberculoza pulmonară; Infecția HIV și SIDA;
- i) dietoterapia în bolile infecțioase și parazitare transmise prin alimente și prin apă;
- j) dietoterapia pre și postoperatorie.

VIII. ORDINUL MPS. NR. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare, Precauțiuni standard și universale

IX. ORDINUL MS NR. 961/2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicile de lucru și interpretarea pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățare și dezinfectie, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mainilor, în funcție de nivelul de risc.

X. Atribuțiile asistentului medical de nutriție și dietetică.

BIBLIOGRAFIE

1. Dr. Constantin Borundel - Manual de medicină internă pentru cadre medii -Editura All 1994-2002;
2. Prof.Dr.Crin Marcean, Dr.Vladimir Mihăilescu – Nutriție și dietetică, Ghid pentru asistenți medicali, OAMGMAMR , 2008

3. Prof.Dr.Iulian Mincu – Alimentația omului bolnav, Editura Medicală, București, 1980
4. Ord. MS nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
5. Ordinul M.S.P. nr.1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare.
6. Ordinul M.S. nr. 961/2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicile de lucru și interpretarea pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățare și dezinfectie, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcție de nivelul de risc.
7. Codul de etică și deontologie al asistentului medical generalist, al moasei și al asistentului medical din România/2009;
8. Fișa postului asistentului medical de nutriție și dietetică.

MANAGER,
DR.TIU CALIN-IULIAN

APROBAT

MANAGER

FIȘA POSTULUI

1. **Unitatea:** Spitalul Municipal Campina – Bloc Alimentar
2. **Denumirea postului:** ASISTENT MEDICAL NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ
3. **Cerințe pentru ocuparea postului:**
 - a. absolvent de studii postliceale sanitare sau SSD sau studii superioare în specialitatea nutriție și dietetică

4. Relații:

a. **Ierarhice: Subordonat:** Manager, Director medical

b. **De coordonare:** bucătari, personal de curățenie și muncitori necalificați și muncitori necalificați din blocul alimentar

c. **De colaborare:** cu asistenți medicali din secții, asistenți medicali șefi de secție, medici și medici șefi de secție, personalul Serviciului aprovizionare, transport, administrative, tehnic

5. Atribuții generale

- își desfășoară activitatea în mod responsabil, conform reglementărilor profesionale și cerințelor postului,
- respectă Regulamentul de Ordine Interioară, Regulamentul de Organizare și Funcționare, Codul de conduit al personalului contractual al Spitalului Municipal Campina,
- respectă secretul profesional, cunoaște și respectă Codul de Etică și Deontologie al asistentului medical generalist, moașei și asistentului medical din România,
- cunoaște și respectă OUG nr. 144/2008 privind exercitarea profesiei de asistent medical generalist, a profesiei de moașă și a profesiei de asistent medical, precum și organizarea și funcționarea Ordinului Asistenților Medicali Generaliști, Moașelor și Asistenților Medicali din România, aprobată cu modificări prin Legea nr.53/2014,
- respectă și apără drepturile pacienților, conform Legii nr. 46/2003,
- se preocupă de actualizarea cunoștințelor profesionale, prin studio individual sau alte forme de educație continuă, conform cerințelor postului, este membru OAMGMAMR și posedă asigurare de malpraxis,
- participă la formarea viitorilor asistenți medicali de nutritive și dietetică aflați în stagiu practice în spital,
- supraveghează și coordonează activitatea personalului din subordine,
- cunoaște și respectă Ordinul MS nr. 961/2016 privind curățenia, dezinfecția, sterilizarea în unitățile sanitare, Ordinul MS nr. 1101/2016 privind măsurile de prevenire, supraveghere și control a infecțiilor asociate asistentei medicale,
- respectă normele de securitate și sănătate în muncă, protecția muncii, PSI și situații de urgență,
- În conformitate cu prevederile Legii nr. 319/2006 – Legea Securității și Sănătății în Muncă, are următoarele atribuții și obligații: - să își însușească și să respecte normele de Securitate și Sănătate în Muncă și măsurile de aplicare a acestora și să participe la procesul de instruire conform Planului anual și a tematicii aprobate de către angajator,

- să își desfășoare activitatea în conformitate cu pregătirea și instruirea sa precum și cu instrucțiunile primite din partea angajatorului, astfel încât să nu expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire profesională atât propria persoană cât și alte persoane care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul procesului de muncă,

- să utilizeze corect aparatura, uneltele, substanțele periculoase, mașinile, echipamentele de transport și alte mijloace din dotare puse la dispoziția sa,

- să utilizeze corect echipamentul individual de protective acordat și, după utilizare, să îl înapoieze sau să îl pună la locul destinat pentru păstrare,

- să comunice imediat angajatorului și/sau angajaților desemnați orice situație de muncă, despre care are motive întemeiate să o considere un pericol pentru securitatea și sănătatea angajaților, precum și orice deficiență a sistemului de protective,

- să aducă la cunoștință conducătorului locului de muncă și/sau angajatorului accidente, suferințele și de propria persoană cât și de alte persoane participante la procesul de muncă în cel mai scurt timp posibil,

- să coopereze, atât timp cât este necesar, cu angajatorul și/sau angajații desemnați, pentru a permite angajatorului să se asigure că mediul de muncă și condițiile de lucru sunt sigure și fără riscuri pentru securitate și sănătate, în domeniul său de activitate cât și pentru realizarea oricăror măsuri și cerințe dispuse de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari pentru protecția securității și sănătății angajaților,

- să nu procedeze la scoaterea din funcțiune, la modificarea, schimbarea sau înlăturarea arbitrară a dispozitivelor de securitate proprii, în special ale mașinilor, aparatului, uneltelor, instalațiilor tehnice și clădirilor și să utilizeze corect aceste dispozitive,

- să dea relațiile solicitate de organele de control și de cercetare în domeniul Securității și Sănătății în Muncă.

- să respecte măsurile și sarcinile pe care le are în cadrul Structurilor pentru Managementul Situațiilor de Urgență,

- să respecte întocmai Deciziile managerului referitoare la prevenirea Situațiilor de urgență.

Responsabilități privind sistemul de management al calității:

- Să cunoască și să respecte documentele Sistemului de Management de Calitate aplicabile în activitatea depusă,

- Să participe activ la realizarea obiectivelor generale de calitate stabilite de managementul de calitate și a obiectivelor specific locului de muncă.

6. Atribuții specifice și responsabilități (competențe)

- Coordonează, organizează și supraveghează activitatea echipei din blocul alimentar privind prepararea regimurilor alimentare profilactice și terapeutice pentru pacienții spitalizați, conform prescripțiilor medicale.

- Controlează aplicarea și respectarea normelor de igiena la recepția, depozitarea, prelucrarea și distribuirea alimentelor

- Alcătuieste dieta (regimul alimentar) în funcție de:

1. indicația medicului
2. indicațiile dietetice specifice fiecărei afecțiuni
3. indicațiile dietetice specifice fiecărei secții în parte
4. valorile, principiile, dorințele, obiceiurile și religia pacientului
5. alocație sau posibilități materiale /financiare
6. numărul de porții

- Centralizează zilnic regimurile dietetice prescrise pacienților în raport cu datele din foaia de observație, în baza foilor zilnice de alimentație întocmite de fiecare asistent medical șef de secție ,

- Întocmește zilnic rețetarul (desfășurătorul de gramaj) unde specifică:

1. alimentele ce fac obiectul regimurilor
2. felurile de meniuri/ alimente pe regimuri alimentare
3. gramajul/porție (poate fi adaptat în funcție de posibilități)
4. numărul de porții /regim
5. numărul de mese
6. înscrie cantitățile rezultate în fiecare rubrica a alimentelor
7. totalul cantităților rezultate
8. ajustează cantitățile rezultate în funcție de unitățile de măsură ale alimentelor

- Întocmește zilnic foaia de alimentație înscriind cantitățile de alimente totalizate în desfășurător

- Verifica zilnic: dieta (regimul alimentar) prescris, orarul de servire a meselor, calitatea alimentelor și cantitățile calculate, numărul de porții solicitate, normele de igiena la distribuirea și servirea meselor, circuitul alimentelor;

- Calculează valoarea nutritivă, exprimată în kilocalorii, a meniului zilnic;

- Întocmește zilnic centralizatorul de porții, regimuri și suplimente pentru secții și urmărește ridicarea alimentelor preparate sub semnătura reprezentanților secțiilor/compartimentelor cu paturi;

- Întocmește zilnic centralizatorul de porții, meniul pacienților și regimul alimentar pentru personalul de gardă; Transmite zilnic meniul la fiecare secție / compartiment din spital și verifică prin sondaj afișarea meniului în sala de mese;

- Urmărește respectarea numărului de porții planificate și a gramajului înscris în desfășurătorul de gramaje;
- Respectă valoarea alocăției de hrană / bolnav / zi stabilite prin actele normative în vigoare; - Asistă la eliberarea alimentelor din magazia unității și la depozitarea lor în condiții de igienă în cadrul Blocului Alimentar.
- Asistă la recepția alimentelor primite de la furnizori și evaluează calitatea acestora în funcție de cerințele caietului de sarcini și a contractelor încheiate;
- Are dreptul de a refuza de la furnizori orice aliment care nu îndeplinește cerințele organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, de transport și igienico-sanitare, informând conducerea spitalului și solicitând analiza de specialitate a probelor prelevate pentru control;
- Controlează modul de respectare a normelor de igiena privind transportul alimentelor;
- Controlează respectarea circuitelor funcționale;
- Urmărește modul de păstrare, depozitare, conservare și etichetare al alimentelor ținând cont de normele igienico-sanitare specifice fiecărui aliment în parte (carne, produse din carne, lactate, pâine, oua, legume, conserve, băcănie, etc); verifică termenul de expirare înscris pe ambalajul alimentelor;
- Întocmește planul de aprovizionare anual cu alimente, materiale de curățenie, dezinfectante, obiecte de protecția muncii, PSI, situații de urgență, birotică;
- Instruiește și supraveghează respectarea de către personalul din subordine, a normelor în vigoare privind prevenirea, controlul și combaterea infecțiilor nosocomiale, a normelor de protecția muncii, PSI, situații de urgență precum și a regulamentului de ordine interioară și a regulamentului de organizare și funcționare;
- Propune dotarea Blocului Alimentar cu veselă, utilaje și ustensile de bucătărie, stelaje și utilaje de transport și face propuneri pentru înlocuirea celor neutilizabile;
- Solicita la nevoie aprovizionarea cu materiale de curățenie și dezinfectante;
- Întocmește graficul de activitate și foaia colectivă de prezență conform condiții de prezență;
- Întocmește planificarea concediilor de odihnă pentru întreg personalul Blocului Alimentar;
- Verifică zilnic condica de prezență și contrasemnează condica de prezență;
- Efectuează zilnic triajul epidemiologic al personalului împreună cu medicul coordonator sau medicul de gardă;
- Întocmește grafice de temperatura pentru spațiile frigorifice și frigider și înscrie zilnic temperatura existentă în acestea;
- Supraveghează zilnic, curățenia, dezinfecția și buna întreținere a ustensilelor, veselei și a spațiilor din Blocul Alimentar;
- Anunță zilnic la Serviciul tehnic defecțiunile apărute și informează conducerea spitalului dacă acestea nu au fost remediate;

- Anunța prin SSCIN agentul DDD, pentru efectuarea dezinsecției, dezinsecției și a deratizării ori de câte ori este nevoie și cel puțin la intervalele prevăzute de reglementările legale în vigoare și conform Planului de dezinsecție, dezinsecție, deratizare.
- Supraveghează recoltarea probelor alimentare și păstrarea lor în mod corespunzător, conform prevederilor legale în vigoare;
- Elaborează caiete de sarcini pentru achiziția de alimente și participă în comisiile de licitații în vederea achizițiilor de alimente; - Întocmește fișele de evaluare și apreciere pentru personalul din subordine;
- Respectă codul de etică și deontologie conform prevederilor legale în vigoare;
- Respectă normele de securitate și sănătate în muncă, protecția muncii, PSI și situații de urgență;
- Respectă păstrarea secretului de serviciu și a secretului profesional;
- Realizează periodic planuri de diete și meniuri;
- Urmărește efectuarea controlului medical periodic de către întreg personalul Blocului Alimentar;
- Se documentează asupra progresului înregistrat de cunoștințele din domeniul de specialitate și cele conexe și adoptă măsuri de îmbunătățire a calității activității în blocul alimentar;
- Asigură și efectuează pregătirea profesională continuă a personalului din subordine;
- Supraveghează și participă la prepararea regimurilor speciale;
- Participă la formarea viitorilor asistenți medicali de nutriție și dietetică aflați în stagiul practic în spital;
- Semnalează conducerii spitalului abaterile personalului din subordine de la regulamentul de ordine interioară și de la respectarea atribuțiilor prevăzute în fișa postului și propune măsuri de remediere și / sau sancționare a personalului responsabil;
- Participă la elaborarea de programe educative pe teme de nutriție și readaptare alimentară;
- Participă la conferințe, expozeuri pentru îmbunătățirea cunoștințelor din domeniu;
- Evaluează calitatea și cantitatea stocurilor de alimente existente (valabilitate, proprietăți organoleptice, proprietăți microbiologice);
- Întocmește documentele de aprovizionare ritmică a Blocului Alimentar cu alimente pentru asigurarea continuității regimurilor dietetice;
- Sesizează orice tentativă de intruziune și propune măsuri de remediere și preîntâmpinare a acestora;
- Participă la raportul de gardă la solicitarea conducerii secției.

DIRECTOR MEDICAL,

AM LUAT LA CUNOȘTINȚĂ

Numele și prenumele:

Semnătura.....