

# 营养膳食科工作汇报

Report on the Work of Nutrition and Diet Department

南京脑科医院



CONTENTS

# 目录



01

## 科室情况简介

Introduction to the Department Situation

02

## 食品安全

food safety

03

## 消防安全

Fire Safety

04

## 临床相关工作

Clinical related work





01

南院区正式职工5名，其中管理员1名，高级工2名，营养护师2名。

02

另有第三方聘用人员27名。

03

北院区正式工20名（其中管理人员2名，主治医师1名，主管技师1名，主管护师1名，初级职称1名，工人技师3名，高级工6名，中级工4名，初级工1名）

04

另有物业公司临时工57名。



## 南院区

- 平均每天为病人及陪护提供约800人次的餐食。
- 为全院职工（包括实习生、进修生、外派人员）提供约350人次就餐。



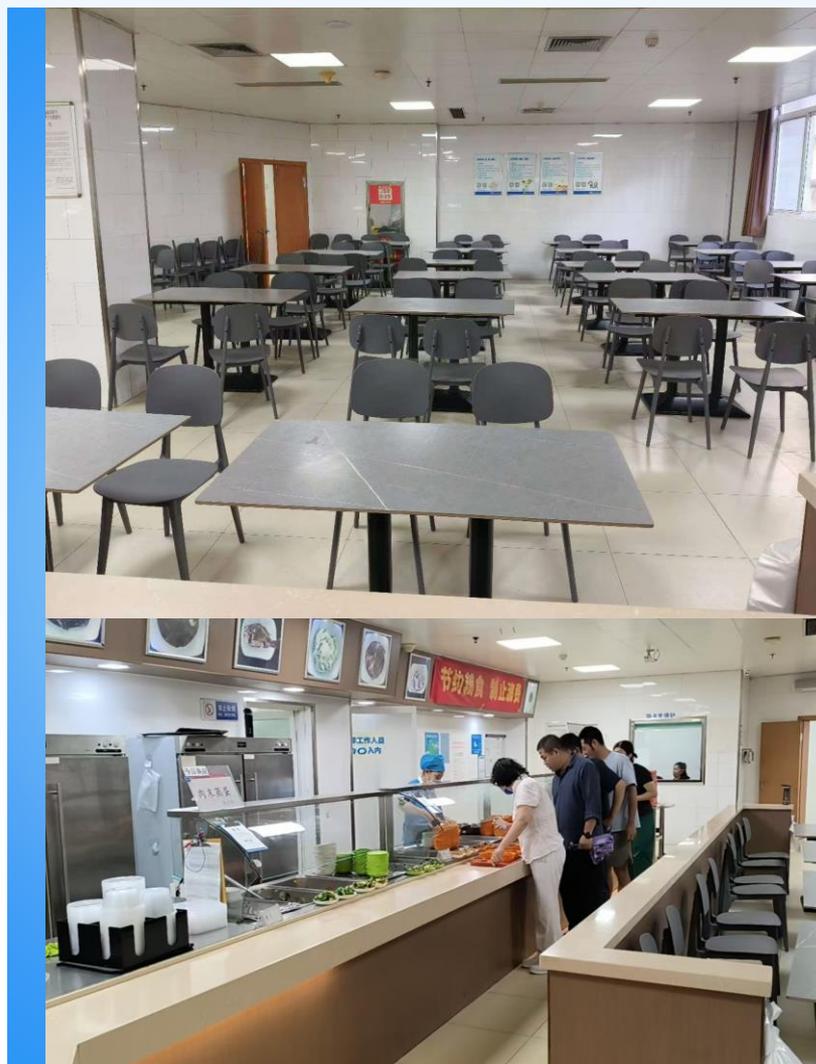
## 北院区

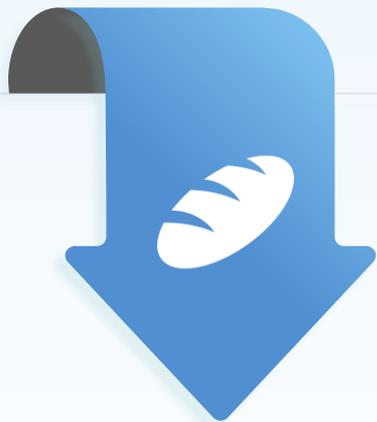
- 平均每天为病人及陪护供餐约3600人次。
- 每天为全院职工（包括实习生、进修生、外派人员）提供约792人次就餐





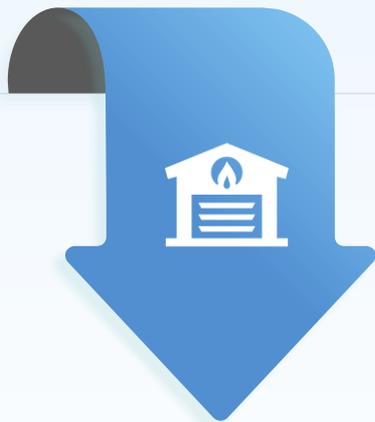
- ✓ 两院区病人以肿瘤放化疗患者、老年患者居多，除保证营养均衡，还注重低糖、低盐、低脂、低嘌呤等治疗饮食，半流、流质等常规膳食占比大。每日治疗膳食占比膳食总数约**40.5%**（除精神科外所有科室均为满意度调查科室）
- ✓ 根据行风办发文，科室膳食满意度在23家市属医院中排名中下游。





01

食品安全



02

消防安全



03

临床营养



## 制度职责

- 签订2024年度安全生产工作责任书
- 人员按照《科室岗位职责》开展工作
- 遵循科室管理制度（膳食供应制度；采购、查验、保管、加工、供应和留样制度；餐具清洁消毒制度；个人、环境卫生制度；卫生检查监督制度；安全知识培训制度）
- 有食品安全事故应急预案

## 采购

- 遵循采购制度
- 班组长和保管验货签字
- 出示生产经营许可、检验检疫合格证明
- 计划采购、勤进勤出、每月盘点

## 烹饪

- 遵循科室食品制作标准与程序蔬菜、油炸菜、红烧菜、清蒸菜、白案等

## 加工

- 遵循科室加工要求和加工标准丝、丁、条、块、片等



### 清洗消毒

- 遵循清洗消毒程序
- 每日灶台、餐车、餐具清洗消毒

### 环境、个人卫生

- 每周二科室大扫除
- 每日晨检

### 其他

- 做好每日留样
- 每年健康检查
- 食品安全知识培训

### 送餐

- 使用一次性透明饭盒
- 佩戴口罩、帽子、手套

### 食品存储

- 遵循库房管理制度
- 主副食品分库、生熟分开、隔地离墙



食品存贮

每日食品按要求留样



## 食品安全等级公示



## 责任书、安全检查公示



## 食材检验检疫合格证明



## 货品验收



## 01

## 制度职责

- 签订2024年度安全生产工作责任书
- 人员按照《科室岗位职责》开展工作
- 遵循科室管理制度（水电煤、蒸汽使用以及设备维护管理规定）
- 有火灾应急演练方案

## 02

## 检查

- 生产人员每日操作设备检查
- 科主任负责制下的每月班组人员设备检查

## 03

## 维护

- 每月油烟机、油烟管道清洗维护

## 04

## 演习

- 每半年消防演习一次

**职工食堂天然气灶具点火程序**

1. 点火前需详细检查燃气总阀与各灶具阀门是否处于关闭状态；
2. 开启排油烟机；
3. 打开天然气总阀，点火前，将电门打开，将炉腔内残余气体吹除，以防点火时发生爆炸；
4. 使用过程中，调节火力大小时，需目测调控；
5. 使用完毕后，关闭灶具阀门和电源开关；
6. 最后的离岗的厨师需关闭燃气总阀及灶具总阀门；
7. 下班前，班组长最后检查阀门与电源开关；
8. 如果发现总阀未关者，发现一次扣款50元。

**食用油燃烧的应急处置程序**

在烹制菜肴的过程中，如遇食用油因锅内温度过高而引发燃烧，应采取的灭火步骤如下：

1. 首先关闭燃气阀门，切断电源，杜绝灾情进一步扩大；
2. 用锅盖将锅盖上，使锅内的明火与空气隔离；
3. 在拨打火警119的同时，使用灭火罐灭火，并疏散人员；
4. 注意事项：千万不能用自来水灭火。

#### 第六节 水、电、煤气、蒸汽使用管理规定

1. 水使用管理规定
  - (1) 全体人员应节约用水，做到人离水关。
  - (2) 经常检查水阀，对损坏的阀门及时更换，防止滴、漏水现象，减少浪费。
2. 电使用管理规定
  - (1) 各种电器、电源线路开关不得随意拆卸、更改。
  - (2) 电器设备使用前要做到查电源线路，查开关，在正常情况下才能使用。
  - (3) 设备在工作时操作人员不得离开，要做到人离机关、断电。
  - (4) 电器设备指定专人管理使用维护，出现故障及时报告维修，杜绝安全事故发生。
3. 天然气使用管理规定
  - (1) 天然气使用前严格按照操作四步骤进行（开风机、风门；开总阀；开灶具电路开关；点火）。
  - (2) 操作中严禁离岗，做到人离气关。
  - (3) 定期检查气阀气门，防止松脱。禁止用重器、锐器打气管、气阀和不当的操作行为。
  - (4) 定人在下班前检查气阀、气门，做好复查后登记，防止未关气阀和漏气的现象发生。
  - (5) 节约用气，防止浪费。
4. 蒸汽使用管理规定
  - (1) 蒸汽使用前检查阀门开关是否正常，防止漏汽，防止烫伤。
  - (2) 使用时做到先将需蒸食品上笼，上柜后再开蒸阀，不得带汽操作。
  - (3) 保持蒸笼（柜）清洁卫生，水循环系统正常。
  - (4) 经常检查维修保养，及时清理水箱污秽，保持汽管通畅。
  - (5) 节约用汽，防止浪费。

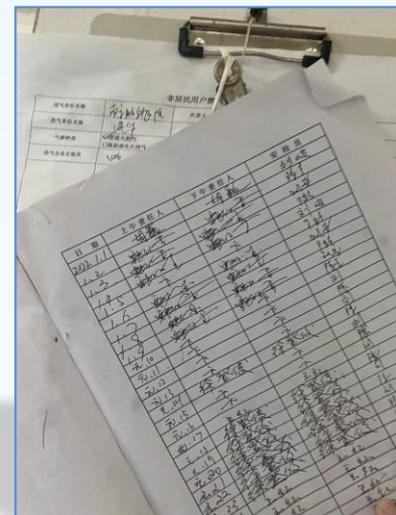
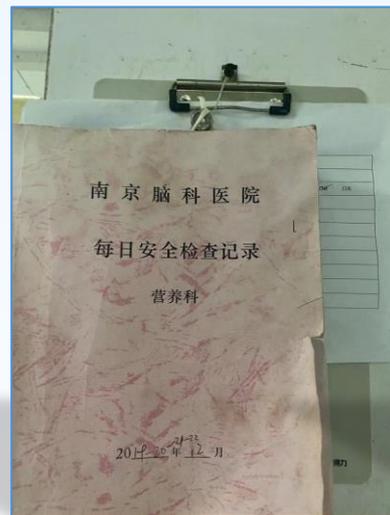
#### 第五节 设备维护制度

- 1、认真执行设备使用与维护相结合和设备谁使用谁维护的原则。
- 2、设备使用实行定人、定机操作。
- 3、各种设备操作人员都要做到“三好”“四会”。“三好”即管好、用好、维护好；“四会”：即会使用、会保养、会检查、会排除故障。
- 4、日常保养：操作者每班照例进行保养，包括：
  - 班前10-15分钟的巡回检查；
  - 班中责任制，注意设备运转、安全接地等是否正常；
  - 班后、周末、节日前的大扫除、擦洗、维护和保养。
- 5、发现安全隐患，及时上报。
- 6、不准私自把设备借给他人。



## 科室消防安全设备





科室消防安全每日检查登记

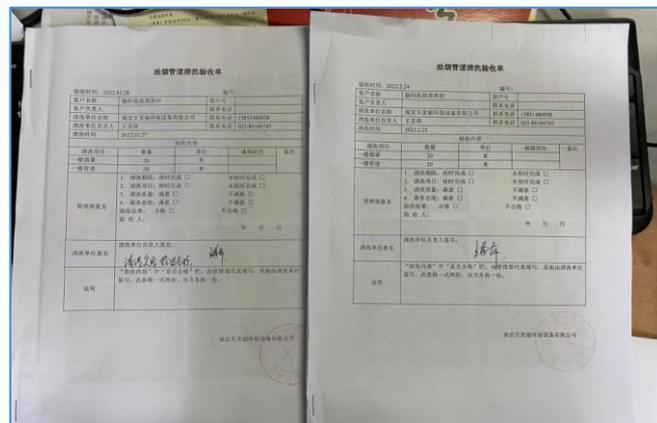
科室消防安全每日检查登记



油烟机及其管道清洗维护



科室消防培训



油烟机及其管道清洗维护



 营养科常用饮食每天价格（元）

种类	价格
普食	35
软食	33
半流	35
流质	35
低糖饮食	35
低盐饮食	35
素食	32



## 每周住院病人食谱修改制定

2024.05.20 (周一) A <sub>U</sub>							
	精神科普食 <sub>U</sub>	神经科普食 <sub>U</sub>	软食 <sub>U</sub>	半流 <sub>U</sub>	糖尿 <sub>U</sub>	低盐低脂 <sub>U</sub>	痛风(慢性期) <sub>U</sub>
早 <sub>U</sub>	蛋糕 <sub>U</sub>	蛋糕 <sub>U</sub>	蛋糕 <sub>U</sub>	蛋糕 <sub>U</sub>	无糖蛋糕 <sub>U</sub>	无糖蛋糕 <sub>U</sub>	蛋糕 <sub>U</sub>
	鸡蛋 1 只稀饭 <sub>U</sub>	鸡蛋 1 只稀饭 <sub>U</sub>	鸡蛋 1 只稀饭 <sub>U</sub>	鸡蛋 1 只稀饭 <sub>U</sub>	鸡蛋 1 只豆浆 <sub>U</sub>	鸡蛋 1 只稀饭 <sub>U</sub>	鸡蛋 1 只牛奶 <sub>U</sub>
中 <sub>U</sub>	清蒸肉圆 (2 个) <sub>U</sub>	A 红烩小肉圆 <sub>U</sub> B 红烧鸡小腿 <sub>U</sub>	平菇香菇瘦肉末 烩豆腐 <sub>U</sub>	水饺 <sub>U</sub> (大白菜瘦肉末) <sub>U</sub>	红烧鸡块 <sub>U</sub>	红烧鸡块 <sub>U</sub>	红烧鸡块 <sub>U</sub>
	平菇末烩豆腐 (葱花) <sub>U</sub>	糖醋包菜 <sub>U</sub>	烩鱼圆 <sub>U</sub>	<sub>U</sub>	西兰花 (红柿椒配色) <sub>U</sub>	莴笋丝木耳 (葱花) <sub>U</sub>	西兰花木耳 <sub>U</sub>
	西兰花胡萝卜木耳 (儿童) <sub>U</sub>	西兰花胡萝卜木耳 <sub>U</sub>	小白菜木耳 <sub>U</sub>	<sub>U</sub>	小白菜 <sub>U</sub>	小白菜 <sub>U</sub>	小白菜 <sub>U</sub>
	青菜汤 (厚汤) <sub>U</sub>	青菜汤 <sub>U</sub>	切小煮软去皮 <sub>U</sub>	<sub>U</sub>	青菜汤 <sub>U</sub>	青菜汤 <sub>U</sub>	青菜汤 <sub>U</sub>
晚 <sub>U</sub>	蒜泥茄子柿椒肉丝 <sub>U</sub>	A 木须肉 (每份半 个鸡蛋) <sub>U</sub> B 茄汁鸡中翅 <sub>U</sub>	红烩小肉圆 <sub>U</sub>	青菜心小肉圆面条 <sub>U</sub>	氽小肉圆 <sub>U</sub>	糖醋排骨 <sub>U</sub>	氽小肉圆 <sub>U</sub>
	蒸南瓜 (老年精神科) <sub>U</sub>	黄瓜片木耳 <sub>U</sub>	青菜心 <sub>U</sub>	<sub>U</sub>	蒜泥海带丝 (切短) (红柿椒配色) <sub>U</sub>	蒜泥海带丝 (切短) (红柿椒配色) <sub>U</sub>	大白菜木耳 <sub>U</sub>
	<sub>U</sub>	蒜泥茄子柿椒 <sub>U</sub>	蒸南瓜 <sub>U</sub> 糖软: 花菜木耳 <sub>U</sub>	<sub>U</sub>	大白菜鲜香菇 <sub>U</sub>	花菜胡萝卜木耳 <sub>U</sub>	蒸南瓜 <sub>U</sub>
	萝卜丝蛋花汤 <sub>U</sub>	萝卜丝蛋花汤 <sub>U</sub>	切小煮软去皮 <sub>U</sub>	<sub>U</sub>	萝卜丝蛋花汤 <sub>U</sub>	萝卜丝蛋花汤 <sub>U</sub>	萝卜丝蛋花汤 <sub>U</sub>

·308、309 病区晚餐汤类 (周一): 萝卜丝平菇木耳蛋花汤<sub>U</sub>

糖尿病饮食每人每天粮食类 275g, (早中晚按 1:2:2 分配), 蔬菜 500g 以上, 肉类 150g 左右, 烹调用油 20g, 食盐 5g, 注: 以上质量均为食物重量。<sub>U</sub>

低盐饮食每日食盐用量控制在 2 克 (或酱油 10 毫升) 以内; 每日脂肪摄入量控制在 40 克以内, 少油烹调。<sub>U</sub>

痛风饮食每日嘌呤摄入量控制在 150 毫克以内, 适当控制蛋白质 (肉类)、脂肪摄入量, 急性期: 蛋白质来源以鸡蛋、牛奶为主, 慢性期: 禁食动物内脏、海产品以及大量肉类。<sub>U</sub>

# 临床营养相关工作



## 营养科一周食谱展示

2024.05.20 (周一) A.							
精神科普食	神经科普食	伙食	半流	糖尿病	低盐低脂	痛风(慢性期)	
早餐: 鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只牛奶	
中餐: 清蒸肉圆(2个) 平菇香菇肉末 烩豆腐	A 红烧小肉圆 B 红烧小酥 C 蒜香肉末末 烩豆腐	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块
晚餐: 西兰花胡萝卜木 耳(大菜)	西兰花胡萝卜木 耳	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜
宵夜: 萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤

308、309 病区晚餐汤类(周一): 萝卜丝平菇木耳豆腐汤

2024.05.21 (周二) A.							
精神科普食	神经科普食	伙食	半流	糖尿病	低盐低脂	痛风(慢性期)	
早餐: 黑米馒头	黑米馒头	黑米馒头	黑米馒头	黑米馒头	黑米馒头	黑米馒头	黑米馒头
中餐: 鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只牛奶	
晚餐: 青菜	鲜香菇炒豆腐 (葱花)	笋片炒香菇	笋片炒香菇	笋片炒香菇	笋片炒香菇	笋片炒香菇	笋片炒香菇
宵夜: 冬瓜海带汤	冬瓜海带汤	冬瓜海带汤	冬瓜海带汤	冬瓜海带汤	冬瓜海带汤	冬瓜海带汤	冬瓜海带汤

308、309 病区晚餐汤类(周二): 葱花鸡蛋汤

2024.05.22 (周三) A.							
精神科普食	神经科普食	伙食	半流	糖尿病	低盐低脂	痛风(慢性期)	
早餐: 鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只牛奶	
中餐: 萝卜烧肉	A 清蒸肉圆 B 盐焗鸡	红烧小肉圆	红烧小肉圆	红烧小肉圆	红烧小肉圆	红烧小肉圆	红烧小肉圆
晚餐: 蒜泥茄子稀饭	蒜泥茄子稀饭	蒜泥茄子稀饭	蒜泥茄子稀饭	蒜泥茄子稀饭	蒜泥茄子稀饭	蒜泥茄子稀饭	蒜泥茄子稀饭
宵夜: 萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤

308、309 病区晚餐汤类(周三): 萝卜丝平菇木耳豆腐汤

2024.05.23 (周四) A.							
精神科普食	神经科普食	伙食	半流	糖尿病	低盐低脂	痛风(慢性期)	
早餐: 鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只牛奶	
中餐: 清蒸肉圆(2个) 平菇香菇肉末 烩豆腐	A 红烧小肉圆 B 红烧小酥 C 蒜香肉末末 烩豆腐	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块
晚餐: 西兰花胡萝卜木 耳(大菜)	西兰花胡萝卜木 耳	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜
宵夜: 萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤

308、309 病区晚餐汤类(周四): 萝卜丝小肉圆

2024.05.24 (周五) A.							
精神科普食	神经科普食	伙食	半流	糖尿病	低盐低脂	痛风(慢性期)	
早餐: 鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只牛奶	
中餐: 清蒸肉圆(2个) 平菇香菇肉末 烩豆腐	A 红烧小肉圆 B 红烧小酥 C 蒜香肉末末 烩豆腐	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块
晚餐: 西兰花胡萝卜木 耳(大菜)	西兰花胡萝卜木 耳	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜
宵夜: 萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤

308、309 病区晚餐汤类(周五): 葱花鸡蛋汤

2024.05.25 (周六) A.							
精神科普食	神经科普食	伙食	半流	糖尿病	低盐低脂	痛风(慢性期)	
早餐: 鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只牛奶	
中餐: 清蒸肉圆(2个) 平菇香菇肉末 烩豆腐	A 红烧小肉圆 B 红烧小酥 C 蒜香肉末末 烩豆腐	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块
晚餐: 西兰花胡萝卜木 耳(大菜)	西兰花胡萝卜木 耳	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜
宵夜: 萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤

308、309 病区晚餐汤类(周六): 萝卜丝平菇木耳豆腐汤

2024.05.26 (周日) A.							
精神科普食	神经科普食	伙食	半流	糖尿病	低盐低脂	痛风(慢性期)	
早餐: 鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只稀饭	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只馒头	鸡蛋1只牛奶	
中餐: 清蒸肉圆(2个) 平菇香菇肉末 烩豆腐	A 红烧小肉圆 B 红烧小酥 C 蒜香肉末末 烩豆腐	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块	红烧鸡块
晚餐: 西兰花胡萝卜木 耳(大菜)	西兰花胡萝卜木 耳	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜	小白菜
宵夜: 萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤	萝卜丝蛋汤

308、309 病区晚餐汤类(周日): 葱花鸡蛋汤



南京医科大学附属脑科医院  
所在位置: 门诊三楼15号诊室  
流水号: 02407

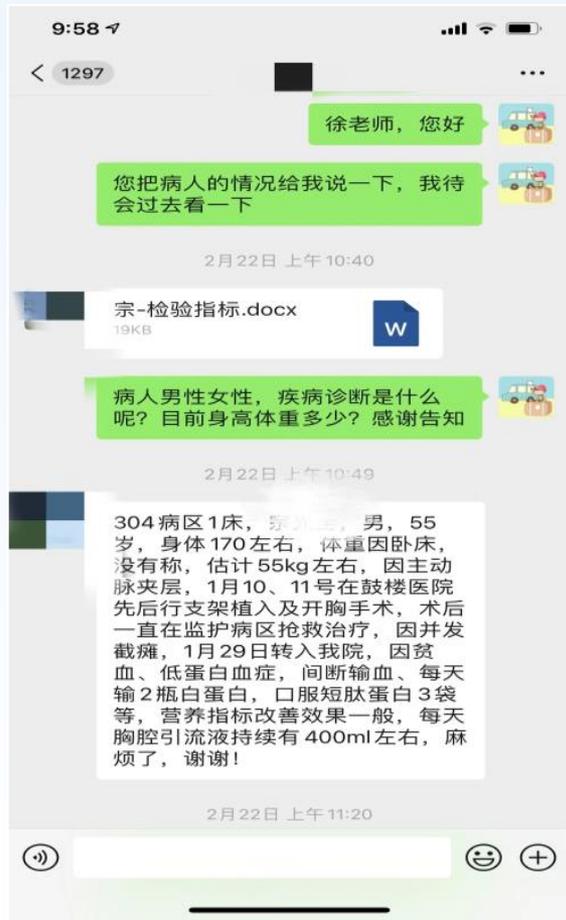
姓名: 性别: 女 年龄: 23岁 门诊号: 8800492604  
申请单号: 202100337613 费别: 自费  
病区: 住院号: 265245 床号: 社保号:

### 饮食指导(组合)

**病史症状**  
主诉 发作性意识不清伴肢体抽搐14年  
现病史 患者8岁时出现发作性意识不清伴肢体抽搐, 当时服用苯妥英(25mg) 早1片半, 晚2片, 副反应较大, 有认知障碍, 加用丙戊酸钠片后副反应减轻, 后仍有小发作(全身过电感), 2015年改用开普兰(0.5g) 1片半 2次/

体征:

联合营养门诊饮食指导



住院病人营养会诊



## 个性化营养处方制定

307 病区...9 床...李鹏...体重 70KG...身高 180CM...BMI21.6(正常体型)

行胃造瘘术伴便秘

膳食方案 2100Kcal/天; 蛋白质供能比 17.5%, 脂肪供能比 26%, 碳水供能比 56.5%;

膳食建议: 均衡饮食基础上增加膳食纤维摄入量、规律饮食、可以少食多餐;

一日膳食总量安排:

谷薯类主食: 275g (如当天有南瓜类, 请配餐员添加)

蔬菜类: 500-550g (请配餐员首选西蓝花、花菜、豆类、生菜、白菜、菜心、芦笋、茭白、丝瓜类再搭配当日其他瓜茄类蔬菜)

水果类: 200g (首选西梅、杏李、梨子、苹果、猕猴桃、火龙果类)

肉禽鱼虾: 175-225g (请配餐员首选瘦猪、牛肉、蛋饺、肉圆、鱼圆、虾类)

鸡蛋: 60g

奶类: 250ml

烹调油 25g...食用盐 5g

餐次安排

早餐: 鸡蛋、点心、稀饭/奶类

中餐: 主食 135g·蔬菜 250g·肉类 125g 左右

晚餐: 主食 135g·蔬菜 250g·肉类 125g 左右

另:

中午营养科会有面条主食, 如有需要请提前告知订餐员; 加餐营养科有鱼汤\稀饭如有需要请提前告知订餐员

如果需要可以冲服乳果糖或者维乐夫膳食纤维粉, 请结合临床; 家属也配合患者做腹部按摩和适度的被动运动。

每天由营养科负责配送餐食, 需要家属自行将食物打成匀浆膳, 加餐水果、奶制品需要家属自行购买, 如有其他疑问, 请联系营养科。

# 感谢观看

南京脑科医院

