

pendiente

MINISTERIO DE SALUD



Dirección General

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 266 - 2010-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 11 de ~~enero~~ del 2010

VISTO; la Nota Informativa N° 012-OEPE-HVLH-2010, emitido por la Directora Ejecutiva de la Oficina de Planeamiento Estratégico, quien solicita aprobación del Manual de Procesos y Procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital "Víctor Larco Herrera";

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud, establece que el Ministerio de Salud diseña y organiza procesos organizacionales de dirección, operación y apoyo, las mismas que deben implementar las estrategias de mediano plazo. Los subprocesos y actividades componentes se modifican en función de las innovaciones tecnológicas y la reformulación de los objetivos estratégicos, los mismos que se establecen en el Reglamento de la presente Ley y en los Reglamentos Orgánicos Subsecuentes;

Que, el artículo 8° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA, determina los objetivos funcionales generales asignados al Hospital, siendo entre ellos, incisos d) Mejorar continuamente la calidad, productividad, eficiencia y eficacia de la atención de psiquiatría y salud mental, estableciendo las normas y los parámetros necesarios, así como generando una cultura organizacional con valores y actitudes hacia la satisfacción de las necesidades y expectativas del paciente y su familia, y g) Administrar los recursos humanos, materiales económicos y financieros para el cumplimiento de la Misión y sus Objetivos en cumplimiento de las normas vigentes;

Que, asimismo, el artículo 14° del Reglamento precitado, establece que la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico es la encargada del planeamiento estratégico y operativo, proceso presupuestario, costos, diseño organización y sistema de inversión pública; depende de la Dirección General y tiene asignados objetivos funcionales, siendo uno de ellos, inciso d) Lograr el diagnóstico y análisis organizacional para formular y mantener actualizados los documentos de gestión en cumplimiento a las normas vigentes;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA, modificada por las Resoluciones Ministeriales Ns° 809-2006/MINSA, N° 205-2009/MINSA y N° 317-2009/MINSA, se aprobó la Directiva N° 007-MINSA/OGPP-V.02 Directiva para la Formulación de Documentos Técnicos Normativos de Gestión Institucional, determinando en el numeral 5.6 el documento técnico de sistematización normativa de Manual de Procesos y Procedimientos, el mismo que se deberá elaborar considerando los incisos a), b), c) y d) del numeral 5.6.2 de la citada directiva;

Que, a través de Resolución Directoral N° 282-DG-HVLH-2007, se aprobó el Manual de Organización y Funciones de las unidades orgánicas del Hospital "Víctor Larco Herrera";

Que, mediante documento de visto, la Oficina Ejecutiva de Planeamientos Estratégico, solicita a esta Dirección General la aprobación del Manual de Proceso y Procedimiento del Departamento de Nutrición y Dietética;



MINISTERIO DE SALUD
Hospital Víctor Larco Herrera

Sra. DALIA GRAJEDA FUENTES
FEDATARIA
R.D. N° 215-2007-DG-HVLH

11/10/10



COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Que, siendo el Manual de Procesos y Procedimientos de cada departamento, un documento técnico de sistematización normativa que contiene la descripción detallada de la secuencia de acciones que se siguen para la ejecución de los procesos organizacionales, en el nivel de sub procesos o actividades, en los que interviene una o mas unidades orgánicas de nuestra Entidad;

Que, asimismo, el Manual de Procesos y Procedimientos constituye un instrumento que posibilita normar los procedimientos para que los departamentos garanticen la adecuada prestación de servicios de salud;

Que, en consecuencia por convenir a los intereses funcionales institucionales que permitan un mejor cumplimiento de los fines y objetivos de la institución; resulta necesario, formalizar la aprobación del Manual de Procesos y Procedimientos del citado Departamento señalado en los párrafos precedentes, mediante la emisión del correspondiente acto de administración;

Entando a lo informado por el Departamento de Nutrición y Dietética;

Con el visto bueno del Sub Director General, de la Directora de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, del Director de la Oficina de Asesoría Jurídica y de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital "Victor Larco Herrera";y,

De conformidad con lo previsto en el literal c) y d) del artículo 11º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Victor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial Nº 132-2005/MINSA, Resolución Ministerial Nº 603-2006/MINSA, modificada por las Resoluciones Ministeriales Nº 809-2006/MINSA, Nº 205-2009/MINSA y Nº 317-2009/MINSA 2006/MINSA y la Ley Nº 27657;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar el Manual de Procesos y Procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital "Victor Larco Herrera", que consta de veintidós (22) páginas, la misma que forma parte integrante de la presente Resolución:

Artículo 2º.- Encargar a la Sub Dirección General, a través de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética; la difusión, supervisión e implementación del Manual de Procesos y Procedimientos de dicho servicio.

Artículo 3º.- Disponer a la Oficina de Comunicaciones la publicación de la presente Resolución en el Portal de Internet del Hospital "Victor Larco Herrera".

Regístrese y comuníquese

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"

[Firma]
D. EDGAR J. MIRAVAL ROJAS
DIRECTOR GENERAL
C.M.P. 19027 R.N.E. 8617

EJMR/LAVS/HRS/FJA/KEPM

Distribución:

- o Dirección General
- o Sub Dirección General
- o Dirección Ejecutiva de Administración
- o **Dirección Ejecutiva de Planeamiento Estratégico**
- o Oficina de Asesoría Jurídica
- o Departamento de Nutrición y Dietética
- o Órgano de Control Institucional
- o Archivo.

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Victor Larco Herrera"

[Firma]
Sra. DALIA GRANEDA FUENTES
FEDATARIA
R.D. Nº 219-2007-DS-HV/LH



19/10/10

HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"

DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

2010



1



Dr. Edgar Jesús Miraval Ramos

Director General del Hospital "Víctor Larco Herrera"

Eco. Herlith Rojas Saavedra

Directora Ejecutiva de la Oficina de Planeamiento Estratégico

Sra. Ana Campos Sotelo

Jefa del Equipo de Organización de la OEPE

EQUIPO DE TRABAJO:

Lic. Nelly Vásquez Delgado

Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética

Agradecimiento:

A todas las personas de la OEPE y del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital "Víctor Larco Herrera", por su valioso aporte en la elaboración de este Manual.



INDICE

CAPITULO I

Introducción

CAPITULO II

Objetivos

CAPITULO III

Base Legal

CAPITULO IV

Relación y descripción de los Procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética



CAPITULO I

INTRODUCCION

FINALIDAD

La elaboración del Manual de Procesos y Procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética es un documento técnico – administrativo, instrumento del MOF, que permiten al Manual de Organización y Funciones (MOF), al Departamento de Nutrición y Dietética y sus respectivos Servicios ejecutar sus actividades de manera uniforme, coordinada y eficiente; evitando confusiones y duplicidad de funciones. Es una herramienta de gestión y eje fundamental que integra el sistema de información específica del Departamento de Nutrición y Dietética

El MAPRO del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital "Víctor Larco Herrera", tiene como finalidad ser un documento técnico normativo que contiene la descripción detallada de la secuencia de las acciones que se siguen para la ejecución de los procesos organizacionales, en el nivel de subprocesos o actividades, en la que intervienen una o mas unidades orgánicas.

El Manual de Procesos y Procedimientos debe ser utilizado como instrumento para la sistematización de los flujos de información y documento base para el desarrollo del Plan estratégico de Sistemas de Información del Hospital y del Sector.

ALCANCE

El presente Manual de Procesos y Procedimientos, es de aplicación para todas las Áreas internas y externas relacionadas con el flujo de información del Departamento de Nutrición y Dietética, además incluye los cargos o puestos de trabajo que intervienen, precisando sus responsabilidades y participación para el correcto desempeño del procedimiento.

En la elaboración del presente Manual de Procesos y Procedimientos, se agradece la colaboración de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y del Equipo de Organización.

La metodología empleada para la elaboración del presente manual ha sido la entrevista y el levantamiento de información según la normatividad vigente.

La elaboración del Manual de Procesos y Procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética fue realizada en el mes de Junio del 2010.

CAPITULO II

OBJETIVO DEL MANUAL

Tiene como objetivo establecer los procedimientos de los Procesos y Sistemas Organizacionales Institucionales cuyas actividades son ejecutadas por personal del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital "Víctor Larco Herrera", para poder optimizar la organización y el funcionamiento de este Departamento.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

1.- El Manual de Procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética del HVLH, se constituye en una herramienta de gestión que permite, siguiendo una metodología uniforme, mejorar el cumplimiento de sus funciones y la calidad de atención de los diferentes servicios del Departamento de Nutrición y Dietética, haciéndolos mas eficientes.



2.- Garantizar el adecuado funcionamiento del Departamento de Nutrición y Dietética para el cumplimiento de los Objetivos Estratégicos y Funcionales del Hospital Víctor Larco Herrera.

3.- Organizar y adecuar los procesos, desagregando en subprocesos y cada subproceso desagregado en procedimientos administrativos, interrelacionados entre sí, los mismos que deberán de ser utilizados como instrumento para la sistematización de los flujos de información de los procesos organizacionales del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Víctor Larco Herrera.

CAPITULO III

BASE LEGAL

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley N° 27657 - Ley del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 013-2002-SA – Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N° 603 – 2006/ DM - Aprueba la Directiva N° 007-MINSA/OGPE-V.02: "Directiva para la Formulación de Documentos Técnicos Normativos de Gestión Institucional".
- Directiva N° 007-MINSA/OGPP-V.02 "Directiva para la Formulación de documentos Técnicos Normativos de gestión Institucional".
- Resolución Ministerial N° 205 – 2009/MINSA – Modifica la Directiva N° 007-MINSA/OGPE-V.02: "Directiva para la Formulación de Documentos Técnicos Normativos de Gestión Institucional".
- Resolución Ministerial N° 317 – 2009/MINSA – Modifica la Directiva N° 007-MINSA/OGPE-V.02: "Directiva para la Formulación de Documentos Técnicos Normativos de Gestión Institucional".
- Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera.
- Resolución Directoral N° 282-DG-HVLH-2007, que aprueba el Manual de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera.

CAPITULO IV

IDENTIFICACION DE LOS PROCEDIMIENTOS AGRUPADOS POR PROCESOS

- 4.1.1 Recepción de Alimentos e Insumos
- 4.1.2 Elaboración y distribución de regímenes normales y dieto terapéuticos
- 4.1.3 Control de la elaboración de las preparación de alimentos
- 4.1.4 Control y distribución de regímenes normales y dietéticos en el Área de Hospitalización
- 4.1.5 Atención de Usuarios en comedor
- 4.1.6 Visita Nutricional
- 4.1.7 Monitoreo Nutricional
- 4.1.8 Lavado y desinfección de menaje y vajilla

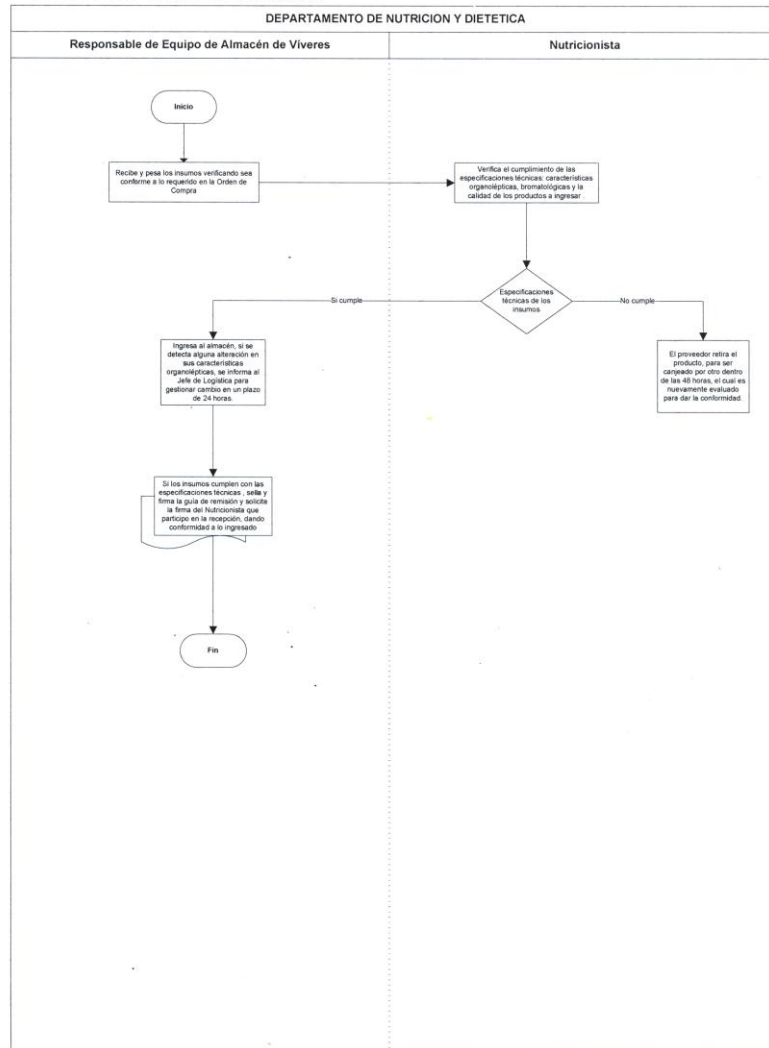


PROCESO : PROTECCIÓN RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LA SALUD			
SUBPROCESO :			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: Recepción de alimentos e insumos		FECHA :	Junio 2010
		CÓDIGO:	DNYD-01
PROPÓSITO : Garantizar productos de primera calidad para la preparación de regímenes.			
ALCANCE : A los Órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HVLH.			
MARCO LEGAL : Ley General de Salud N° 26842 Ley del Ministerio de Salud N° 27657 y su Reglamento D.S N° 013-2002-SA			
INDICES DE PERFORMANCE (8)			
INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Insumos aceptados vs insumos rechazados	Porcentaje de insumos aceptados y rechazados	Registros Formatos de Nutrición	Responsable del almacén de víveres. Nutricionista
NORMAS (9)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera R.M N° 132-2005/MINSA. 2. Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética R.D. N° 282-DG-HVLH-2007. 3. Directiva N° 007-MIINSA/OGPP-V.02 Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional, aprobado con Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA 			
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS (10)			
INICIO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El responsable del Almacén de Víveres deberá recibir y pesar los insumos entregados por el proveedor, verificando que sea conforme a lo requerido en la Orden de Compra. 2. El Nutricionista deberá verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas: características organolépticas, bromatológicas y de la calidad de los insumos a ingresar. 3. Si existiera insumos que NO CUMPLEN con las Especificaciones Técnicas, el proveedor deberá retirar el producto, para ser canjeado por otro dentro de las 48 horas, el cual nuevamente será evaluado para poder otorgar su conformidad. 4. Una vez ingresado el producto al Almacén, si se detectará alguna alteración en sus características organolépticas, se informará al Jefe de Logística, para que se gestione la devolución y cambio en un plazo de 24 horas. 5. Si existe insumos que cumplen con las especificaciones técnicas, el responsable del Almacén de Víveres deberá sellar y firmar la guía de remisión y solicitar la firma de la Nutricionista que participó en la recepción, dando la conformidad a lo ingresado. 			
FIN			
ENTRADAS (11)			
NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Orden de Compra	Proveedor	Semanal	Manual
SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Registro de Ingreso	Logística	Semanal	Manual
DEFINICIONES (13) :			
<p>Características Bromatológicas: Condiciones básicas establecidas para que los alimentos puedan ser considerados aptos para el consumo humano.</p> <p>Codex Alimentarius: Conjunto de normas Internacionales establecidas para las características mínimas que deben cumplir los alimentos utilizados en el consumo humano.</p>			
REGISTROS (14) : Registro de Ingreso			
ANEXOS (15) : Flujo grama del Procedimiento			



Procedimiento: RECEPCION DE ALIMENTOS E INSUMOS

Ministerio de Salud – Hospital "Victor Larco Herrera"



PROCESO : PROTECCIÓN RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LA SALUD			
SUBPROCESO :			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:	Elaboración y distribución de regímenes normales y dieto terapéuticos	FECHA :	Junio 2010
		CÓDIGO:	DNYD-02
PROPÓSITO :	Asegurar la atención de una alimentación de calidad e inocua para la salud, vigilando la conservación del valor nutritivo de los alimentos.		
ALCANCE :	A los Órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HVLH.		
MARCO LEGAL :	Ley General de Salud N° 26842 Ley del Ministerio de Salud N° 27657 y su Reglamento D.S N° 013-2002-SA		
INDICES DE PERFORMANCE (8)			
INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Peso de Insumos	Kilos y/o Unidades utilizados en preparación de dietas	Almacén de viveres	Servicio de Producción
NORMAS (9)			
<ol style="list-style-type: none"> Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera R.M N° 132-2005/MINSA. Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética R.D. N° 282-DG-HVLH-2007. Directiva N° 007-MIINSA/OGPP-V.02 Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional, aprobado con Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA 			
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS (10)			
INICIO			
<ol style="list-style-type: none"> El Nutricionista en conjunto con el equipo multidisciplinario deberá identificar y programar las dietas y regímenes normales a proporcionar a los pacientes hospitalizados y personal de guardia en el HVLH. El Nutricionista deberá elaborar el consolidado de insumos de acuerdo al numero de raciones a ser preparados en el Servicio de Producción (Formato de solicitud de insumos indicando la cantidad de alimentos necesarios para la elaboración). El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición deberá entregar los insumos a las diferentes áreas de trabajo, según el pedido de la Nutricionista. La Nutricionista supervisara la calidad, cantidad de los insumos a ser utilizados para su preparación. Técnico y/o Auxiliar de Nutrición (utilizando uniforme blanco completo, con mascarilla, gorro y guantes), deberán efectuar las operaciones preliminares: de limpieza, cortado y/o picado de los alimentos para la realización de las preparaciones de los diferentes regímenes normales y dietas. La Nutricionista controlara la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes. La Nutricionista supervisara que las diferentes etapas del proceso de preparación de alimentos, se realice aplicando las Buena Prácticas de Manufactura (BPM). Técnico y/o Auxiliar de Nutrición, elaborarán las preparaciones aplicando las practicas de Manipulación e Higiene y las técnicas gastronómicas. La Nutricionista realizara el control de calidad de cada preparación. El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición distribuirá las preparaciones de acuerdo al formato de estadística de raciones. El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición realizará el lavado y desinfección de los equipos, equipos y vajilla, teniendo en consideración las normas de bioseguridad. 			
FIN			
ENTRADAS (11)			
NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Pedido de preparación	Nutricionista	Diario	Manual
SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Informe de producción y	Servicio de Nutrición	Diario	Manual

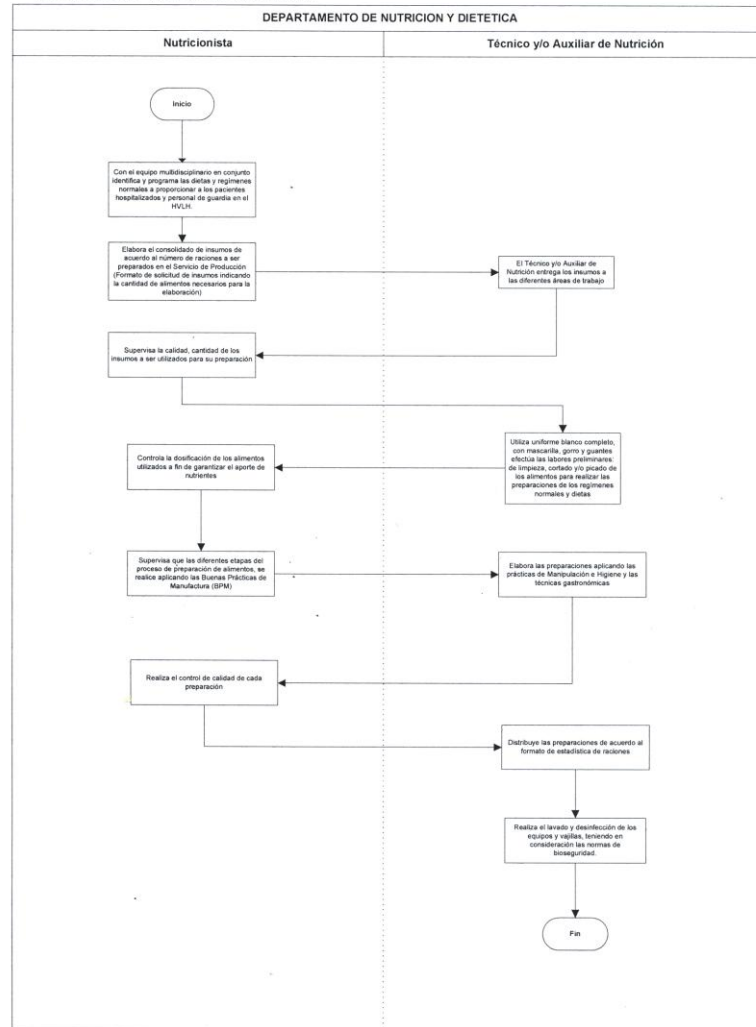


preparación			
DEFINICIONES (13) :	<p>Programación: Se entiende por programación, como el listado total de las preparaciones, destinadas para cubrir los regímenes normales y tipos de dietas terapéuticas: Blanda, Blando Severo, Thevenon, Hipoglúcida, Hipograsa, Hiposódica, Hipoalérgica, Alimentación Complementaria, entre otros.</p> <p>Repostería: Espacios físicos que se ubican en los Servicios de hospitalización, destinadas al servido de las raciones alimentarias, además de la higienización de las bandejas y menaje utilizado.</p>		
REGISTROS (14) :			
ANEXOS (15) :	Flujograma del Procedimiento		



Procedimiento: ELABORACION Y DISTRIBUCION DE REGIMENES NORMALES Y DIETO TERAPEUTICOS

Ministerio de Salud – Hospital “Victor Larco Herrera”

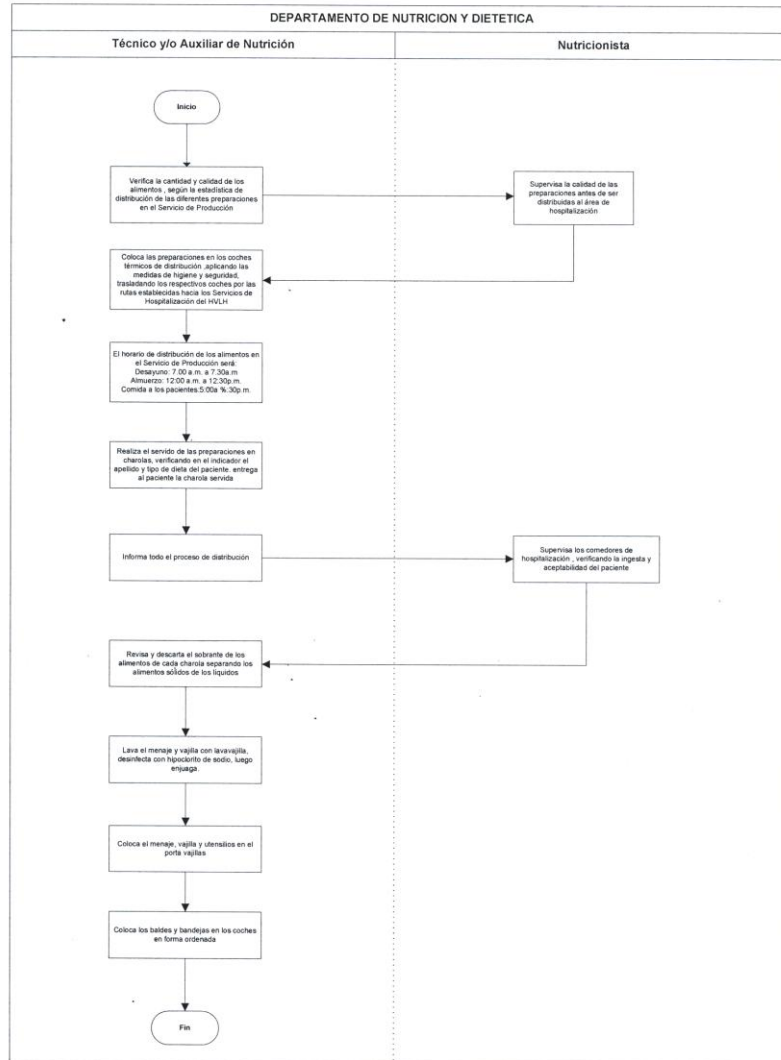


PROCESO : PROTECCIÓN RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LA SALUD			
SUBPROCESO :			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:	Control y distribución de regímenes normales y dietéticos en el Área de Hospitalización.	FECHA :	Junio 2010
		CÓDIGO:	DNYD-03
PROPÓSITO :	Brindar oportunamente y en condiciones óptimas de calidad, cantidad y conservación los regímenes dietéticos al paciente en las áreas de hospitalización.		
ALCANCE :	A los Órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HVLH.		
MARCO LEGAL :	Ley General de Salud N° 26842 Ley del Ministerio de Salud N° 27657 y su Reglamento D.S N° 013-2002-SA		
ÍNDICES DE PERFORMANCE (8)			
INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Raciones distribuidas	Numero de raciones distribuidas	Departamento de Nutrición y Dietética	Servicio de Producción.
NORMAS (9)			
1. Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera R.M N° 132-2005/MINSA.			
2. Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética R.D. N° 282-DG-HVLH-2007.			
3. Directiva N° 007-MIINSA/OGPP-V.02 Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional, aprobado con Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA			
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS (10)			
INICIO			
1. El Técnico y/o auxiliar de nutrición, verificará la cantidad y calidad de los alimentos, según la estadística de distribución de las diferentes preparaciones, en el Servicio de Producción.			
2. La Nutricionista supervisará la calidad de las preparaciones antes de ser distribuidas al área de hospitalización.			
3. El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición, deberá colocar las preparaciones en los coches térmicos de distribución, aplicando las medidas de higiene y seguridad, trasladando los respectivos coches por las rutas establecidas hacia los Servicios de Hospitalización del HVLH.			
4. El horario de distribución de los alimentos en el Servicio de Producción será:			
- Desayuno: 7:00 a.m. a 7:30 a.m.			
- Almuerzo: 12:00 a.m. a 12:30 p.m.			
- Comida a los pacientes: 5:00 p.m. a 5:30 p.m.			
5. El técnico y/o auxiliar de nutrición, realizará el servido de las preparaciones en charolas, verificando en el indicador el apellido y tipo de dieta del paciente. Entregar al paciente la charola servida.			
6. El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición, informará todo el proceso de distribución a la Nutricionista.			
7. El Nutricionista deberá supervisar los comedores de hospitalización, verificando la ingesta y aceptabilidad del paciente.			
8. Revisar y descartar el sobrante de los alimentos de cada charola separando los alimentos sólidos de los líquidos.			
9. Lavar el menaje y vajilla con lavavajilla, desinfectar con hipoclorito de sodio, luego enjuagar.			
10. Colocar el menaje, vajilla y utensilios en las porta vajillas.			
11. Colocar los baldes y bandejas en los coches en forma ordenada.			
FIN			
NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Solicitud de regímenes y dietas	Numero de regímenes y dietas solicitadas	Diaria	Manual
SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Informe de raciones entregadas	Departamento de Nutrición y Dietética	Mensual	Manual
DEFINICIONES (13) :			
REGISTROS (14) :			
ANEXOS (15) : Flujograma del Procedimiento			



Procedimiento: CONTROL Y DISTRIBUCION DE REGIMENES NORMALES Y DIETETICOS EN EL AREA DE HOSPITALIZACION

Ministerio de Salud – Hospital "Victor Larco Herrera"

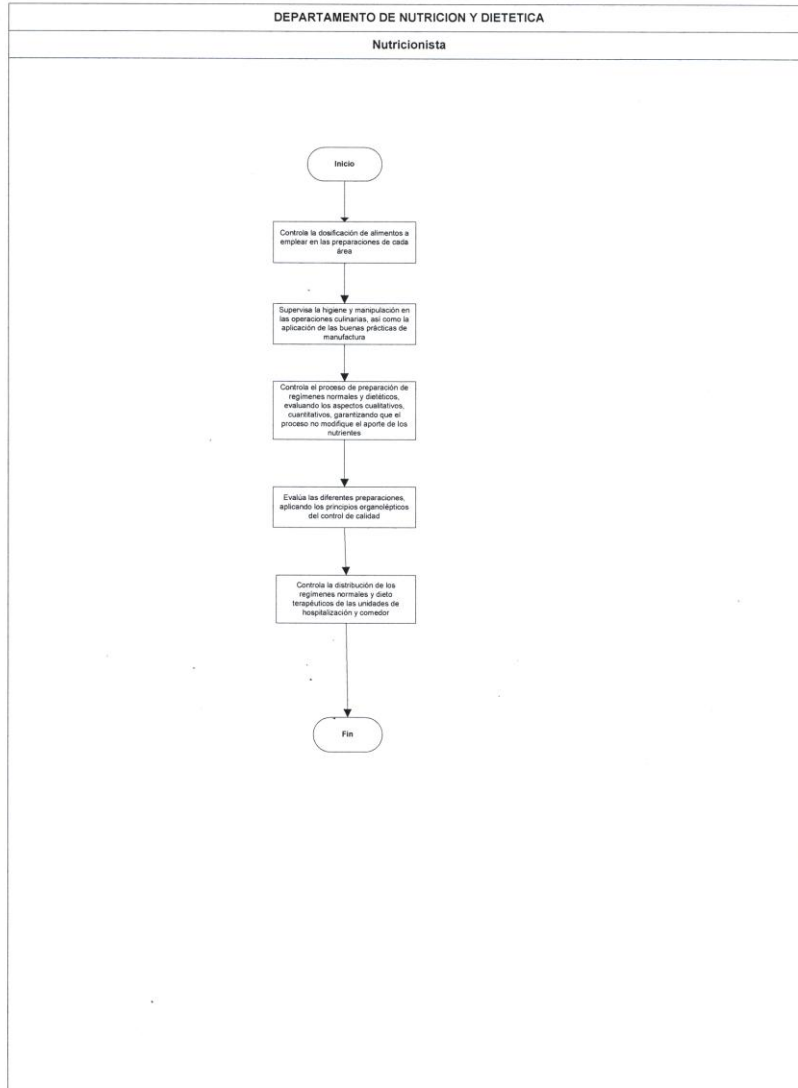


PROCESO : PROTECCIÓN RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LA SALUD			
SUBPROCESO :			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:	Control de la elaboración de las preparaciones de alimentos	FECHA :	Junio 2010
		CÓDIGO:	DNYD-04
PROPÓSITO :	Garantizar la conservación del valor nutritivo, características organolépticas y eliminación de riesgos de contaminación de las preparaciones de alimentos		
ALCANCE :	A los Órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HVLH.		
MARCO LEGAL :	Ley General de Salud N° 26842 Ley del Ministerio de Salud N° 27657 y su Reglamento D.S N° 013-2002-SA		
INDICES DE PERFORMANCE (8)			
INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Raciones preparadas	Numero de raciones preparadas	Departamento de Nutrición y Dietética	Servicio de Producción.
NORMAS (9)			
4. Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera R.M N° 132-2005/MINSA.			
5. Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética R.D. N° 282-DG-HVLH-2007.			
6. Directiva N° 007-MIINSA/OGPP-V.02 Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional, aprobado con Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA			
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS (10)			
INICIO			
1. La Nutricionista deberá:			
- Controlar la dosificación de alimentos a emplear en las preparaciones en cada área			
- Supervisar la higiene y manipulación en las operaciones culinarias, así como la aplicación de las buenas practicas de manufactura.			
- Controlar el proceso de preparación de regimenes normales y dietéticos, evaluando los aspectos cualitativos, cuantitativos garantizando que el proceso no modifique el aporte de nutrientes.			
- Evaluar las diferentes preparaciones, aplicando los principios organolépticos del control de calidad.			
- Controlar la distribución de los regimenes normales y dieto terapéuticos a las unidades de hospitalización y comedor			
FIN			
NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Solicitud de regimenes y dietas	Numero de regimenes y dietas solicitadas	Diaria	Manual
SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Informe de raciones entregadas	Departamento de Nutrición y Dietética	Mensual	Manual
DEFINICIONES (13) :			
REGISTROS (14) :			
ANEXOS (15) : Flujograma del Procedimiento			



Procedimiento: CONTROL DE LA ELABORACION DE LA PREPARACION DE ALIMENTOS

Ministerio de Salud – Hospital “Victor Larco Herrera”

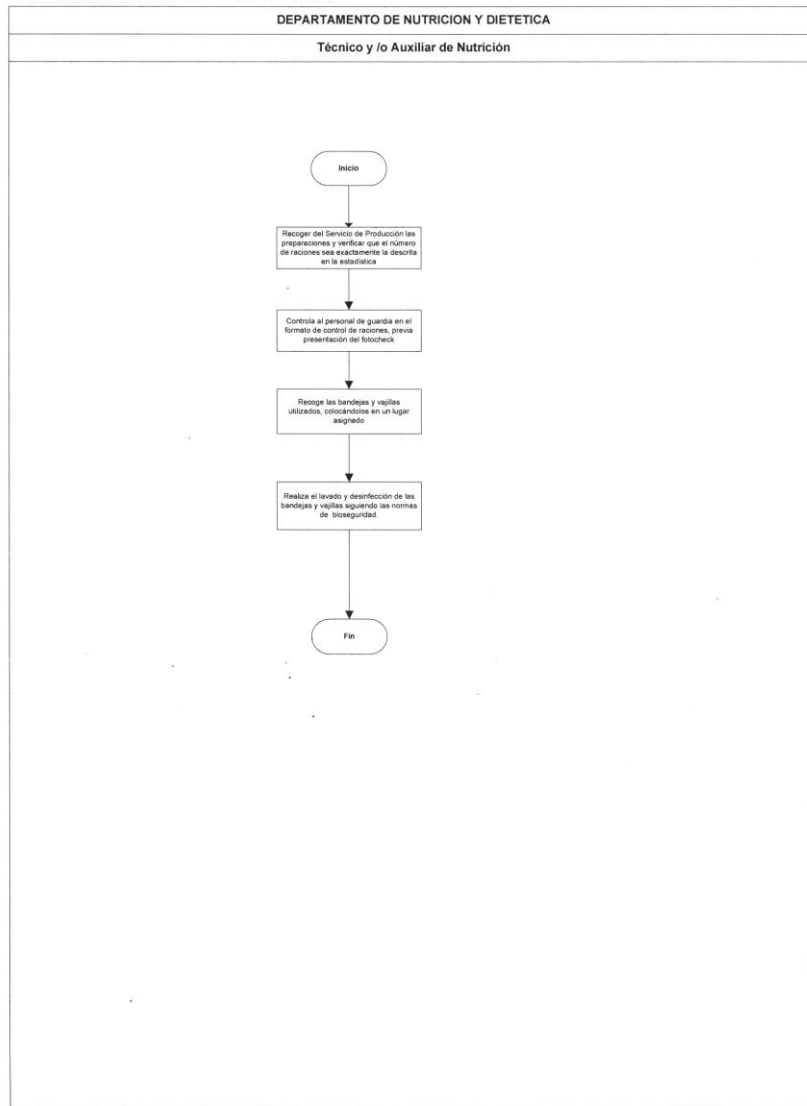


PROCESO : PROTECCIÓN RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LA SALUD			
SUBPROCESO :			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:	Atención de Usuarios en comedor	FECHA :	Junio 2010
		CÓDIGO:	DNYD-05
PROPÓSITO :	Que el personal usuario del Comedor reciba una atención balanceada y de calidad		
ALCANCE :	A los Órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HVLH.		
MARCO LEGAL :	Ley General de Salud N° 26842 Ley del Ministerio de Salud N° 27657 y su Reglamento D.S N° 013-2002-SA		
ÍNDICES DE PERFORMANCE (8)			
INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Raciones distribuidas	Numero de raciones distribuidas	Departamento de Nutrición y Dietética	Servicio de Producción.
NORMAS (9)			
7. Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Victor Larco Herrera R.M N° 132-2005/MINSA.			
8. Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética R.D. N° 282-DG-HVLH-2007.			
9. Directiva N° 007-MIINSA/OGPP-V.02 Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional, aprobado con Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA			
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS (10)			
INICIO			
1. el Técnico y/o Auxiliar de Nutrición:			
- Recogerá del Servicio de Producción las preparaciones y verificará que el numero de raciones sea exactamente la descrita en la estadística			
- Controlará al personal de guardia en el formato de control de raciones, previa presentación del fotocheck			
- Recogerá las bandejas y vajilla utilizados, colocándolos en un lugar asignado			
- Realizará el lavado y desinfección de las bandejas y vajilla siguiendo las normas de bio seguridad			
FIN			
NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Solicitud de regímenes	Numero de regímenes solicitados	Diaria	Manual
SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Informe de raciones entregadas	Departamento de Nutrición y Dietética	Mensual	Manual
DEFINICIONES (13) :			
REGISTROS (14) :			
ANEXOS (15) : Flujograma del Procedimiento			



Procedimiento: ATENCION DE USUARIOS EN COMEDOR

Ministerio de Salud – Hospital "Victor Larco Herrera"

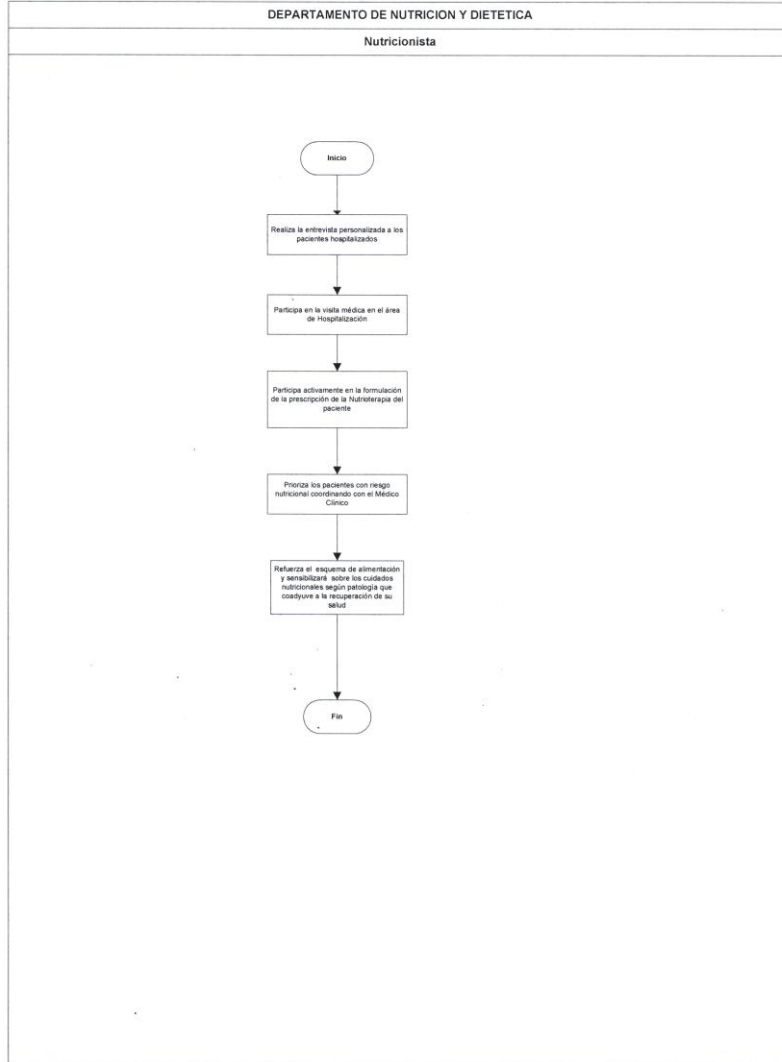


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: Visita Nutricional				FECHA: Junio 2010
				CÓDIGO: DNYD-06
PROPÓSITO :	Desarrollar acciones que permitan conocer la tolerancia del régimen dietético, informando al médico tratante de la ingesta calórico proteica y demás nutrientes.			
ALCANCE :	A los Órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HVLH.			
MARCO LEGAL :	Ley General de Salud N° 26842 Ley del Ministerio de Salud N° 27657 y su Reglamento D.S N° 013-2002-SA			
ÍNDICES DE PERFORMANCE (8)				
INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)	
	Número de atenciones	Registros en Historia Clínica- Ficha Nutricional	Nutricionista	
NORMAS (9)				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera R.M N° 132-2005/MINSA. 2. Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética R.D. N° 282-DG-HVLH-2007. 3. Directiva N° 007-MIINSA/OGPP-V.02 Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional, aprobado con Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA 				
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS (10)				
INICIO: La Nutricionista deberá:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la entrevista personalizada a los pacientes hospitalizados. 2. Participar en la visita médica en el Área de Hospitalización, 3. Participar activamente en la formulación de la prescripción de la Nutrioterapia del paciente. 4. Priorizar los pacientes con riesgo nutricional coordinando con el Médico Clínico 5. Reforzar el esquema de alimentación y sensibilizará sobre los cuidados nutricionales según patología que coadyuve a la recuperación de su salud. 				
FIN				
ENTRADAS (11)				
NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)	
	Servicios de Hospitalización	Diaria	Manual	
SALIDAS (12)				
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)	
	Departamento de Nutrición y Dietética	Mensual	Manual	
DEFINICIONES (13) :				
REGISTROS (14) :				
ANEXOS (15) : Flujograma del Procedimiento				



Procedimiento: VISITA NUTRICIONAL

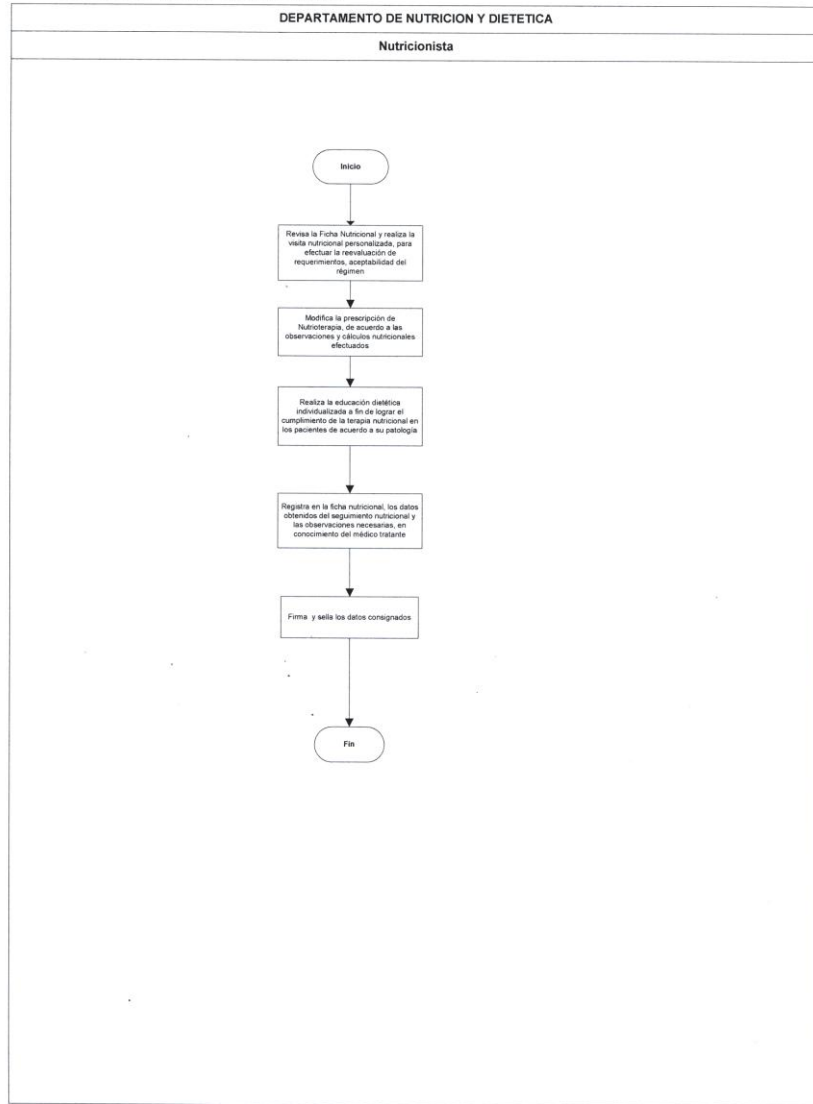
Ministerio de Salud – Hospital “Victor Larco Herrera”



PROCESO : PROTECCIÓN RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LA SALUD			
SUBPROCESO :			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:	Monitoreo Nutricional	FECHA :	Junio 2010
		CÓDIGO:	DNYD-07
PROPÓSITO :	Analizar el cumplimiento de la nutrioterapia, evaluando su evolución y reajustando el tratamiento terapéutico si fuera necesario.		
ALCANCE :	A los Órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HVLH.		
MARCO LEGAL :	Ley General de Salud N° 26842 Ley del Ministerio de Salud N° 27657 y su Reglamento D.S N° 013-2002-SA		
INDICES DE PERFORMANCE (8)			
INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
IMC	N° de pacientes evaluados por el Servicio de Tratamiento Dieto terapéutico	Registro del Servicio de Tratamiento Dieto terapéutico	Nutricionista
NORMAS (9)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera R.M N° 132-2005/MINSA. 2. Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética R.D. N° 282-DG-HVLH-2007. 3. Directiva N° 007-MIINSA/OGPP-V.02 Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional, aprobado con Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA 			
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS (10)			
INICIO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. La Nutricionista revisará la Ficha Nutricional y realizará la visita nutricional personalizada, para efectuar la reevaluación de requerimientos, aceptabilidad del régimen. 2. La Nutricionista modificara la prescripción de la Nutrioterapia, de acuerdo a las observaciones y cálculos nutricionales efectuados. 3. La Nutricionista realizara la educación dietética individualizada a fin de lograr el cumplimiento de la terapia nutricional en los pacientes de acuerdo a su patología 4. La Nutricionista registrara en la ficha nutricional, los datos obtenidos del seguimiento nutricional y las observaciones necesarias, en conocimiento del medico tratante. 5. La Nutricionista deberá firmar y sellar los datos consignados 			
FIN			
ENTRADAS (11)			
NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
	Servicios de Hospitalización	Diaria	Manual
SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Informe del monitoreo nutricional	Departamento de Nutrición y Dietética	Mensual	Manual
DEFINICIONES (13) :			
REGISTROS (14) :	Registro de monitoreo en la Historia Clínica- historia Nutricional.		
ANEXOS (15)	Flujograma del Procedimiento		

Procedimiento: MONITOREO NUTRICIONAL

Ministerio de Salud – Hospital “Victor Larco Herrera”



PROCESO : PROTECCIÓN RECUPERACIÓN Y REHABILITACIÓN DE LA SALUD			
SUBPROCESO :			
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:	Lavado y desinfección del menaje y vajilla	FECHA :	Junio 2010
		CÓDIGO:	m DNYD-08
PROPÓSITO :	Lograr el lavado y esterilizado de vasos y accesorios.		
ALCANCE :	A los Órganos de Dirección, Control, Asesoría, Apoyo y de Línea del HVLH.		
MARCO LEGAL :	Ley General de Salud N° 26842 Ley del Ministerio de Salud N° 27657 y su Reglamento D.S N° 013-2002-SA		
ÍNDICES DE PERFORMANCE (8)			
INDICADOR (8a)	UNIDAD DE MEDIDA (8b)	FUENTE (8c)	RESPONSABLE (8d)
Envases lavados y desinfectados	N° de envases lavados, desinfectados /día.	Registro del Área de Repostería en hospitalización	Servicio de de Producción
NORMAS (9)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Víctor Larco Herrera R.M N° 132-2005/MINSA. 2. Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética R.D. N° 282-DG-HVLH-2007. 3. Directiva N° 007-MIINSA/OGPP-V.02 Directiva para la formulación de documentos técnicos normativos de gestión institucional, aprobado con Resolución Ministerial N° 603-2006/MINSA. 			
DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS (10)			
INICIO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El Técnico y/o Auxiliar de Nutrición deberá: <ul style="list-style-type: none"> • Recoger el menaje el menaje y vajilla de las mesas, para llevarlo al área de lavado. • Revisar y descartar el sobrante de los alimentos de cada charola separando lo solido de los líquidos • Lavar el menaje y vajilla con lava vajilla, desinfectar con hipoclorito de sodio, luego enjuagar. • Colocar el menaje y vajilla en las porta vajillas. • Colocar los baldes y bandejas en los coches en forma ordenada.. 			
FIN			
ENTRADAS (11)			
NOMBRE (11a)	FUENTE (11b)	FRECUENCIA (11c)	TIPO (11d)
Envases para el lavado	Servicios de hospitalización	Diaria	Manual
SALIDAS (12)			
NOMBRE (12a)	DESTINO (12b)	FRECUENCIA (12c)	TIPO (12d)
Envases lavados y esterilizados		Diaria	Manual
DEFINICIONES (13) :			
REGISTROS (14) :			
ANEXOS (15) : Flujograma del Procedimiento			



Procedimiento: LAVADO Y DESINFECCION DEL MENAJE Y VAJILLA

Ministerio de Salud – Hospital "Victor Larco Herrera"

