



Dirección General

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 268 -2014-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 15 de Junio del 2014.

Vistos, las Notas Informativa N° 132-OEPE-HVLH-2014 y la Nota Informativa N° 120-NyD-HVLH-2014;

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 26842 Ley General de Salud, establece que la protección de la salud es de interés público y por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA del 11 de Julio del 2011 se aprueba las "Normas para la elaboración de documentos Normativos del Ministerio de Salud", la cual establece las disposiciones relacionadas con los procesos de planificación, formulación o actualización, aprobación, difusión, implementación y evaluación de los documentos normativos que expide el Ministerio de Salud;

Que mediante Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, se aprobó la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", el cual tiene por finalidad mejorar la calidad de atención de la Unidad Productora de Servicios de Nutrición y Dietética en todos los establecimientos de salud del país;

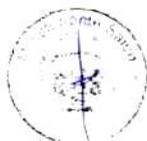
Que, el artículo 8º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA, determina los objetivos funcionales generales asignados al Hospital, siendo entre ellos, incisos d) Mejorar continuamente la calidad, productividad, 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;

Estando a lo informado por la Jefa del Departamento de Nutrición del Hospital "Victor Larco Herrera"; y,

Con el visto bueno de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica y del Director Ejecutivo de Planeamiento Estratégico del Hospital "Víctor Larco Herrera"; y,

De conformidad con lo previsto en el artículo 17º de la Ley de Procedimiento Administrativo General -Ley 27444 y el literal c) del artículo 11º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA

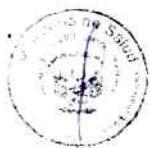
De conformidad con lo previsto en el literal c) del artículo 11º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA y la Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA;



SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Aprobar la **Guía Técnica para la Atención del Personal de Guardia en Comedor del Hospital Víctor Larco Herrera**, de nueve (09) páginas, la misma que forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo Segundo.- Disponer a la Oficina de Comunicaciones la publicación de la presente Resolución y el texto de la Guía Técnica para la Atención del Personal de Guardia en el Comedor del HVLH, aprobado en el artículo precedente, en la página Web del Hospital "Víctor Larco Herrera"



Regístrese y comuníquese
Ministerio De Salud
Hospital "Víctor Larco Herrera"

Med. Cristóbal Egulvarán Li
Dirección General
C.N.P. 17888 - R.N.E. 8270

CAEL/MYRV.

Distribución:

- o Departamento de Nutrición
- o Dirección Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
- o Oficina de Asesoría Jurídica

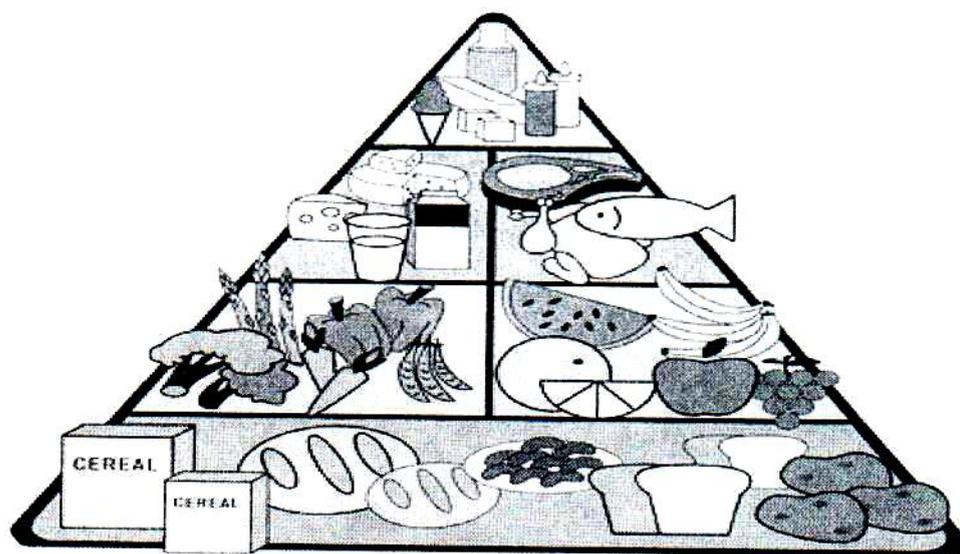
1

2014

HOSPITAL
VICTOR LARCO
HERRERA



DEPARTAMENTO
DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA



Guía Técnica:

“ ATENCIÓN AL PERSONAL DE GUARDIA
EN EL COMEDOR DEL HVLH ”

Guía Técnica del Departamento de Nutrición y Dietética

1.- TITULO: "Guía Técnica para la atención del personal de guardia en el comedor".

2.- FINALIDAD: la presente GT, tiene por objeto regular los procedimientos para la atención al personal de guardia, de manera eficiente con los estándares de calidad, higiene y calidez.

3.- OBJETIVOS:

*** General:**

Establecer una guía para la atención al personal de guardia en el comedor.

*** Específicos:**

- Controlar los registros de atención y raciones servidas en el comedor.
- Mejora en la rapidez de la atención.
- Brindar atención de calidad a los usuarios.
- Prever contingencias y solución de problemas.

4.- AMBITO DE APLICACIÓN:

Es de aplicación para el personal de nutrición, responsable de la atención al personal de guardia que acude al comedor de nuestra institución.

5.- NOMBRE DEL PROCESO A ESTANDARIZAR:

"Procedimiento de atención al personal de guardia en el comedor de nuestra institución"

6.- CONSIDERACIONES GENERALES:

*** Definiciones operativas:**

- **Proceso de Producción de alimentos:** define la cadena de procesos, desde la recepción de insumos hasta la distribución o servido de alimentos.

*** Conceptos Básicos:**

- **BPM:** Buenas prácticas de manufactura, que describen las mínimas condiciones en las que se deben realizar todos los procesos de producción y distribución de alimentos.
- **PHS:** Programa de Higiene y Saneamiento, que contiene procedimientos de higiene y saneamiento para realizar las actividades en sus ambientes de trabajo.



- **Ración alimentaria:** cantidad de alimentos establecida según requerimiento a una persona sana o enferma.

* **Requerimientos Básicos:**

- **Recursos Humanos:**

Responsables: nutricionista de turno, técnico auxiliar de nutrición (2)

Promedio de raciones atendidas por día: 100 raciones

- **Recursos materiales:**

Formato de distribución de raciones (Servicio de Producción)

Formato de registro diario de raciones servidas al personal de guardia en comedor.

Cuaderno de ocurrencias

Lapiceros

- **Uniforme:**

Pantalón o falda, saco, zapatos o botas de color blanco

Gorro, guantes y mascarilla descartables

- **Utiles de limpieza:**

Solución quita grasa

Solución desinfectante (hipoclorito de sodio)

Alcohol gel para limpieza y protección de manos

Lava- vajilla

Paños absorbentes

Esponjas

Guantes domésticos

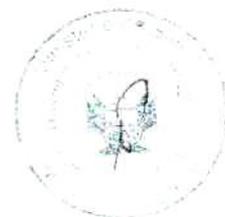
- **Equipos:**

Hornos microondas

Cafetera industrial

Estantes en acero inoxidable

Mesas y sillas



vajilla hotelera

Bandeja en acero inoxidable.

7.- CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS:

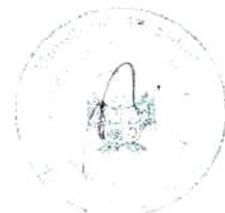
Descripción detallada del Proceso o Procedimiento:

a.- Del personal que puede acceder a la atención en el comedor:

- Podrán acceder a éste servicio, personal asistencial, administrativo, que según rol mensual este programado de guardia con 12 horas consecutivas y efectivas.
- Las personas que se encuentren programados de guardia, deben acercarse a las instalaciones del comedor de personal, e identificarse obligatoriamente con su fotocheck.

b.- Del personal técnico o auxiliar de nutrición que brinda atención al personal de guardia en comedor:

- Se presentará con el uniforme completo y limpio.
- Recogerá del servicio de producción, las raciones programadas indicadas en el formato de distribución de raciones.
- Firmará en el formato dando conformidad de lo recibido.
- Preparará la vajilla hotelera para el servido, asegurándose que esté limpia y seca, considerando y aplicando las BPMs.
- El técnico o auxiliar de nutrición, bajo responsabilidad funcional, solo otorgará las raciones al personal de guardia, que presente su fotocheck y firme en el formato de distribución de raciones
- Servirá y entregará la bandeja al personal de guardia.
- Cumplirán estrictamente con el **horario de atención al usuario:**
 - Desayuno:** 7.00 am a 8.00 am
 - Almuerzo:** 1.00 pm a 2.30 pm
 - Cena** : 9.00 pm a 10.30 pm.
- La nutricionista, verificará en su turno la adecuada distribución de las preparaciones.
- Culminado el servicio de la atención, el técnico o auxiliar de nutrición, limpiará y ordenará el comedor aplicando lo indicado en el PHS y BPM.



- luego llenará el formato de registro diario de raciones servidas al personal de guardia y lo reportará a la oficina en cada turno.

8.- RECOMENDACIONES:

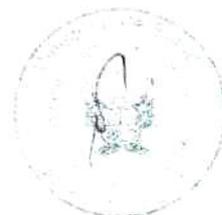
- El técnico o auxiliar de nutrición tendrá en cuenta, que para la atención, el personal de guardia, debe previamente identificarse con su fotochek y firmar el formato, la ración es personal e intransferible

9.- ANEXOS

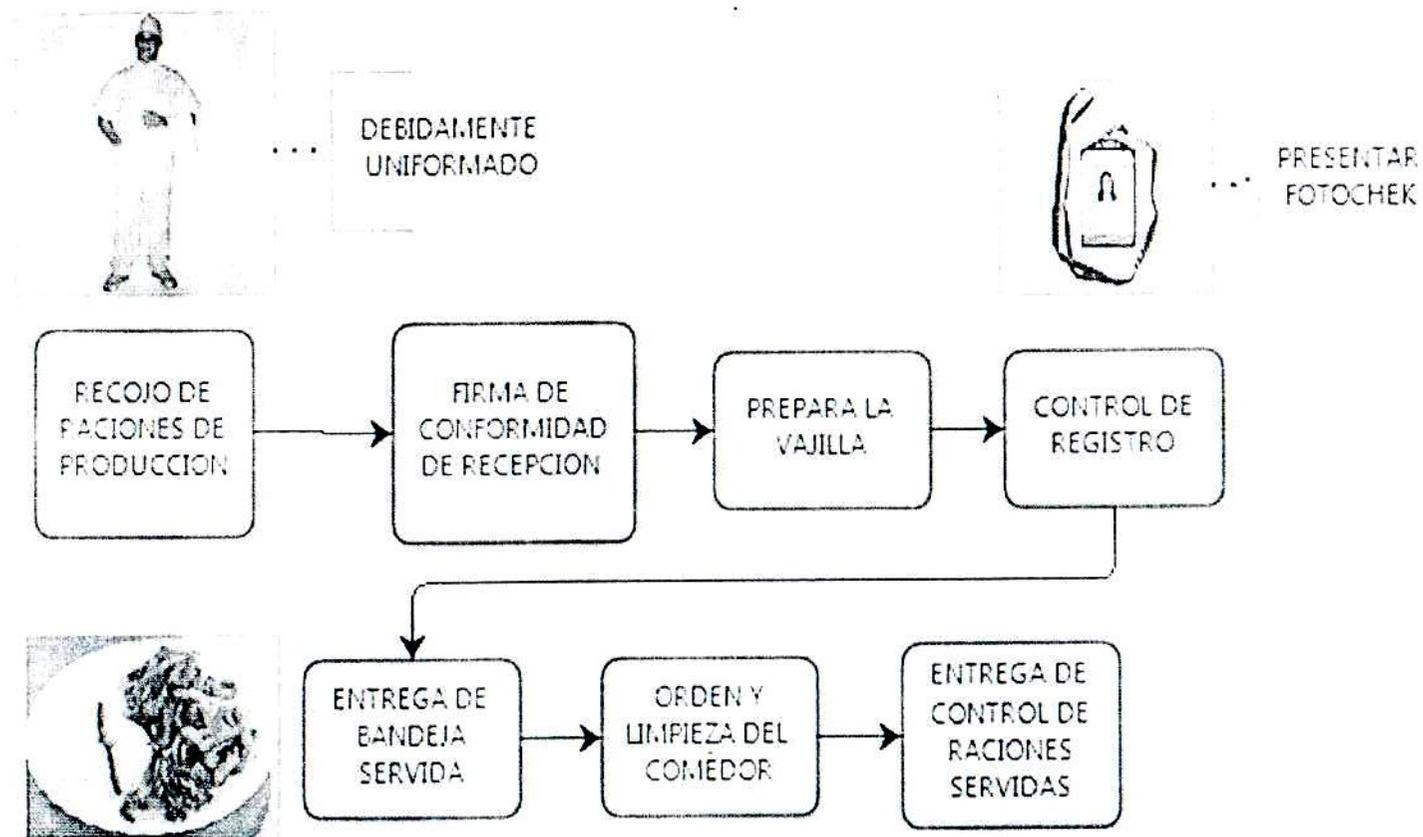
- Flujo grama de atención al personal de guardia en comedor.
- Registro diario de raciones servidas al personal de guardia en comedor.

10.- BIBLIOGRAFIA:

- Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA
- Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética. Resolución Ministerial N°665-2013/MINSA.



Flujograma de atención en comedor de personal de guardia



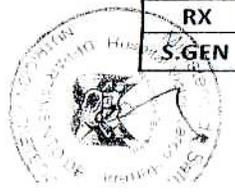
MINISTERIO DE SALUD
 HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA"
 Departamento de Nutrición y Dietética

RACIONES PROGRAMADAS:	
RACIONES ATENDIDAS:	
SALDO:	
DESTINO:	

REGISTRO DIARIO DE RACIONES SERVIDAS AL PERSONAL EN COMEDOR

MES: _____ DIA: _____ CENA DE ENFERMEROS

SERVICI	NOMBRE Y APELLIDO	CODIGO	FIRMA CENA	FIRMA DESAYUNO	OBSERVACIONES
PAB..1					
PAB 2					
PAB 2					
PAB 4					
PAB 4					
PAB 5					
PAB 8					
PAB 9					
P 12-13					
PAB 18					
PAB 20					
UCE					
EMERG					
LAB					
TELEF					
RX					
S.GEN					





PERU
Ministerio de Salud

DISA V Lima Ciudad
Hospital "Victor Larco Herrera"
Dpto. de Nutrición y Dietética



**DISTRIBUCION DE RACIONES DEL
SERVICIO DE PRODUCCIÓN**

FECHA:

PABELLON	REGIMENES		TOTAL DE RACIONES	FIRMA TEC. DE NUTRICIÓN
	NORMAL	DIETAS		
1				
2				
4				
5				
8				
9				
12				
13				
18				
20				
INPE				
UCE				
EMERG.				
R. MEDICA				
COMEDOR				
CENA				
TOTAL				

