

IZVJEŠĆE ZA 2013.

Posebnu pozornost u 2013. godini obratili smo na poboljšanje raznovrsnosti jelovniku, uz suradnju s odjelom njege i pojačane brige o zdravlju i socijalnom službom Doma.

Poradili smo na čistoći u prostorima restorana te posebno u održavanju nove opreme kuhinje.

Obratili smo pažnju na podjelu hrane i na tijek podjele hrane. Praćenje podjela dijeta (ulkusna, ADA, žučna) i praćenje međuobroka.

Kvalitetno i kvantitetno iskorištena mogućnost radnika u kuhinji. Napravljen mjesečni HACCP plan za održavanje čistoće kuhinje:

- tjedno: ribanje kuhinje (kanala)
- svakodnevno čišćenje mašina za suđe i generalno jednom tjedno
- jednom mjesečno pranje prozora
- svakodnevno čišćenje kutova od mesa (pločice i pod)
- jednom tjedno čišćenje rashladne komore
- jednom mjesečno oribati i opkuhati kotlove
- jednom mjesečno ribanje nape, pranje pločica
- 2 put mjesečno opkuhavanje šalica i lonaca
- svakodnevno iza doručka, ručka i večere brisanje stolova i stolica u restoranu i separeu
- svakodnevno brisanje stolnjaka u restoranu i separeu (navečer)
- svakodnevno čišćenje mašine za krumpir, univerzalne i čišćenje kutova od povrća
- opkuhavanje i dezinfekcija dasaka za meso i ostalog pribora
- jednom tjedno čišćenje hladnjaka i zamrzivača
- konvektomat svakodnevno oprati i ispolirati
- svakodnevno pražnjenje kanta za smeće
- poslije svake uporabe pranje i dezinfekcija radnih stolova
- 2 put mjesečno pranje stolnjaka iz restorana
- svakodnevno dezinficiranje cijele kuhinje na kraju smjene

Mjesečno sudjelovanje u izradi jelovnika za korisnike. Kod sastavljanja jelovnika pazi se da se ostvari proračunati unos bjelančevina, vitamina i minerala. Vodi se računa o mogućnostima nabave i cijene namirnica, godišnjem dobu i prehrambenim navikama korisnika. Jelovnik prolazi kroz komisiju sastavljenu od 7 članova: ravnatelj Doma, jedan član socijalne službe, voditelj-ekonom, glavna medicinska sestra, voditelj prehrane i 2 korisnika.

Članovi daju svoje sugestije i želje pa često dolazi do promjena u jelovniku, koje se kasnije zapisnički evidentiraju.

Pri sastavljanju jelovnika dolazi do ponavljanja nekih namirnica više puta što se uglavnom odnosi na dijetalnu prehranu. Mala je mogućnost da se napravi jelovnik za raznovrsnost dijeta zbog ponude mesa i mesnih prerađevina.

U 2014. treba poraditi na dobavi raznovrsnih namirnica za dijetu. To uključuje meso i mesne prerađevine, povrće i slastice.

Mjesečno izrada novih jela i novih normativa. Normativi su određene vrste i količine živežnih namirnica koje su potrebne za izradu svake usluge jela. Danas je dobro gospodarenje, stručno poslovanje i djelotvorno vođenje kuhinje nezamislivo bez uvođenja i poštivanja normativa. Normative treba stalno dorađivati, usavršavati i prilagođavati. Uporabom normativa u Domu, postiže se jednostavnija i preciznija nabava namirnica. Pravilno i stručno može se lakše izračunati cijena jela. Jednostavnije i stručnije slažemo jela. Olakšano nadziremo utrošak živežnih namirnica. Olakšan je i uvid ovlaštenom organu u ispravnost i provedbu normativa. Svaka greška zbog težine pojedinih obroka može negativno utjecati na financijski rezultat. Normativi su usklađeni prema normativima iz Ministarstva. Jedamput mjesečno izrada torta za korisnike.

Mjesečno sam izrađivala raspored rada, evidenciju dolazaka na posao i evidenciju o godišnjem odmoru i bolovanju.

Tijekom godine imali smo bolovanja koja bi trajala do 30 dana.

Svakodnevna komunikacija sa stručnom službom je neizbježna. Potrebne količine robe i drugog materijala u kuhinji nabavljaju se direktno iz skladišta nabavne službe.

Tijekom godine, imali smo dva puta uzimanje uzoraka hrane i vode od strane

Zavoda za javno zdravstvo Varaždinske županije. Uzeti su i otisci ruku, pribora za jelo, pločica, radnih površina, hladnjaka itd.

U 2013. veći napredak pružanja usluga Odjela kuhinje sa aspekta unapređenja HACCP-a i edukacija kuhinjskog osoblja.