



רשומה מונגשת עד הצלחת

דלית פינטל, RN, MA, ראש תחום תכנון פתוח והטמעת תקנים קליניים, אגף סיעוד חטיבת בתי חולים, הנה"ר כללית
סיון ניצן, ראש צוות תיקים רפואיים, חטיבת מערכות מידע ודיגיטל, הנה"ר כללית
ד"ר סיגל פרישמן, RD, M.H.A, PhD, דיאטנית ראשית חטיבת בתי חולים, הנה"ר כללית
פטריסיה צימרמן, אחות ראשית וראש אגף סיעוד בתי חולים, הנה"ר כללית

המזון אשר המטופל מקבל בזמן האשפוז חשוב מבחינה רפואית ואישית. בחירת סוג התפריט למטופל הינו תהליך דינמי, אשר מתעדכן לעיתים מספר פעמים ביום ושותפים לו אחיות, דיאטניות ורופאים. לבחירה יש השלכות בריאותיות למטופל ולטיפול.

Before

תהליך הזמנת "סוג תפריט" למטופל היה מסורבל. בתיק הממוחשב היו מספר רכיבים לסימון תזונת המטופל. לא היה קשר בין התיק הממוחשב למטבח. העברת המידע התבצעה בפקס, בדוחות מקומיים, בשיחות טלפון. רשימת התפריטים הייתה שונה בכל בי"ח. "סוג התפריט" בתיק המטופל לא תמיד היה מעודכן.

The Process

- יצירת תהליך מובנה ואחיד לבחירת "סוג תפריט" למטופל
- הסדרת נוהל הכללית לגבי הרשאות לבחירת "סוג תפריט"
- הכנת רשימת תפריטים אחידה הניתנת ליישום במטבחים
- שיפור והתאמת הרכיב הקיים לתהליך
- קישור הרכיב לתוכנת המטבחים
- טיוב רשימת האלרגיות למזון
- הטמעת התהליך בבתי החולים
- ביטול רכיבים מקבילים
- שיפור רכיב התזונאות
- יצירת דוחות

After

ב-14 בתי חולים של הכללית מזינים רק בתיק הממוחשב (קמליון) את "סוג התפריט" המתאים למטופל על פי מצבו. המידע עובר לתוכנה הלוגיסטית של המטבח, שם מפיקים פתק מגש, מכינים את המנה למטופל ומעבירים את כל המנות למחלקה לחלוקה.

כללית יחד מהתיק הממוחשב עד הצלחת