

REPUBLICA DEL PERU



GOBIERNO REGIONAL PIURA
HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0641 -2024-GOB.REG.PIURA-DRSP-HAS-4300201661

Sullana, 10 de julio del 2024

VISTOS:

Nota Informativa N° 237-2024/HAS-43002016201, de fecha 09 de julio del 2024, la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética solicita a la Dirección Ejecutiva, la Actualización de Directiva Administrativa N° 006-2024 "Norma para el otorgamiento de Alimentación Hospitalaria a Pacientes y Personal del Hospital de Apoyo II-2 Sullana" para su respectivo acto resolutorio y el proveído N° 3033 de Dirección Ejecutiva de fecha 09 de julio del 2024, y;

CONSIDERANDO:

Que, con Resolución Ministerial N° 573-92-SA/ADM se aprueba el Reglamento de Administración de Guardias hospitalarias para el personal asistencial de los establecimientos del Ministerio de Salud, de fecha 29 de setiembre de 1992, referidos a la conceptualización programación aprobación supervisión control pago y asunción de responsabilidades para la correcta ejecución de las Guardias Hospitalarias;

Que, los numerales I y II de Título Preliminar de la Ley N° 26842 Ley General de salud, de fecha 15 de julio del año 1997, dispone que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que la protección de la salud es de interés público, Por lo tanto es responsabilidad del Estado regularla vigilarla y promoverla;

Que, con Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, de fecha 7 de diciembre de 2013; el Ministerio de Salud es la Autoridad de Salud a nivel nacional, así lo establece la Ley N° 26842 – Ley General de Salud, tiene a su cargo la formulación, dirección y gestión de la Política Nacional de Salud y es la máxima autoridad en materia de Salud. Su finalidad es la promoción de la salud, la prevención de enfermedades, la recuperación de la salud y la rehabilitación en salud de la población;

Que, con Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, aprueba la NTS N°0103-MINSA/DGSP-V 01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", de fecha 23 de octubre de 2013, cuya Finalidad es mejorar la calidad de atención de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética en todos los Establecimientos de Salud del Territorio Nacional;

Que, con Nota Informativa N°237-2024/HAS-43002016201, de fecha 09 de julio del 2024, la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética remite a la Dirección Ejecutiva, la actualización de Directiva Administrativa N°006-2024-GOB.REG.PIURA-DRSP-HAS-DE-430020163 "Norma para el otorgamiento de Alimentación Hospitalaria a Pacientes y Personal del Hospital de Apoyo II-2 Sullana" para su respectivo acto resolutorio y con proveído N° 3033, la Dirección Ejecutiva autoriza la proyección de Acto Resolutorio, de fecha 09 de julio del 2024;

Que, su finalidad de la Directiva antes mencionada, establece los criterios, los procedimientos y condiciones orientadas al correcto otorgamiento de la alimentación hospitalaria a pacientes hospitalizados, pacientes que se encuentren en observación en el servicio de Emergencia. Además del personal asistencial que efectúe guardias de 12 horas consecutivas y efectivas;

Que, de acuerdo a los considerandos precedentes y a fin de contribuir con el cumplimiento de los objetivos institucionales, resulta pertinente la Aprobar Actualización de Directiva Administrativa N° 006-2024 "Norma para el otorgamiento de Alimentación Hospitalaria a Pacientes y Personal del Hospital de Apoyo II-2 Sullana";





GOBIERNO REGIONAL PIURA
HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0641 -2024-GOB.REG.PIURA-DRSP-HAS-4300201661

Sullana, 10 de julio del 2024

Estando informado la Dirección ejecutiva, con las visaciones de la Oficina de Planeamiento Estratégico, Asesoría Legal y Oficina de Administración, y;

En uso de las Atribuciones y Facultades conferidas al Director Ejecutivo del Hospital de Apoyo II-2 Sullana, establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital de Apoyo II-2 Sullana, aprobado mediante Ordenanza Regional N° 312-2015/GRP-CR, de fecha 16 de mayo del 2015, y de conformidad con la Resolución Ejecutiva Regional N° 0622-2023/GOBIERNO REGIONAL PIURA.GR, de fecha 20 de julio del 2023, que resuelve designar a la médica **MARÍA EUGENIA GALLOSA PALACIOS**, en el cargo de Directora Ejecutiva del Hospital de Apoyo II-2 Sullana;

SE RESUELVE:

ARTICULO 1°- DEJAR SIN EFECTO, DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N°005-2022-GOB.REG.PIURA-DRSP-HAS-DE-430020163 "Norma para el otorgamiento de Alimentación Hospitalaria a Pacientes y Personal del Hospital de Apoyo II-2 Sullana" aprobada con RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0206 -2022-GOB.REG.PIURA-DRSP-HAS-OPE-4300201661.

ARTICULO 2°- APROBAR, la DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N°006-2024-GOB.REG.PIURA-DRSP-HAS-DE-430020163 "Norma para el otorgamiento de Alimentación Hospitalaria a Pacientes y Personal del Hospital de Apoyo II-2 Sullana" que en documento adjunto forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 3°.- DISPONER, al Servicio de Nutrición y Dietética, el cumplimiento de la directiva, de acuerdo a la normativa vigente

ARTICULO 4°.- DISPONER, que la Oficina Funcional de Tecnologías de la Información y Telecomunicaciones publique la presente Resolución Directoral en el portal Web del Hospital de Apoyo II-2 Sullana.

ARTICULO 5.- NOTIFICAR, la presente Resolución a la Dirección Ejecutiva, Oficina de Planeamiento Estratégico, Oficina de Control Institucional, Asesoría Legal, Oficina de Administración, Servicio de Nutrición y Dietética y Área de Legajos.

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE.

GOBIERNO REGIONAL PIURA
HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA
Maria Eugenia Gallosa Palacios
Mg. María Eugenia Gallosa Palacios
DIRECTORA EJECUTIVA
CMP 29746 RNE. 22014

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"



I. FINALIDAD

La presente Directiva tiene como finalidad establecer los criterios los procedimientos y condiciones orientadas al correcto otorgamiento de la alimentación hospitalaria a pacientes hospitalizados, pacientes que se encuentren en observación en el servicio de emergencia. Además del personal asistencial que efectúe guardia de 12 horas consecutivas y efectivas que realiza guardias hospitalarias de la IPRESS Hospital de Apoyo II-2 Sullana, de acuerdo a las disposiciones vigentes y estableciendo las responsabilidades.



II. OBJETIVO

Establecer procedimientos y condiciones orientadas al correcto otorgamiento de la alimentación hospitalaria a pacientes y personal de la IPRESS Hospital de Apoyo II-2 Sullana



III. ALCANCE

La presente Directiva es de alcance a los pacientes hospitalizados así como al personal asistencial que le corresponde de acuerdo al tipo de guardias hospitalarias, Asimismo resulta de obligatoriedad el cumplimiento para todas las Unidades Orgánicas de la IPRESS Hospital de Apoyo II-2 Sullana



IV. BASE LEGAL

- 
- Ley N°26842 — Ley General de Salud.
 - Ley N° 31953 — Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2024.
 - Directiva N°0001-2024- EF/50.0.1, Directiva para Ejecución presupuestaria aprobado por Resolución Directoral N°0009-2024- EF/ 50.0 1.
 - D.L.N°1153-2013- Regula La Política integral de Compensaciones y Entregas económicas del Personal de Salud al Servicio del Estado.
 - D.S.N°007-98-SA — Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- 
- 
- 
- Resolución Ministerial N°573-92-SA/DM — Reglamentó de Administración de Guardias hospitalarias para el personal asistencial de los establecimientos del Ministerio de salud.
 - Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V01 "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
 - Resolución Ministerial N°046-82-SA/DVM — Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud.
 - Resolución Ministerial N°665-2013/ MINSA — que aprueba la NTS N°0103- MINSA/DGSP-V 01 Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
 - Decreto Legislativo N°1062 — Ley de la inocuidad de los Alimentos.
 - Ordenanza Regional N°312-2015/GRP-CR, que aprueba el Reglamento de Organizaciones y Funciones del Hospital de Apoyo II-2 Sullana.
 - Resolución Ministerial N°537-2020-MINSA que aprueba el servicio de guardia.

V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES CONCEPTUALES

- 
- 
- Alimento: Todo aquel producto o sustancia ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
 - Alimentación: Es un proceso de selección de alimentos, fruto de la disponibilidad y aprendizaje de cada individuo que le permitirá componer su ración diaria y fraccionarla a lo largo del día de acuerdo a sus hábitos y condiciones personales.
 - Productos Perecibles: Son los alimentos que se deterioran rápidamente por la actividad de las enzimas propias del alimento, por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
 - Productos No Perecibles: Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración porque duran más tiempo.

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- Consulta nutricional: Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el profesional nutricionista colegiado y habilitado.
- Dieta: Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
- Estado Nutricional: Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calórico proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.
- Indicaciones Nutricionales: Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción nutrioterapéutica y prescripción dieto terapéutica.
- Nutrición: Conjunto de procesos fisiológicos y bioquímicos que comprenden la digestión, absorción, metabolismo y excreción de las sustancias nutritivas y no nutritivas presentes en los alimentos.
- Formulas enterales: Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía, las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
- Nutriente: Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
- Ración Alimentaria: Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.- Es una de las Unidades Productoras de Servicios de Salud de Atención de Soporte, y es una unidad básica de la oferta de servicios de salud, constituida por el conjunto de recursos humanos, físicos, tecnológicos, organizados para desarrollar funciones homogéneas y producir determinados servicios de salud, en relación directa a la complejidad del establecimiento de salud.
- Régimen Dietético: Dieta terapéutica que permite la modificación de la dieta normal de un individuo en sus aspectos cualitativos (consistencia, digestibilidad, horario) y cuantitativo (aporte de energía, nutrientes específicos, y volumen) según las alteraciones metabólicas y/o digestivas que las patologías provocan.
- Guía de alimentación **Nutricional**: Documento emitido por el profesional nutricionista al paciente hospitalizado de alta o ambulatorio, en el que se establece horarios, los tipos y cantidad de alimentos, forma de preparaciones, lista de sustitutos de alimentos y recomendaciones de su alimentación de acuerdo a su prescripción dietética, requerimientos nutricionales y fisiopatología.
- Paciente: Persona que se encuentra en un estado de vulnerabilidad o sufrimiento de alguna patología.
- Trabajador: Es la persona con mayoría de edad y en uso de sus atribuciones físicas y mentales, presta servicios de forma dependiente. por lo cual es retribuida, en una determinada institución.
- Guardia Hospitalaria: Es la prestación de servicio mediante la permanencia por el personal asistencial en su labor prestacional el hospital.

5.2. Los establecimientos de salud del segundo y del tercer nivel de atención cuentan de manera obligatoria con una Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

5.3. La UPSS de Nutrición y Dietética está incluida en el Reglamento de Organización y Funciones del establecimiento de Salud según su nivel de complejidad y categoría; y cuenta con documentos de gestión como el Manual de Organización y Funciones y el Manual de Procedimientos, donde se precisan las responsabilidades de los puestos de trabajo y los procedimientos para su adecuado funcionamiento.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Es la unidad orgánica encargada de promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente, depende del Departamento de Apoyo al Tratamiento y tiene funciones asignadas en el Art. 59° del Actual Reglamento de Organización y Funciones del Hospital de Apoyo II-2 Sullana (ROF).

Para el cumplimiento de sus objetivos aplica los principios generales de higiene, con el objeto de proteger la salud de los pacientes y personal que labora en el Hospital de Apoyo II-2 Sullana, que consumen alimentos preparados y provistos por el Servicio de Nutrición y Dietética, de conformidad con lo señalado en la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, aprobada con Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.

El nutricionista es responsable:

- El (la) nutricionista del servicio de nutrición y dietética, recopilará y planificará la dieta y el tipo de dieta para los pacientes, según morbilidad e indicación médica, así como del personal de turno con derecho a dicha ración.
- La nutricionista deberá fijar los niveles de calorías y contenido proteico del aporte nutricional que debe contener la dieta del personal, pacientes y dietas especiales, lo cual debe ser visible y verificable en el cuaderno de preparación diaria alimenticia.
- El responsable de control de calidad en conjunto con la nutricionista de producción, verificará la calidad de los insumos alimenticios que se necesitan para la elaboración diaria de los alimentos a preparar, planificará su abastecimiento de acuerdo a la estadística de los pacientes y el rol diario programado de los trabajadores.
- El personal de nutrición elaborará el menú dietético a consumirse en base a los indicadores sanitarios y de bioseguridad establecidos por norma sanitaria del MINSA.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- El Departamento de Nutrición elaborará el informe de número de dietas diarias, semanales y mensuales, así como los insumos principales o de mayor costo.
- El Servicio de Nutrición y Dietética elaborara las raciones alimenticias para los pacientes hospitalizados y de personal de guardia del Hospital considerando los criterios de calidad en términos de valor nutricional la presentación y el sabor.
- El Servicio de Nutrición y Dietética, debe contar con los siguientes documentos de Gestión
 - ✓ Plan Operativo Anual.
 - ✓ Plan de Capacitación Continua.
 - ✓ Manual de Organización y Funciones MOF.
 - ✓ Manual de Procesos y Procedimientos de Nutrición (MAPRO).
 - ✓ Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos.
 - ✓ Registro de encuesta de satisfacción del paciente y personal de guardia.
 - ✓ Registro de Atenciones.
 - ✓ Registro de atención y solución de quejas y reclamos.
 - ✓ Registro de control de calidad.
 - ✓ Registro de información estadística.
 - ✓ Normas administrativas actualizadas.
- El Servicio de Nutrición y Dietética, cuenta con indicadores de calidad que permitan alcanzar el mejoramiento continuo. Así como la satisfacción de los usuarios, y el sistema de evaluación y control de calidad de los procesos, se basa en el monitoreo continuo de las actividades realizadas.

6.2. DE LOS USUARIOS CON OPCION A ALIMENTACION Y EL HORARIO

La alimentación hospitalaria corresponde a pacientes y personal asistencial con derecho a ese servicio de acuerdo a las siguientes disposiciones:

6.2.1. DE LOS PACIENTES:

- Los pacientes hospitalizados tienen derecho a la alimentación (dieta terapéutica) según indicación del médico tratante de su respectivo servicio.
- Los pacientes en observación de los Servicios de Emergencia y Cuidados Críticos tienen derecho a alimentación y de acuerdo al criterio médico.
- El pedido de alimentación se realizará mediante la hoja de dieta de los respectivos servicios mencionados.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- Se reportará si el tipo de dietas es especial al nutricionista del Servicio de Nutrición y dietética y su cumplimiento es bajo su responsabilidad.
- A los pacientes hospitalizados que fueron dados de alta solo les corresponde desayuno.
- Se brindará ración alimentaria a mamas canguros, mamas acompañantes que tengan a sus menores hijos hospitalizados, que provengan de lugares alejados de nuestra provincia previamente evaluadas por el área de asistencia social.

6.2.2. DEL PERSONAL DEL HOSPITAL

El Personal asistencial nombrado le corresponderá la ración alimenticia de acuerdo a guardias de 12 horas consecutivas y efectivas, que se acrediten de acuerdo al rol de programación mensual registrada a través de los documentos emitidos por la Oficina de Administración y Unidad de Personal les corresponderá una ración.

Equipo Básico de Guardia Hospitalarias:

Están comprendidos en el Equipo Básico de Guardias Hospitalarias: el personal profesional de la salud que labora en los Servicios de Emergencia, Centro Quirúrgico, unidad de cuidados intensivos y hospitalización que por su especialidad son:

• Personal asistencial nombrado:

Médicos: Generales, Internistas, Cirujanos, Gineco-Obstetricia, Pediatría, Anestesiólogos, Traumatólogos, Químicos Farmacéuticos (Emergencia, Centro Quirúrgico).

- Obstétricas.
- Enfermeras.
- Tecnólogo médico
- Técnico especializado.
- Patología y Laboratorio Clínico.
- Asistente Social.
- Nutricionistas.

• Personal no profesional de la salud, que contemplen las actividades del Equipo Básico de Guardia y que por la naturaleza de sus funciones se requiere:

- Técnicos y Auxiliares de Enfermería.
- Técnicos y Auxiliares de Farmacia.
- Técnicos y Auxiliares de Estadística.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- 
- Técnicos y Auxiliares Administrativos (caja).
 - Técnicos y Auxiliares de Nutrición.
 - Técnicos en Transporte y Choferes.
 - Técnicos y Auxiliares o Artesanos de casa de Fuerza.
 - Técnicos en seguridad.
 - Técnicos y Auxiliares de Servicio (Limpieza).
 - Técnicos y Auxiliares de Laboratorio.
 - Técnicos y Auxiliares de Rayos X.

• EL Personal administrativo y asistencial que no debe recibir ración alimentaria son:

- 
- 
- Personal Administrativo.
 - Unidad de Logística.
 - Unidad de Economía.
 - Oficina de Planeamiento Estratégico.
 - Oficina de Administración.
 - Área de Ingeniería.
 - Secretaria Técnica.
 - Asesoría Legal.
 - Unidad de Recursos Humanos.
 - Farmacia – Almacén Especializado
 - Entre otras oficinas que realizan labores administrativas.



- El personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo según R.M N° 665-2013/ MINSA punto "6.3.4.6 El personal que labora en la UPSS de Nutrición y Dietética podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo.", que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V 01 " Norma Técnica de Salud de la Unidad de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

- El personal de guardia nocturna recibirá su ración alimentaria de cena y desayuno.

- El personal de residencia medica e internos de medicina recibirán sus raciones alimentarias de acuerdo al convenio de la universidad de procedencia.

- El personal de guardia con comorbilidades como Diabetes, hipertensión Arterial y Patologías Oncológicas se les preparará una dieta especial, previa indicación de la especialidad y autorización de la Dirección Ejecutiva a y/o Administración se comunicará la relación y roles respectivos.

- Se le otorgara al personal de guardia su ración alimenticia en el ambiente del



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

comedor institucional, cuya entrega es personal e Intransferible, los cambios de guardia deben ser verificados por el jefe de la Unidad de Personal.

- Queda terminantemente prohibido la atención de alimentación a personal no comprendido en el punto 6.2.2; excepto disposiciones dadas por la Dirección Ejecutiva o la Oficina de Administración.
- El Servicio de Nutrición y Dietética llevará un control diario mediante la planilla del personal con acceso a alimentación de los diferentes turnos de guardias a efectos de verificar el número de raciones.
- La preparación de las dietas para el personal asistencial nombrado del Hospital será balanceada, en base al porcentaje correspondiente de macro nutrientes.
- Toda ración alimentaria para paciente hospitalizado extra y/o otra modalidad deben ser reportados a la Dirección Ejecutiva y/ Oficina de Administración indicando motivo y la autorización respectiva
- El Personal Profesional y Técnico del Servicio de Nutrición y Dietética durante el horario de trabajo está obligado al uso del uniforme reglamentario el cual debe ser proporcionado por la entidad, así como debe contar con la debida identificación visible.

6.3. DEL HORARIO Y CONDICIONES DE ATENCION

- La alimentación de los pacientes hospitalizados se realizará en el horario de:

Desayuno	7:30 a 8:30 horas
Almuerzo	12:00 a 13.30 horas
Cena	16:30 a 17:30 horas
- La alimentación del personal de guardia diurna y nocturna según el siguiente Horario:

Desayuno	7:00 a 8.30 horas
Almuerzo	13:00 a 14:30 horas
Cena	19:00 a 20:30 horas
- La atención al personal de guardia es en el comedor del Hospital.
- La permanencia del personal en el comedor no excederá más allá de los 30 minutos.
- Los comensales deberán acceder en forma ordenada y secuencial al otorgamiento en la dieta alimenticia.

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- 
- 
- 
- 
- El Personal de guardia diurna y/o nocturna recibirá sus alimentos de acuerdo al horario establecido por el área de nutrición, pasadas estas horas establecidas y no habiendo comunicado para ser guardada se redistribuirá su ración no teniendo derecho a reclamo.
 - Queda prohibido extraer o sacar alimentos crudos o cocidos ya sea como residuos o sobrantes del Servicio de Nutrición y Dietética su infracción constituye falla administrativa grave previo informe fue de vigilancia o personal que detecte anomalía solo procederá con autorización expresa de la administración previa justificación.
 - Queda prohibido la atención de alimentación al personal que no está programado en rol de guardia y/o contemplado en las disposiciones de esta normativa; salvo excepciones dispuestas por el director ejecutivo y el Supervisor de la Oficina de Administración.
 - Queda prohibido llevar raciones alimenticias a cualquier servicio, sea cual fuera la complejidad de la misma, debiendo el servicio prever el recojo personal e intransferible de la ración alimenticia.
 - Queda prohibido el ingreso de personal ajeno al Servicio de Nutrición y Dietética, salvo disposición expresa de labores de mantenimiento, capacitación y otros que se dispondrán oportunamente.
 - Queda prohibido la atención de desayuno y/o almuerzo al personal que este programado turno mañana o turno tarde.
 - Queda prohibido la atención de desayuno, almuerzo y cena al personal que realice retenes.

VII. LA PROGRAMACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

- 7.1. El Jefe de Servicio de Nutrición y Dietética, hará su requerimiento de adquisición de alimentos, no perecibles y secos, en función de sus metas anuales.
- 7.2. Efectuado el requerimiento por la Jefatura de Servicio de Nutrición y Dietética, el área encargada de programación y/ o procesos de la Unidad de Logística en forma coordinada, realizará los estudios e indagaciones de las posibilidades que ofrece el mercado, precisando que las Normas Sanitarias Nacionales aprobadas por las autoridades competentes, son de obligatorio cumplimiento para establecer las características técnicas de los víveres a adquirir.

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- 
- 
- 7.3. La Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética adoptará las medidas necesarias para verificar que los alimentos se reciban en embalajes utilizando los implementos técnicos y tecnológicos que preserven su orden, integridad y conservación, en el Almacén Central del Hospital de Apoyo II-2 Sullana. El transporte de los alimentos debe ser realizado en vehículos cerrados totalmente limpios y cerrados. Si se transportan productos refrigerados, deben tener cámara de frío o recipientes adecuados para almacenamiento de bajas temperaturas, así mismo deben usarse envases resistentes limpios que garanticen la higiene, salubridad, integridad, conservación y adecuado almacenamiento de los productos perecibles.

VIII. CONTROL DE INGRESOS Y SALIDA DE ALIMENTOS

- 
- 8.1. El Servicio de Nutrición y Dietética elaborará de forma semanal el requerimiento semanal de alimentos cuyo suministro el Hospital de Apoyo II-2 Sullana haya contratado y lo remitirá los días lunes y jueves a la Unidad de Logística. Dicha unidad remitirá a los diversos contratistas los requerimientos para la atención correspondiente: así como a su área de Almacén Central.

- 
- 8.2. Los encargados del almacén central son responsables de la recepción e ingreso de alimentos, para lo cual la Jefatura del área del Almacén de la Unidad de Logística, adoptará el procedimiento necesario para su control, debiendo verificar los alimentos de acuerdo al contrato y a las normas técnicas de la materia. Para dicho fin, el Servicio de Nutrición y Dietética deberá designar a un profesional especializado en el área de calidad e inocuidad alimentaria, quien verificará el ingreso de los alimentos, el cual otorgará la conformidad correspondiente de los productos recepcionados.

- 
- 8.3. Los bienes ingresados al Servicio de Nutrición y Dietética, se deben recepcionar en el Almacén Central del servicio de Nutrición y Dietética, siendo verificados por el nutricionista de producción y el ingeniero de control de calidad, los cuales evaluarán las condiciones en las que llegan los productos, cantidad, tipo de los mismos, acompañados del encargado del almacén el cual verifica la cantidad según el requerimiento y la guía ingresada. El ingeniero encargado de verificar la calidad de los productos y la nutricionista encargada del área, darán la conformidad de lo ingresado, caso contrario los productos serán rechazados por no cumplir con la calidad y lo especificado en el requerimiento, para su cambio inmediato bajo responsabilidad del proveedor.

- 8.4. Una vez verificado el ingreso de los productos por los encargados del servicio de Nutrición y dietética y el Área de Almacén, teniendo en cuenta la capacidad y

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

condiciones del mismo, se almacenarán según el tipo de alimento en los diferentes almacenes del Servicio de Nutrición y Dietética.



- 8.5. El reclamo de cambio de víveres por la no conformidad, estará a cargo de la Unidad de Logística, a solicitud del Nutricionista e Ingeniero de control de calidad, previo informe.



IX. DE LA DISPOSICIÓN DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- Los residuos sólidos producidos por el Servicio de Nutrición y Dietética deben ser clasificados, almacenados y acondicionados en el área donde hayan sido generados, de acuerdo al tipo de residuo.
- Los residuos sólidos provenientes de los restos alimentarios de los pacientes hospitalarios deben reunirse y ser manejados como residuos biocontaminados, almacenados en bolsas de color rojo.
- Los residuos sólidos originados en la preparación de alimentos, son considerados como residuos comunes. por lo cual deben ser almacenados en bolsas negras. Asimismo, los residuos reciclables (papeles, cartones. bolsas, etc.) deben almacenarse en otras bolsas negras.



X. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- La presente Directiva será aprobado vía acto resolutivo, contando con las visaciones de la Oficina de Administración, Asesoría Legal del hospital, Planeamiento Estratégico y Dirección Ejecutiva.
- Lo no estipulado en la presente directiva, será resuelto por Disposición de la Dirección Ejecutiva y/o Oficina de Administración del Hospital, según el caso y las circunstancias en que se produzcan.
- Las funciones y atribuciones del personal que trabaja en el Servicio de Nutrición y Dietética, se regirán por lo dispuesto en el artículo pertinente del ROF y MOF institucional.
- Las sanciones disciplinarias al personal usuario y que trabajan en el servicio de nutrición se regirán por las normas pertinentes.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

I. FINALIDAD



La presente Directiva tiene como finalidad establecer los criterios los procedimientos y condiciones orientadas al correcto otorgamiento de la alimentación hospitalaria a pacientes hospitalizados, pacientes que se encuentren en observación en el servicio de emergencia. Además del personal asistencial que efectúe guardia de 12 horas consecutivas y efectivas que realiza guardias hospitalarias de la IPRESS Hospital de Apoyo II-2 Sullana, de acuerdo a las disposiciones vigentes y estableciendo las responsabilidades.

II. OBJETIVO



Establecer procedimientos y condiciones orientadas al correcto otorgamiento de la alimentación hospitalaria a pacientes y personal de la IPRESS Hospital de Apoyo II-2 Sullana

III. ALCANCE



La presente Directiva es de alcance a los pacientes hospitalizados así como al personal asistencial que le corresponde de acuerdo al tipo de guardias hospitalarias, Asimismo resulta de obligatoriedad el cumplimiento para todas las Unidades Orgánicas de la IPRESS Hospital de Apoyo II-2 Sullana

IV. BASE LEGAL

- 
- 
- Ley N°26842 — Ley General de Salud.
 - Ley N° 31953 — Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2024.
 - Directiva N°0001-2024- EF/50.0.1, Directiva para Ejecución presupuestaria aprobado por Resolución Directoral N°0009-2024- EF/ 50.0 1.
 - D.L.N°1153-2013- Regula La Política integral de Compensaciones y Entregas económicas del Personal de Salud al Servicio del Estado.
 - D.S.N°007-98-SA — Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- Resolución Ministerial N°573-92-SA/DM — Reglamentó de Administración de Guardias hospitalarias para el personal asistencial de los establecimientos del Ministerio de salud.
- Resolución Ministerial N°749-2012/'MINSA que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V01 "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N°046-82-SA/DVM — Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N°665-2013/ MINSA — que aprueba la NTS N°0103- MINSA/DGSP-V 01 Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
- Decreto Legislativo N°1062 — Ley de la inocuidad de los Alimentos.
- Ordenanza Regional N°312-2015/GRP-CR, que aprueba el Reglamento de Organizaciones y Funciones del Hospital de Apoyo II-2 Sullana.
- Resolución Ministerial N°537-2020-MINSA que aprueba el servicio de guardia.

V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES CONCEPTUALES

- Alimento: Todo aquel producto o sustancia ingerido, aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
- Alimentación: Es un proceso de selección de alimentos, fruto de la disponibilidad y aprendizaje de cada individuo que le permitirá componer su ración diaria y fraccionarla a lo largo del día de acuerdo a sus hábitos y condiciones personales.
- Productos Perecibles: Son los alimentos que se deterioran rápidamente por la actividad de las enzimas propias del alimento, por lo que requieren de un proceso especial de transporte, almacenamiento y/o conservación (congelamiento y refrigeración).
- Productos No Perecibles: Son los alimentos que no necesitan procesos especiales de congelamiento y refrigeración porque duran más tiempo.



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- Consulta nutricional: Es el proceso que incluye la evaluación, diagnóstico, elaboración de indicaciones nutricionales para personas sanas o enfermas, desarrollada por el profesional nutricionista colegiado y habilitado.
- Dieta: Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
- Estado Nutricional: Es el resultado dinámico de la relación que existe entre los requerimientos calórico proteicos diarios para vivir y cubrir las actividades cotidianas y los aportes provenientes de los alimentos en sus diferentes presentaciones. Se entiende por estado nutricional óptimo a la verificación de normalidad de los diferentes elementos constitutivos del organismo con los valores referenciales según grupo etario.
- Indicaciones Nutricionales: Son el conjunto de pautas que tienen como objetivo dar una respuesta oportuna a cada uno de los problemas identificados en el diagnóstico nutricional. Pueden ser de 4 tipos: recomendación nutricional, recomendación dietética, prescripción nutrioterapéutica y prescripción dieto terapéutica.
- Nutrición: Conjunto de procesos fisiológicos y bioquímicos que comprenden la digestión, absorción, metabolismo y excreción de las sustancias nutritivas y no nutritivas presentes en los alimentos.
- Formulas enterales: Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía, las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.
- Nutriente: Son estructuras químicas que necesitan las células para cumplir o realizar sus funciones vitales y cubren las necesidades fisiológicas de quienes las consumen.
- Ración Alimentaria: Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.- Es una de las Unidades Productoras de Servicios de Salud de Atención de Soporte, y es una unidad básica de la oferta de servicios de salud, constituida por el conjunto de recursos humanos, físicos, tecnológicos, organizados para desarrollar funciones homogéneas y producir determinados servicios de salud, en relación directa a la complejidad del establecimiento de salud.
 - Régimen Dietético: Dieta terapéutica que permite la modificación de la dieta normal de un individuo en sus aspectos cualitativos (consistencia, digestibilidad, horario) y cuantitativo (aporte de energía, nutrientes específicos, y volumen) según las alteraciones metabólicas y/o digestivas que las patologías provocan.
 - Guía de alimentación **Nutricional**: Documento emitido por el profesional nutricionista al paciente hospitalizado de alta o ambulatorio, en el que se establece horarios, los tipos y cantidad de alimentos, forma de preparaciones, lista de sustitutos de alimentos y recomendaciones de su alimentación de acuerdo a su prescripción dietética, requerimientos nutricionales y fisiopatología.
 - Paciente: Persona que se encuentra en un estado de vulnerabilidad o sufrimiento de alguna patología.
 - Trabajador: Es la persona con mayoría de edad y en uso de sus atribuciones físicas y mentales, presta servicios de forma dependiente. por lo cual es retribuida, en una determinada institución.
 - Guardia Hospitalaria: Es la prestación de servicio mediante la permanencia por el personal asistencial en su labor prestacional el hospital.
- 5.2. Los establecimientos de salud del segundo y del tercer nivel de atención cuentan de manera obligatoria con una Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
- 5.3. La UPSS de Nutrición y Dietética está incluida en el Reglamento de Organización y Funciones del establecimiento de Salud según su nivel de complejidad y categoría; y cuenta con documentos de gestión como el Manual de Organización y Funciones y el Manual de Procedimientos, donde se precisan las responsabilidades de los puestos de trabajo y los procedimientos para su adecuado funcionamiento.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Es la unidad orgánica encargada de promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente, depende del Departamento de Apoyo al Tratamiento y tiene funciones asignadas en el Art. 59° del Actual Reglamento de Organización y Funciones del Hospital de Apoyo II-2 Sullana (ROF).

Para el cumplimiento de sus objetivos aplica los principios generales de higiene, con el objeto de proteger la salud de los pacientes y personal que labora en el Hospital de Apoyo II-2 Sullana, que consumen alimentos preparados y provistos por el Servicio de Nutrición y Dietética, de conformidad con lo señalado en la Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, aprobada con Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA.

El nutricionista es responsable:

- El (la) nutricionista del servicio de nutrición y dietética, recopilará y planificará la dieta y el tipo de dieta para los pacientes, según morbilidad e indicación médica, así como del personal de turno con derecho a dicha ración.
- La nutricionista deberá fijar los niveles de calorías y contenido proteico del aporte nutricional que debe contener la dieta del personal. pacientes y dietas especiales, lo cual debe ser visible y verificable en el cuaderno de preparación diaria alimenticia.
- El responsable de control de calidad en conjunto con la nutricionista de producción, verificará la calidad de los insumos alimenticios que se necesitan para la elaboración diaria de los alimentos a preparar, planificará su abastecimiento de acuerdo a la estadística de los pacientes y el rol diario programado de los trabajadores.
- El personal de nutrición elaborará el menú dietético a consumirse en base a los indicadores sanitarios y de bioseguridad establecidos por norma sanitaria del MINSA.



" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- El Departamento de Nutrición elaborará el informe de número de dietas diarias, semanales y mensuales, así como los insumos principales o de mayor costo.
- El Servicio de Nutrición y Dietética elaborara las raciones alimenticias para los pacientes hospitalizados y de personal de guardia del Hospital considerando los criterios de calidad en términos de valor nutricional la presentación y el sabor.
- El Servicio de Nutrición y Dietética, debe contar con los siguientes documentos de Gestión
 - ✓ Plan Operativo Anual.
 - ✓ Plan de Capacitación Continua.
 - ✓ Manual de Organización y Funciones MOF.
 - ✓ Manual de Procesos y Procedimientos de Nutrición (MAPRO).
 - ✓ Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos.
 - ✓ Registro de encuesta de satisfacción del paciente y personal de guardia.
 - ✓ Registro de Atenciones.
 - ✓ Registro de atención y solución de quejas y reclamos.
 - ✓ Registro de control de calidad.
 - ✓ Registro de información estadística.
 - ✓ Normas administrativas actualizadas.
- El Servicio de Nutrición y Dietética, cuenta con indicadores de calidad que permitan alcanzar el mejoramiento continuo. Así como la satisfacción de los usuarios, y el sistema de evaluación y control de calidad de los procesos, se basa en el monitoreo continuo de las actividades realizadas.

6.2. DE LOS USUARIOS CON OPCION A ALIMENTACION Y EL HORARIO

La alimentación hospitalaria corresponde a pacientes y personal asistencial con derecho a ese servicio de acuerdo a las siguientes disposiciones:

6.2.1. DE LOS PACIENTES:

- Los pacientes hospitalizados tienen derecho a la alimentación (dieta terapéutica) según indicación del médico tratante de su respectivo servicio.
- Los pacientes en observación de los Servicios de Emergencia y Cuidados Críticos tienen derecho a alimentación y de acuerdo al criterio médico.
- El pedido de alimentación se realizará mediante la hoja de dieta de los respectivos servicios mencionados.

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- 
- 
- Se reportará si el tipo de dietas es especial al nutricionista del Servicio de Nutrición y dietética y su cumplimiento es bajo su responsabilidad.
 - A los pacientes hospitalizados que fueron dados de alta solo les corresponde desayuno.
 - Se brindará ración alimentaria a mamás canguros, mamás acompañantes que tengan a sus menores hijos hospitalizados, que provengan de lugares alejados de nuestra provincia previamente evaluadas por el área de asistencia social.

6.2.2. DEL PERSONAL DEL HOSPITAL

El Personal asistencial nombrado le corresponderá la ración alimenticia de acuerdo a guardias de 12 horas consecutivas y efectivas, que se acrediten de acuerdo al rol de programación mensual registrada a través de los documentos emitidos por la Oficina de Administración y Unidad de Personal les corresponderá una ración.

Equipo Básico de Guardia Hospitalarias:

Están comprendidos en el Equipo Básico de Guardias Hospitalarias: el personal profesional de la salud que labora en los Servicios de Emergencia, Centro Quirúrgico, unidad de cuidados intensivos y hospitalización que por su especialidad son:

• Personal asistencial nombrado:

- 
- 
- 
- Médicos: Generales, Internistas, Cirujanos, Gineco-Obstetricia, Pediatría, Anestesiólogos, Traumatólogos, Químicos Farmacéuticos (Emergencia, Centro Quirúrgico).
 - Obstétricas.
 - Enfermeras.
 - Tecnólogo médico
 - Técnico especializado.
 - Patología y Laboratorio Clínico.
 - Asistente Social.
 - Nutricionistas.

• Personal no profesional de la salud, que contemplan las actividades del Equipo Básico de Guardia y que por la naturaleza de sus funciones se requiere:

- Técnicos y Auxiliares de Enfermería.
- Técnicos y Auxiliares de Farmacia.
- Técnicos y Auxiliares de Estadística.

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- 
- 
- 
- 
- Técnicos y Auxiliares Administrativos (caja).
 - Técnicos y Auxiliares de Nutrición.
 - Técnicos en Transporte y Choferes.
 - Técnicos y Auxiliares o Artesanos de casa de Fuerza.
 - Técnicos en seguridad.
 - Técnicos y Auxiliares de Servicio (Limpieza).
 - Técnicos y Auxiliares de Laboratorio.
 - Técnicos y Auxiliares de Rayos X.

 - EL Personal administrativo y asistencial que no debe recibir ración alimentaria son:
 - Personal Administrativo.
 - Unidad de Logística.
 - Unidad de Economía.
 - Oficina de Planeamiento Estratégico.
 - Oficina de Administración.
 - Área de Ingeniería.
 - Secretaría Técnica.
 - Asesoría Legal.
 - Unidad de Recursos Humanos.
 - Farmacia – Almacén Especializado
 - Entre otras oficinas que realizan labores administrativas.

 - El personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo según R.M N° 665-2013/ MINSA punto **"6.3.4.6 El personal que labora en la UPSS de Nutrición y Dietética podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo."**, que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V 01 " Norma Técnica de Salud de la Unidad de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

 - El personal de guardia nocturna recibirá su ración alimentaria de cena y desayuno.

 - El personal de residencia medica e internos de medicina recibirán sus raciones alimentarias de acuerdo al convenio de la universidad de procedencia.

 - El personal de guardia con comorbilidades como Diabetes, hipertensión Arterial y Patologías Oncológicas se les preparará una dieta especial, previa indicación de la especialidad y autorización de la Dirección Ejecutiva a y/o Administración se comunicará la relación y roles respectivos.

 - Se le otorgara al personal de guardia su ración alimenticia en el ambiente del

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

comedor institucional, cuya entrega es personal e Intransferible, los cambios de guardia deben ser verificados por el jefe de la Unidad de Personal.

- Queda terminantemente prohibido la atención de alimentación a personal no comprendido en el punto 6.2.2; excepto disposiciones dadas por la Dirección Ejecutiva o la Oficina de Administración.
- El Servicio de Nutrición y Dietética llevará un control diario mediante la planilla del personal con acceso a alimentación de los diferentes turnos de guardias a efectos de verificar el número de raciones.
- La preparación de las dietas para el personal asistencial nombrado del Hospital será balanceada, en base al porcentaje correspondiente de macro nutrientes.
- Toda ración alimentaria para paciente hospitalizado extra y/o otra modalidad deben ser reportados a la Dirección Ejecutiva y/ Oficina de Administración indicando motivo y la autorización respectiva
- El Personal Profesional y Técnico del Servicio de Nutrición y Dietética durante el horario de trabajo está obligado al uso del uniforme reglamentario el cual debe ser proporcionado por la entidad, así como debe contar con la debida identificación visible.

6.3. DEL HORARIO Y CONDICIONES DE ATENCION

- La alimentación de los pacientes hospitalizados se realizará en el horario de:

Desayuno	7:30 a 8:30 horas
Almuerzo	12:00 a 13.30 horas
Cena	16:30 a 17:30 horas
- La alimentación del personal de guardia diurna y nocturna según el siguiente Horario:

Desayuno	7:00 a 8.30 horas
Almuerzo	13:00 a 14:30 horas
Cena	19:00 a 20:30 horas
- La atención al personal de guardia es en el comedor del Hospital.
- La permanencia del personal en el comedor no excederá más allá de los 30 minutos.
- Los comensales deberán acceder en forma ordenada y secuencial al otorgamiento en la dieta alimenticia.

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- El Personal de guardia diurna y/o nocturna recibirá sus alimentos de acuerdo al horario establecido por el área de nutrición, pasadas estas horas establecidas y no habiendo comunicado para ser guardada se redistribuirá su ración no teniendo derecho a reclamo.
- Queda prohibido extraer o sacar alimentos crudos o cocidos ya sea como residuos o sobrantes del Servicio de Nutrición y Dietética su infracción constituye falla administrativa grave previo informe fue de vigilancia o personal que detecte anomalía solo procederá con autorización expresa de la administración previa justificación.
- Queda prohibido la atención de alimentación al personal que no está programado en rol de guardia y/o contemplado en las disposiciones de esta normativa; salvo excepciones dispuestas por el director ejecutivo y el Supervisor de la Oficina de Administración.
- Queda prohibido llevar raciones alimenticias a cualquier servicio, sea cual fuera la complejidad de la misma, debiendo el servicio prever el recojo personal e intransferible de la ración alimenticia.
- Queda prohibido el ingreso de personal ajeno al Servicio de Nutrición y Dietética, salvo disposición expresa de labores de mantenimiento, capacitación y otros que se dispondrán oportunamente.
- Queda prohibido la atención de desayuno y/o almuerzo al personal que este programado turno mañana o turno tarde.
- Queda prohibido la atención de desayuno, almuerzo y cena al personal que realice retenes.

VII. LA PROGRAMACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

- 7.1. El Jefe de Servicio de Nutrición y Dietética, hará su requerimiento de adquisición de alimentos, no perecibles y secos, en función de sus metas anuales.
- 7.2. Efectuado el requerimiento por la Jefatura de Servicio de Nutrición y Dietética, el área encargada de programación y/ o procesos de la Unidad de Logística en forma coordinada, realizará los estudios e indagaciones de las posibilidades que ofrece el mercado, precisando que las Normas Sanitarias Nacionales aprobadas por las autoridades competentes, son de obligatorio cumplimiento para establecer las características técnicas de los víveres a adquirir.

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

- 7.3. La Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética adoptará las medidas necesarias para verificar que los alimentos se reciban en embalajes utilizando los implementos técnicos y tecnológicos que preserven su orden, integridad y conservación, en el Almacén Central del Hospital de Apoyo II-2 Sullana. El transporte de los alimentos debe ser realizado en vehículos cerrados totalmente limpios y cerrados. Si se transportan productos refrigerados, deben tener cámara de frío o recipientes adecuados para almacenamiento de bajas temperaturas, así mismo deben usarse envases resistentes limpios que garanticen la higiene, salubridad, integridad, conservación y adecuado almacenamiento de los productos perecibles.

VIII. CONTROL DE INGRESOS Y SALIDA DE ALIMENTOS

- 8.1. El Servicio de Nutrición y Dietética elaborará de forma semanal el requerimiento semanal de alimentos cuyo suministro el Hospital de Apoyo II-2 Sullana haya contratado y lo remitirá los días lunes y jueves a la Unidad de Logística. Dicha unidad remitirá a los diversos contratistas los requerimientos para la atención correspondiente: así como a su área de Almacén Central.

- 8.2. Los encargados del almacén central son responsables de la recepción e ingreso de alimentos, para lo cual la Jefatura del área del Almacén de la Unidad de Logística, adoptará el procedimiento necesario para su control, debiendo verificar los alimentos de acuerdo al contrato y a las normas técnicas de la materia. Para dicho fin, el Servicio de Nutrición y Dietética deberá designar a un profesional especializado en el área de calidad e inocuidad alimentaria, quien verificará el ingreso de los alimentos, el cual otorgará la conformidad correspondiente de los productos recepcionados.

- 8.3. Los bienes ingresados al Servicio de Nutrición y Dietética, se deben recepcionar en el Almacén Central del servicio de Nutrición y Dietética, siendo verificados por el nutricionista de producción y el ingeniero de control de calidad, los cuales evaluarán las condiciones en las que llegan los productos, cantidad, tipo de los mismos, acompañados del encargado del almacén el cual verifica la cantidad según el requerimiento y la guía ingresada. El ingeniero encargado de verificar la calidad de los productos y la nutricionista encargada del área, darán la conformidad de lo ingresado, caso contrario los productos serán rechazados por no cumplir con la calidad y lo especificado en el requerimiento, para su cambio inmediato bajo responsabilidad del proveedor.

- 8.4. Una vez verificado el ingreso de los productos por los encargados del servicio de Nutrición y dietética y el Área de Almacén, teniendo en cuenta la capacidad y

" Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

DIRECTIVA ADMINISTRATIVA N° 006- 2024-GOB.REG.PIURA. DRSP-HAS-DE-430020163
"NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA"

condiciones del mismo, se almacenarán según el tipo de alimento en los diferentes almacenes del Servicio de Nutrición y Dietética.

- 8.5. El reclamo de cambio de víveres por la no conformidad, estará a cargo de la Unidad de Logística, a solicitud del Nutricionista e Ingeniero de control de calidad, previo informe.

IX. DE LA DISPOSICIÓN DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- Los residuos sólidos producidos por el Servicio de Nutrición y Dietética deben ser clasificados, almacenados y acondicionados en el área donde hayan sido generados, de acuerdo al tipo de residuo.
- Los residuos sólidos provenientes de los restos alimentarios de los pacientes hospitalarios deben reunirse y ser manejados como residuos biocontaminados, almacenados en bolsas de color rojo.
- Los residuos sólidos originados en la preparación de alimentos, son considerados como residuos comunes. por lo cual deben ser almacenados en bolsas negras. Asimismo, los residuos reciclables (papeles, cartones. bolsas, etc.) deben almacenarse en otras bolsas negras.

X. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- La presente Directiva será aprobado vía acto resolutivo, contando con las visaciones de la Oficina de Administración, Asesoría Legal del hospital, Planeamiento Estratégico y Dirección Ejecutiva.
- Lo no estipulado en la presente directiva, será resuelto por Disposición de la Dirección Ejecutiva y/o Oficina de Administración del Hospital, según el caso y las circunstancias en que se produzcan.
- Las funciones y atribuciones del personal que trabaja en el Servicio de Nutrición y Dietética, se regirán por lo dispuesto en el artículo pertinente del ROF y MOF institucional.
- Las sanciones disciplinarias al personal usuario y que trabajan en el servicio de nutrición se regirán por las normas pertinentes.

