

بررسی مدیریت خدمات غذایی، مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران در سال ۱۳۹۰

حسین ابراهیمی پور^۱، سید محمد هادی موسوی^۲، هاجر حقیقی^۳، پیام محمودیان^۳، سیده الهه حسینی^{۳*}

۱. PhD. مدیریت خدمات بهداشتی درمانی، دانشیار، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۲. کارشناس ارشد مدیریت خدمات بهداشتی درمانی، عضو هیئت علمی دانشکده پیراپزشکی دانشگاه علوم پزشکی تهران

۳. MSc. مدیریت خدمات بهداشتی درمانی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

*نویسنده مسئول: سیده الهه حسینی. دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد، ایران. ایمیل: Hoseinie912@mums.ac.ir. تلفن: ۰۹۱۵۳۲۱۹۷۴۲

تاریخ دریافت مقاله: ۱۳۹۳/۸/۲ تاریخ پذیرش مقاله: ۱۳۹۳/۱۱/۱۰

چکیده

مقدمه: بخش تغذیه بیمارستان در زمره مهمترین بخش های یک بیمارستان است زیرا عملکرد و فعالیت این بخش تأثیر بسیار زیادی بر میزان رضایتمندی بیماران دارد. این مطالعه با هدف بررسی مدیریت خدمات غذایی، مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران با استانداردهای مدون در وزارت بهداشت انجام گرفته است.

روش بررسی: این مطالعه از نوع توصیفی-مقطعی است. جامعه مورد مطالعه ۷ بیمارستان منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران می باشد. به منظور گردآوری داده ها چک لیست تایید شده معاونت درمان توسط پژوهشگر با روش مشاهده و مصاحبه تکمیل گردیده است. چک لیست دربردارنده ۷ حیطه و ۶۴ سوال است. جهت توصیف نتایج پژوهش از نرم افزار SPSS 16 استفاده شده است.

یافته ها: نمره بدست آمده از وضعیت مدیریت خدمات غذایی، مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستان های مورد مطالعه برابر با ۰.۸۲ است، که به طور کلی در وضعیت مطلوبی قرار دارد. همچنین نمرات بدست آمده از استانداردهای بررسی شده به ترتیب در مرکز قلب تهران ۰/۹۴، امیراعلم ۰/۸۷، مرکز طبی کودکان ۰/۸۶، سینا ۰/۸۵، دکتر شریعتی ۰/۸۲، امام خمینی ۰/۷۴ و انستیتو کانسر ۰/۶۷ می باشد.

نتیجه گیری: وضعیت تغذیه، مدیریت خدمات غذایی، مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستان های مورد پژوهش بیمارستان در وضعیت مطلوب قرار دارد با این وجود برای بهتر شدن وضعیت می توان با برگزاری برنامه های آموزشی برای کارکنان سطح دانش آنها را نسبت به وظایف خود افزوده و سبب بهبود کیفیت عملکرد شد.

واژگان کلیدی: بیمارستان، مدیریت خدمات غذایی، استانداردهای تغذیه

پشتیبانی کم ارزش قرار می‌دهد، درحالی‌که تغییرات و پیشرفت در خدمات تغذیه‌ای بیمارستان توانسته است از مشکلات تغذیه‌ای که تأثیر سوئی بر طول مدت اقامت و هزینه‌های بستری شدن در بیمارستان داشته، جلوگیری کند و علاوه بر این، این تغییرات توانسته تأثیر مثبتی بر ادراکات بیمار از بستری شدن در بیمارستان داشته باشد (۸). هم‌چنین این بخش، از مهم‌ترین بخش‌های بیمارستان برای تأمین روند بهبود می‌باشد و میزان رضایتمندی بیماران را به مقدار زیادی تحت تأثیر قرار می‌دهد (۹).

بخش تغذیه در بیمارستانها و سایر مراکز مانند خانه‌های سالمندان و دیگر مراکز تجمع انسانی با مشکلات مربوط به جابجایی مقادیر زیادی از غذاهای خام، تحویل غذاهای زیاد و متنوع در عرض یک روز به بیماران، تهیه و آماده سازی غذا برای رژیم‌های مختلف و تأخیر در تحویل غذاها روبروست (۱۰). احتمال آلودگی مواد غذایی در اینگونه جابجایی بسیار زیاد است و طبیعتاً غذای آلوده در ارگانسیم بیماران که عموماً دچار ضعف سیستم ایمنی می‌باشند نمایش منفی تری می‌تواند داشته باشد. این تغییرات در تهیه غذا و تحویل آن به بیماران در بیمارستان به دلیل ضرورت تغذیه بسیاری از بیماران که دست به‌گریبان بیماری می‌باشند اثرات پیچیده تری می‌تواند داشته باشد (۱۱).

در مطالعه‌ای در زمینه بررسی بخش تغذیه بیمارستان نشان داده شد وضع این بخش، در عمده بیمارستان‌های مورد مطالعه، نامطلوب بوده و با استاندارد خود فاصله زیادی دارد (۱۲).

بخش تغذیه از مهم‌ترین بخش‌های بیمارستان برای تأمین روند بهبود است و میزان رضایتمندی بیماران را به مقدار زیادی تحت تأثیر قرار می‌دهد (۹). در این راستا مراقبت‌ها و اقدامات تغذیه‌ای راجع به بیماران و کیفیت مواد غذایی باید به خوبی تعیین شده و به یک اقدام موثر در موسسات بهداشتی تبدیل شود (۸).

آگاهی درباره وضعیت واقعی مواد غذایی و مراقبت‌های تغذیه‌ای یک مرحله بسیار مهم برای ارائه خدمات بیمارستان با کیفیت خوب است. اینگونه تشخیص‌ها، ارزیابی تغییرات اجرا شده را که برای برنامه ریزی ضروری است، امکان پذیر می‌کند (۸).

تداوم حیات هر سازمانی به مشتریان آن وابسته است. به همین دلیل هر سازمانی باید نیازهای فعلی و آتی این مشتریان را درک کرده، خواسته‌ها و الزامات آنان را تأمین نماید (اصل مشتری‌گرایی) و در جهت فراتر رفتن از انتظارات آنان بکوشد (۱). مراکز بهداشتی درمانی در جامعه تحت پوشش خود، برای این منظور ایجاد شده‌اند که بیماران بهبود پیدا کرده و در محیط مناسبی اقامت‌گزینند. مشتریان مراکز بهداشتی درمانی، یگانه علت وجودی برای ادامه فعالیت این مراکز به شمار می‌روند (۲). بدون تردید، بخش تغذیه مرکز بهداشتی درمانی در زمره مهم‌ترین بخش‌های این مرکز است، زیرا عملکرد و فعالیت این بخش تأثیر بسیار زیادی بر میزان رضایتمندی بیماران دارد و نیز تغذیه مطلوب برای بیمار اهمیت درمانی داشته، در ارزیابی بیمار از مرکز بهداشتی درمانی تأثیرگذار است (۳). تحلیل آمارهای مربوط به مسمومیت‌های غذایی، نشانگر آن است که تا ۶۰٪ اپیدمی‌های مسمومیت‌های غذایی ناشی از عدم رعایت موازین بهداشتی و مصرف غذاهای آلوده است (۴).

غذای خوب در سلامتی و درمان افراد، بسیار مهم می‌باشد و جزئی از مراقبت‌های درمانی است. بیماران برای اینکه قادر به خوردن غذا جهت کمک به بهبودی خود باشند، به غذاهای مغذی و اشتها آور نیاز دارند (۵). یکی از موارد اساسی که می‌تواند در عملکرد هر بیمارستان نقش مهمی داشته باشد بحث تغذیه و خدمات غذایی در آن مرکز است (۶).

بدون تردید بخش تغذیه بیمارستان در زمره مهم‌ترین بخش‌های یک بیمارستان است، زیرا توجه بخش تغذیه، صرفاً به غذا نمی‌باشد بلکه فراهم نمودن و ارائه خدمات غذایی مناسب برای مشتریان نیز جزء وظایف آن است که البته، اکثر بیمارستان‌ها به آن توجهی ندارند و مدیران بیمارستان‌ها نیز غالباً اطلاع چندانی در رابطه با اهمیت این بخش ندارند، بنابراین اقدامی در زمینه آموزش مداوم کارکنان در راستای به روز نمودن دانش آنها در حیطه خدمات غذایی در بیمارستان، ایجاد برنامه‌هایی به منظور افزایش آگاهی سایر پرسنل بیمارستان از واحد تغذیه، اهمیت آن در درمان بیماران و رفاه کارکنان، بیمار و همراهان را جزء برنامه‌های خود قرار نمی‌دهند (۷).

بیمارستان اغلب خدمات تغذیه‌ای را در جایگاه خدمات

یافته ها

یافته های این مطالعه به دو گروه تقسیم می شود. قسمت اول بیان کننده آمار توصیفی وضعیت اهداف هفت گانه اختصاصی و هدف اصلی می باشد. در قسمت دوم آمار توصیفی در مورد وضعیت اهداف اختصاصی هفت گانه و هدف اصلی مربوط به وضعیت مدیریت خدمات غذایی و مشاوره تغذیه و رژیم درمانی، به تفکیک بیمارستان های مورد مطالعه بیان می شود.

با توجه به جدول شماره ۱، بیشترین نمره میانگین به دست آمده، مربوط به "وضعیت فعالیت های کمیته تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستان های منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران" با نمره (۰,۹۱) می باشد.

کمترین نمره میانگین به دست آمده نیز با نمره (۰,۶۷) مربوط به "وضعیت مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بخش تغذیه در بیمارستان های منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران" می باشد.

همچنین وضعیت مدیریت خدمات غذایی و مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستان های منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران، با میانگین نمره ۰,۸۲ در وضعیت مطلوب قرار دارد.

با توجه به جدول شماره ۲، بیشترین نمره میانگین بدست آمده پیرامون "وضعیت مدیریت خدمات غذایی و مشاوره تغذیه و رژیم درمانی" در میان بیمارستان های مختلف، مربوط به بیمارستان مرکز قلب تهران با میانگین نمره ۰,۹۴ می باشد. همچنین کمترین نمره میانگین بدست آمده پیرامون "وضعیت مدیریت خدمات غذایی و مشاوره تغذیه و رژیم درمانی" در میان بیمارستان های مختلف، مربوط به انیستیتو کانسر با میانگین نمره ۰,۶۷ می باشد. جدول شماره ۲ وضعیت بیمارستان ها را به ترتیب اولویت بیان می کند.

بحث

مطالعه تحلیلی و مقطعی حاضر با هدف بررسی مدیریت خدمات غذایی، مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستان ها و ارائه پیشنهادهای برای بهبود وضعیت تغذیه انجام شده است.

لذا این مطالعه با هدف بررسی مدیریت خدمات غذایی، مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستان های منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران با استانداردهای مدون در وزارت بهداشت انجام گرفته است.

روش بررسی

این مطالعه توصیفی و مقطعی در سال ۱۳۹۰ انجام شده است. جامعه مورد مطالعه از نظر مکانی محدود به بخش تغذیه ۷ بیمارستان منتخب دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران شامل بیمارستان های سینا، امیراعلم، امام خمینی (ره)، دکتر شریعتی، انستیتو کانسر، مرکز قلب تهران و مرکز طبی کودکان می باشد.

ابزار گردآوری پژوهش چک لیست های مورد تایید از معاونت درمان می باشد. روش گردآوری داده ها به صورت میدانی است که توسط پژوهشگر با روش مشاهده و مصاحبه تکمیل گردیده است. این چک لیست شامل ۶۴ سؤال می باشد که در ۷ حیطه تنظیم گردیده است.

حیطه اول مربوط به مدیریت بخش تغذیه و دارای ۱۱ سوال، حیطه دوم در رابطه با وضعیت انبارها در آشپزخانه و دارای ۸ سوال، حیطه سوم در رابطه با سردخانه ها و یخچال ها در آشپزخانه و دارای ۱۲ سوال، حیطه چهارم در رابطه با نوع مواد مصرفی، پخت و توزیع غذا و دارای ۱۱ سؤال، حیطه پنجم در رابطه با مشاوره تغذیه و رژیم درمانی و دارای ۱۴ سوال، حیطه ششم در رابطه با فعالیت های کمیته تغذیه و رژیم درمانی و دارای ۵ سوال، حیطه هفتم در رابطه با فعالیت ها و وظایف پرسنل بخش تغذیه و دارای ۴ می باشد. جواب ها به صورت دو گزینه ای و نشان دهنده وجود و یا عدم وجود استاندارد مورد نظر می باشد. نمره اختصاص داده شده به وجود استاندارد عدد (۱) و عدد (۰) برای عدم وجود استاندارد مشخص شد و به واسطه میانگین بدست آمده از سوالات و مقایسه با شاخص استاندارد، وضعیت بخش ها مشخص شد. مراد از شاخص استاندارد، بازه های عددی است که از طریق آن می توان وضعیت هر سوال را تعیین نمود. این شاخص ها عبارتند از: مطلوب = [۰,۶۸ - ۱] و متوسط = [۰,۳۴ - ۰,۶۸] و نامطلوب = [۰ - ۰,۳۴]

پس از تکمیل چک لیست های مربوطه در تمامی بیمارستانهای مورد نظر، داده های بدست آمده با استفاده از آمار توصیفی (فراوانی و میانگین) و با استفاده از نرم افزار SPSS ۱۶ مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت.

منابع

1. Malek F, Tabatabaie A-m. Edited Standards of ISO 9000 Review. Esfahan: Amooze; 2003.
2. Sadaghiyani E. Evaluation of health care and hospital standards. Tehran: Moein; 1997.[in Persian]
3. Rafati H and et all. Comparison of HACCP implementation requirements in nutrition department military health-treatment centers. Journal of Military Medicine. 2010;11(4):31.[in Persian]
4. Miokovic B, Njari B, Kozacinski L, Cvrtila Z. Application of HACCP in the control of the microbiological survey of meals in restaurants. Veterinarski Arhiv Journal. 2001;71(2):75-84.
5. Ohlsson T. Food waste management by life cycle assessment of the food chain. Journal of Food Science. 2004;69(3):107-9.
6. Tranter M, Gregoire M, Fullam F, Lafferty L. Can patient-written comments help explain patient satisfaction with food quality? Journal of the American Dietetic Association. 2009;109(12):2068-72.
7. Tabibi J, Maleki M, Ghazi-asgar M. Effects the education of food distribution to food residues in the Bu Ali hospital of Tehran in year 2011. Payavard Salamat. 2012;5(5):72-81.[in Persian]
8. RW D-G, AAd S, RPdC P, VA L-M, EZ M. Gauging food and nutritional care quality in hospitals. Nutrition Journal 2012;11(66):1-10.
9. Farhadfar A-h. Check the nutrition department of the selected hospitals based on the prerequisites for the implementation of the HACCP system. Hospital journal. 2008;6(3-4):24-7.
10. Gullar C, Ariza J. An incidious nosocomial outbreak due to salmonella enteritidis. Infect Control-Hospital Epidemiol. 2004;25(1):5-10.[in Persian]
11. Aryaian N. Food hygiene in hospitals. Hospital journal. 2008;6(2-3):62-7.
12. Edwards J, Nash A. Catering services. Measuring the wasteline. Health Service Journal. 1997;107(5579):26-7.

طبق نتایج به دست آمده از این مطالعه سردخانه و یخچال های متعلق به بخش تغذیه در بیمارستانهای مورد مطالعه دارای وضعیت مطلوب و قابل قبولی بودند. هم چنین طبق مطالعه ای که در دو مرکز بهداشتی-درمانی نظامی و غیر نظامی انجام شده است، سردخانه ها و وسایل مورد استفاده در آشپزخانه دارای وضعیت مطلوبی بودند. (۳)

نوع مواد غذایی و مدیریت واحد تغذیه در این مطالعه وضعیت قابل قبولی داشتند اما در مطالعه ای که در بیمارستان بوعلی تهران انجام شد کیفیت مواد غذایی و پایش و بررسی خدمات از وضعیت خوبی برخوردار نبود اما نوع فعالیت پرسنل طبق نتایج به دست آمده خوب بود (۷) که در مطالعه حاضر هم نتیجه مشابهی به دست آمد.

فعالیت ها و وظایف پرسنل بخش تغذیه در بیمارستان های مورد مطالعه از وضعیت مطلوبی برخوردار بود، اما طبق بررسی انجام شده در دو مرکز بهداشتی-درمانی نظامی و غیرنظامی رعایت موازین بهداشتی توسط کارکنان به خوبی انجام نمی گرفت که خود سبب آلودگی مواد غذایی میشود. (۳)

نتیجه گیری

با توجه به یافته ها و نتایج پژوهش و به دنبال آن نقاط ضعف بدست آمده در واحد های مختلف میتوان با برگزاری دوره های آموزشی برای پرسنل آشپزخانه و کارگران جدید ورود در زمینه رعایت نکات بهداشتی، بهداشت محیط، مقررات غذایی و دستورالعمل بهداشت کار در آشپزخانه خصوصاً مراعات موازین بهداشت فردی باعث ارتقاء آگاهی کارکنان شد. ارتقاء آگاهی افراد باعث تغییر در نگرش شغلی آنها شده و در نهایت در رفتار و عملکردشان تأثیرگذار خواهد بود.

در تمامی بیمارستانهای مورد مطالعه کارشناسان تغذیه به عنوان یکی از افراد تیم درمانی در حین بستری در بخش حضور فعال ندارند. در صورتی که اصولاً در تمام دنیا، کارشناس تغذیه به عنوان عضوی از تیم درمان محسوب می شود و همراهی وی با پزشک بر بالین بیمار موجب تسهیل فرآیند درمان و نیز کوتاه شدن دوران نقاهت بیمار می گردد. بنابراین پیشنهاد میشود، کارشناسان تغذیه به عنوان یکی از افراد تیم درمانی در حین بستری در بخش حضور فعال داشته باشند.

جدول ۱: وضعیت اهداف هفت گانه اختصاصی و هدف اصلی

| اهداف | تعداد | نمره میانگین | وضعیت سوال |
|---|-------|--------------|------------|
| ۱. تعیین وضعیت مدیریت واحد تغذیه در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران | ۷ | ۰.۸۸ | مطلوب |
| ۲. تعیین وضعیت انبارهای متعلق به بخش تغذیه در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران | ۷ | ۰.۸۴ | مطلوب |
| ۳. تعیین وضعیت سردخانه و یخچال های متعلق به بخش تغذیه در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران | ۷ | ۰.۸۸ | مطلوب |
| ۴. تعیین وضعیت نوع مواد مصرفی، پخت و توزیع غذا در بخش تغذیه در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران | ۷ | ۰.۸۳ | مطلوب |
| ۵. تعیین وضعیت مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بخش تغذیه در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران | ۷ | ۰.۶۷ | متوسط |
| ۶. تعیین وضعیت فعالیت های کمیته تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران | ۷ | ۰.۹۱ | مطلوب |
| ۷. تعیین وضعیت فعالیت ها و وظایف پرسنل بخش تغذیه در بیمارستانهای منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران | ۷ | ۰.۸۸ | مطلوب |
| هدف کلی | ۷ | ۰.۸۲ | مطلوب |
| تعیین وضعیت مدیریت خدمات غذایی و مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستان های منتخب دانشگاه علوم پزشکی تهران | | | |

جدول ۲: وضعیت کلی بیمارستان های مورد مطالعه به ترتیب اولویت

| رتبه | وضعیت | میانگین | بیمارستان های مورد مطالعه |
|------|-------|---------|---------------------------|
| ۱ | مطلوب | ۰.۹۴ | مرکز قلب تهران |
| ۲ | مطلوب | ۰.۸۷ | امیر اعلم |
| ۳ | مطلوب | ۰.۸۶ | مرکز طبی کودکان |
| ۴ | مطلوب | ۰.۸۵ | سینا |
| ۵ | مطلوب | ۰.۸۲ | دکتر شریعتی |
| ۶ | مطلوب | ۰.۷۴ | امام خمینی |
| ۷ | متوسط | ۰.۶۷ | انستیتو کانسر |

جدول ۳: وضعیت بیمارستانهای مورد مطالعه در هر یک از حیطه های هفت گانه

| نام بیمارستان | کمترین نمره | نام بیمارستان | بیشترین نمره | وضعیت مورد مطالعه |
|--|----------------|--|-----------------|--|
| امام خمینی (ره) | ۰,۷۳ | مرکز طبی کودکان و مرکز قلب | ۱ | مدیریت واحد تغذیه |
| انستیتو کانسر | ۰,۵۷ | سینا | ۱ | انبارهای متعلق به بخش تغذیه |
| دکتر شریعتی و انستیتو کانسر | ۰,۷۲ | مرکز قلب تهران | ۱ | سردخانه و یخچال های متعلق به بخش تغذیه |
| انستیتو کانسر | ۰,۷۲ | امیر اعلم، سینا و مرکز قلب تهران | ۰,۸۹ | نوع مواد مصرفی، پخت و توزیع غذا در بخش تغذیه |
| انستیتو کانسر | ۰,۵ | مرکز قلب تهران | ۰,۸۹ | مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بخش تغذیه |
| انستیتو کانسر، مرکز طبی کودکان و امام خمینی (ره) | ۰,۸ | دکتر شریعتی، امیر اعلم، سینا و مرکز قلب تهران | ۱ | فعالیت های کمیته تغذیه و رژیم درمانی |
| امام خمینی (ره) | ۰,۴۳ | دکتر شریعتی، امیر اعلم، سینا، مرکز طبی کودکان و مرکز قلب تهران | ۱ | فعالیت ها و وظایف پرسنل بخش تغذیه |

Evaluation of food service management, nutrition counseling and treatment diet in selected hospitals of Tehran University of Medical Sciences in 2011

H Ebrahimpour¹, M H Mosavi², H Haghghi³, P Mahmodiyan³, S E Hoseini³

1. Mashhad University of Medical Sciences, Mashhad, Iran

2. Tehran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

3. student Resesearch Committee, Mashhad University of Medical Sciences, Mashhad, Iran

Introduction:

Department of nutrition is one of the most important parts of the hospital, because the operation and activities of this sector has a huge impact on patient satisfaction.

This study has done with the aim of evaluation of food service management, nutrition counseling and treatment diet in selected hospitals of Tehran University of Medical Sciences of Tehran with the standards of the Ministry of Health.

Materials and Methods:

In this cross - sectional study, 7selected Hospital of Tehran University of Medical Sciences is Our Statistical population.To collect data ;approved checklist of the Ministry of Health have been completed by observation and interview .The checklist contains 7 domains and 64 questions. SPSS 16 software was used to describe the results.

Results:

The results of the food service management ,nutrition counseling and treatment regimen in hospitals is equal to ,0.82 which is generally in good condition .In addition the obtained grades from reviewed standards is 0.94 in Tehran Heart Center 0.87 ,in Amir Alam, 0.86in Children's Medical Center 0.85 ,in Sina 0.82 ,in Shariati 0.74 ,in Imam Khomeini and 0.67 in Cancer Institute.

Conclusion:

Nutrition, foodservice management, nutrition counseling and treatment regimen in hospitals and research hospital ,is located in an ideal situation .Nevertheless ,to improve this situation ,hospital can organize training programs for their employees to improve their knowledge and the quality of the performance

Key words:

Hospitals, foodservice management, nutrition standards