

DIETISTAS

REIKALAVIMAI

Dietistui keliami šie reikalavimai:

- turėti ne žemesnį kaip aukštąjį universitetinį išsilavinimą, ir/ar dietisto specializacijos ar kvalifikacijos pažymėjimą;
- turėti ne mažesnę kaip dvejų metų darbo patirtį dietisto profesijos srityje;
- mokėti organizuoti ir užtikrinti sveiką mitybą globos namuose remiantis gydomais žiniomis, gūdžiais, gebėjimais, vertybinėmis nuostatomis;
- turi žinoti ir suprasti visuminį (holistinį) sveikatos sampratą, globalinius sveikos mitybos principus ir taisykles, mitybos mokslą, maisto produktų sudėtį, mitybines normas vairioms gyventojų grupėms, šiuolaikinius sveiko maitinimo ir dietinio gydymo principus, dietetiką, maitinimosi higieną, dietinio maisto paruošimo technologijos principus, saugaus darbo reikalavimus, technologinius reikinius bei gamybinio inventoriaus paskirtį, į prižiūrėti, dietai rekomenduojamų produktų parinkimą ir kainas, šalies sveikatos politiką, programas;
- mokėti ir gebėti atpažinti gyvybei pavojingas būklės, suteikti pirmąją pagalbą, bendrauti ir bendradarbiauti su globos namų bendruomene, dirbti komandoje, planuoti ir vertinti savo veiklą, tvarkyti veiklos dokumentus, rengti ataskaitas ir rekomendacijas, pristatyti savo veiklą ir jos rezultatus;
- žinoti ir vadovautis Lietuvos Respublikos statymais ir po statyminiais aktais, Sveikatos apsaugos ministro sakymais, norminiais aktais, metodiniais nurodymais, medicinos norma MN 32:2015 „Dietistas. Teisės, pareigos, kompetencija ir atsakomybė“, higienos, etikos ir kitomis medicinos normomis, taikomoms dietistams, Vilijampolės socialinių globos namų darbo tvarkos taisyklėmis ir pareigybės aprašymu;
- privalo mokėti sukurti ir diegti praktikoje naujas dietinius patiekalų receptus ir technologijas, tvarkyti dokumentaciją, degustuoti patiekalus, suteikti pirmąją medicinos pagalbą;
- mokėti dirbti kompiuterinėmis programomis, skirtoms maisto apskaitai, naudotis informacinėmis technologijomis;
- būti pareigingam, darbštam, sąžiningam, mokėti dirbti komandoje ir vadovauti maisto paruošimo ir maitinimo skyriui;
- vadovautis sveikos gyvensenos nuostatomis, neturėti žalingų pročių, būti pavyzdžiu globos namų bendruomenei;
- nepriekaištinga profesinė reputacija: elgesys ar veikla, nepažeidžiant profesinės etikos, dietologijos normų, principų ir taisyklių;

- kvalifikaciniai reikalavimai, atsižvelgiant naujas Lietuvos Respublikos teisės akt nuostatas, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro sakymu gali būti keičiami;
- Dietistui suteikiami administravimo galiojimai pagal pareigybės aprašyme nurodytas funkcijas.

PAREIGOS

Dietistas privalo:

- kontroliuoti gaunamą ir esančią sandėliavimo patalpose maisto produktų kokybę;
- sudaryti kasdieninius, planinius ir individualius valgiaraščių;
- skaičiuoti maisto davinio maistinę bei energetinę vertę;
- pagal valgiaraštį tikrinti dietinių patiekalų ruošimą, jų kokybę degustuojant;
- neleisti realizuoti nekokybiškus maisto produktus bei patiekalus;
- nuolat tikrinti paruošto maisto higieninį būklę;
- mokyti maisto paruošimo darbuotojus higienos reikalavimų;
- kontroliuoti mitybos ruošimą pagal gydytojo paskirtą dietinį gydymą;
- diegti RVASVT sistemą maisto ruošimo bloke ar gerosios higienos praktikos reikalavimus;
- teikti nustatyta tvarka statistines ir kitas privalomas atskaitomybės žinias;
- koreguoti racioną pagal gydančio gydytojo pacientui paskirtą dietinį gydymą;
- nuolat tikrinti maisto paruošimo ir maitinimo skyriuje higienos ir saugaus darbo režimo reikalavimų vykdymą;
- užtikrinti, kad maisto paruošimo ir maitinimo skyriaus darbuotojai laiku pasitikrintų sveikatą;
- tobulinti profesinę kvalifikaciją;
- dėti tvarkingą ir aprangą bei avalyną;
- palaikyti tvarkingą darbo vietą;
- laikytis sanitarinių priešepideminės reikalavimų;
- laikytis asmens higienos reikalavimų;
- organizuoti maisto produktų pirkimo viešąjį konkursą;
- vykdyti kitus darbdavio nurodymus susijusius su pareigomis.