

醫院膳食管理

區慧清 著



家出版發行

區慧清著

醫院膳食管理

家出版社發行

一九五一年八月初版三，〇〇〇冊

醫院膳食管理

編著者 區 慧 清

發行人 黃 嘉 音

發行所 家 出 版 社

上海(23)膠州路一八六號
電話 三九五七八

印刷者

上海柳林路一一二號
大眾文化服務社印刷廠
電話 八〇三五八

版權
所有
翻印
必究

序

中央衛生部去年囑我院開辦營養管理員訓練班時，區主任預備了教材，並彙編成冊名爲『營養治療法』。這書偏重於營養治療方面，已於去年九月出版，以供學員之用。但各大醫院的營養室工作，不只限於營養學一方面，而膳食管理也是很重要的。關於後一方面，區主任今又將以往以及辦營養訓練班的經驗編作手冊，命名爲『醫院膳食管理』，這個命名就說明了它的內容重點所在。雖然目標不在精細完備，但是在我國衛生工作迅速發展時期，膳食管理勢必將受到醫院行政的重視，因爲膳食管理制度若是不好，病人必定遭到損失。所以這書的出版，對於醫務行政以及病人都有它一定的貢獻。

胡 傳 揆

一九五一年三月十三日於北京大學醫學院

序

對於醫院營養部，我們多少還遺留着一些不健全與不正確的舊觀念，在在阻止工作的進展與影響醫療的效果，好多人常以爲醫療比護理重要，護理比配藥重要，配藥又比營養重要。這種看法在營養學進步至今日的時代，實在需要澈底修正的。站在全醫院的立場說，各部各有其任務，各有其貢獻，毫無輕重之別可分，我們應該給予各部門性質不同的工作充份發展的機會，加緊相互密切的聯絡，兼顧並重，整齊有調，只有這樣，整個醫院才能變成爲生氣勃勃，能够不斷進步，繼續生長的一個有機體。

目前辦理營養所遇到的困難，技術本身方面比較還少，而障礙往往發生於醫院方面，撥出很大一筆款子，去買些無用的藥品，而不肯拿出較小的經費去充實營養，這是常見的事。行政手續是其另一方面的困難，以普通行政機關呆板的手續來處理經常不斷在進行中和性質極其繁複的營養工作，顯然是很不合適的。例如一個二百病床的醫院，特別餐食不計在內，每天就須預備六百份以上的飯食，裏面包括無數瑣細的工作，從採購，配製，烹飪，送入病室，出院入院，改換餐食，直接工作之外，還須造報銷做統計，其緊張情形可以想見，如果院方不予協助，和給它同情的便利，以病人的福利爲惟

一的前提，那麼這一部門的工作，必然是極端難以做好的。

醫護人員隨時可以幫許多忙，尤其對於那些不太明瞭營養意義，缺乏醫藥常識的病人，時常以營養部視作館子，鬧出誤會與糾紛，這些事一經醫護人員向他們說明，往往就不致於發生。同時亦給了病人很好的營養教育。

今日之下，醫院營養事業所處的階段，只能認作這種事業的一個開端，客觀的需要與技術的條件，二者都是我們今後努力的目標，應該向着營養教育作積極的展開，不僅在醫院以內需要這樣做，對於一般人民，更為迫切，因為我們覺得營養問題與提高人民健康的水平，根本上是一樁事。

區先生寫成『營養治療法』以後，於極短時間內又繼續完成這本『醫院膳食管理』，這兩冊書相互為用，以她宏富的實際經驗，對於讀者作了極大的貢獻，實為醫院營養事業上的盛舉。技術工作必須與科學管理配合，才能發揮其效果，這本冊子便是有條不紊的說明其方法。我們更希望凡參加這種工作的人員，要抱着任勞任怨的精神，來開闢這個前途光明的新事業。

楊濟時

一九五一年三月四日於天津

醫院膳食管理內容介紹

爲了最近才畢業的中央人民政府衛生部委託北大醫學院特設的營養管理員訓練班的同學的需要，把他們在北大醫院營養部見習的材料，精簡的寫成這個小冊子，給他們一些參考資料，並願與從事營養行政工作者交流一些經驗。

這本冊子的內容，着重在醫院營養部門的行政管理方面，這是著者從事醫院病人營養工作十餘年來的一點經驗，是從多少次的失敗中吸取的一點經驗，得到的一些教訓而已。簡單的寫出來，希望讀者不斷的提供寶貴意見。

至於營養治療方法的技術問題，也略爲提了一點，關於這方面，可以參看拙著「營養治療法」一書（中央人民政府衛生部委託北大醫學院特設營養管理員訓練班出版，一九五〇年九月初版，一九五一年四月家出版社再版）。

著者

一九五一年四月於北大醫院

醫院膳食管理目錄

序	胡傳揆	(一)
醫院膳食管理內容介紹	楊濟時	(二)
第一章 醫院膳食管理概論		(四)
第一節 病人營養部		(一)
一、為甚麼醫院中要設立管理病人營養部門		(一)
二、營養部在整個醫院行政系統中的關係		(二)
三、營養部工作人員的編制及行政上的管理		(二)
第二節 病人廚房的設計		(二)
一、在建築上必須做到的幾點		(三)
二、廚房內部的佈置		(四)

三、廚房內各工作中心的分佈……………(五)

四、工作傢具……………(六)

五、廚房內部的油漆工作……………(八)

第三節 財務管理……………(一〇)

一、收入方面……………(一〇)

二、支出方面……………(一〇)

三、採用這種制度的理由……………(一一)

第四節 營養部與病房的聯繫……………(一二)

一、新病人入院後膳食種類通知……………(一二)

二、病人改換膳食種類通知……………(一三)

三、病房用的飲食單……………(一四)

四、病人出院停止供膳通知……………(一六)

第五節 營養部工作人員體格檢查……………(一七)

第二章 醫院膳食簡單介紹……………(一八)

第一節 醫院基本膳食……………(一八)

一、普通飯……………(一八)

二、軟飯……………(一九)

三、半流質飯……………(一九)

四、流質飯

第二節 增減營養素的膳食

- 一、高熱力膳食……………(二五)
- 二、貧血症膳食……………(二五)
- 三、多渣膳食……………(二六)
- 四、高蛋白質膳食……………(二六)
- 五、低蛋白質膳食……………(二六)
- 六、少油膳食……………(二六)
- 七、高炭水化合物膳食……………(二六)

第三節 特別膳食

- 一、定量膳食……………(二六)
- 二、少渣膳食……………(二七)
- 三、消化道潰瘍膳食……………(二七)
- 四、心臟病膳食……………(二九)
- 五、營養素缺乏症膳食……………(二九)
- 六、手術後膳食……………(二九)
- 七、管餵流質膳食……………(三一)
- 八、試驗用膳食……………(三三)

第三章

營養部的組織

九、增減體重的膳食·····

(三四)

第一節

營養部負責人·····

(三五)

一、工作能力·····

(三五)

二、職責·····

(三五)

甲、各種病人膳食需要量的計算·····

(三五)

乙、估計病人膳食費用·····

(三五)

丙、計劃一週膳食單·····

(三五)

丁、購買菜肉雜項·····

(三六)

戊、寫病人膳食小飯條·····

(四五)

己、探視病人，徵求病人對膳食的意見·····

(六一)

庚、計算用定量膳食病人的進食量·····

(六二)

辛、檢查病房配膳間的整潔及碗具等消毒工作·····

(六二)

壬、結賬·····

(六二)

癸、做估價單·····

(六七)

第二節

助理事務員的職責·····

(六九)

一、統計全院住院病人用膳人數及膳食種類·····

(六九)

二、寫小菜單·····

(六九)

三、監督開飯.....	(七〇)
四、結算每天菜肉賬目.....	(七一)
五、登記庫房每日食物的消耗量.....	(七一)
六、登記每日用膳人數.....	(七八)
七、通知商店送次日應用的菜肉等的數量.....	(七八)
八、監理廚房的秩序和清潔.....	(八八)
第三節 廚工.....	(八八)
第四節 工作檢查制度的樹立.....	(九〇)
第四章 食品的消毒.....	(九一)
一、由食物傳染的疾病.....	(九一)
二、食物的消毒.....	(九二)
第五章 食品的選擇與保存.....	(九五)
第一節 食品的選擇.....	(九五)
一、肉類.....	(九五)
二、魚類.....	(九五)
三、殺好的鵝鴨類.....	(九五)
四、蛋類.....	(九五)

五、鮮乳類.....	(九六)
六、水果.....	(九六)
七、菜蔬類.....	(九六)
八、鮮葷.....	(九六)
九、罐頭食品.....	(九六)
第二節 食品的保存.....	(九六)
一、溫度.....	(九七)
二、濕度.....	(九七)
三、化學材料.....	(九七)
四、罐頭法.....	(九七)

第一章 醫院膳食管理概論

第一節 病人營養部

一、爲甚麼醫院中要設立管理病人營養部門？——醫院不論規模大小，都應有營養部的設立，因爲：

(甲) 協助治療——疾病治療的成功，必須依賴醫療，護理，及營養治療三方面的相互協助。調配適當可以早日完成治療程序，促進治療的効果。

(乙) 增進病人健康——合宜的膳食，不僅靠營養成份好；烹調適口，菜色美觀，都能使病人心情愉快，食慾增進，對於疾病的抵抗力可以增強，對於健康的恢復，可以加速。

(丙) 避免包伙商的中間剝削——由醫院設有專人管理機構，可使病人每一分錢，都化在病人自己身上。

(丁) 減少浪費——利用科學管理法，有條不紊，人盡其力，物盡其用，減少浪費。

(戊) 便於教學——可以訓練醫院膳食管理人員及護士學生的見習。

二、營養部在整個醫院行政系統中的關係——每個醫院，因為行政系統的不同，所以營養部與其它部門的關係也不一樣，營養部在行政組織上的關係，最普通的有下列數種：

(甲) 營養部屬於獨立的機構——與護理部，醫務部等平行，直接受院長領導的。

(乙) 營養部是醫務部門的一部——與內科，外科……等平行，直接受醫務主任領導的。

(丙) 營養部隸屬於護理部門的——受護理部主任領導。

(丁) 營養部隸屬於護理部門的。

以上四種形式，在行政效率上言，以甲種為最佳，其次為乙種。

三、營養部工作人員的編制及行政上的管理——這些都與病床數及治療的性質有密切的關係。例如一個專收外科病人或婦產科病人的醫院，在營養治療上就比較一個收容內科病人的醫院要簡單的多。這個小冊子，把簡、繁兩種性質的醫院膳食管理法，都舉例加以說明，以供從事醫院膳食管理工作者一種參考資料。

第二節 病人廚房的設計

一個佈置和建築合適的廚房，不但可以維持廚房內外的清潔，也是增進工作效率的必要條件，這是人人公認的事實。但要設計一個廚房，可以適合任何醫院的環境，是件不容易的事情。有的限於建築，有的限於經費，此外病人廚房的大小，形式，設備等，又因醫院收容的病人的數目及性質而不同。

從事營養工作的人，應該因地制宜，切不可墨守成規，不過一個理想的廚房，必須具備下列的條件：

一、在建築上必須做到的幾點：

(甲) 防火的設備——所有廚房內的牆壁，屋頂，地面等處避免用容易引火的材料，灶上應加添一個大鐵罩，直達房頂的煙筒，一方面可把煤煙抽走，一方面也可避免火焰上竄引起火災，對於一個矮小的廚房更是重要。

(乙) 光線充足——光線太弱或太强，或是光線射來的方向不合適，都可以使人易感疲勞。廚房屋頂要刷白色的，四壁也要淺色的，可藉反光作用增加屋內光度，減少工作時的困難。如果工作地方光線太强，也可利用外邊掛的竹簾，蓆簾，或毛玻璃，窗簾等來避免强光。

(丙) 通風——廚房內如果油煙、二氧化碳或一氧化碳(俗稱煤氣)太多，或是太潮，太熱，太冷，都可以使人感到不舒服或疲乏，無形中減低了工作效率，所以通風是一件相當要緊的事。按裝電力抽風機(最好在灶的附近)或是開關天窗；按設對開或上下開的窗門，使空氣對流，都是調節氣溫的最好的方法。

(丁) 防蠅防鼠的設備——許多疾病是由於不潔的食物及飲料傳染的，而蒼蠅和老鼠也是直接或間接的傳染媒介，所以廚房應該：

(一) 遠離公共廁所和垃圾堆放的地方，以及穢水池等，如不可能，亦應加蓋；如屬可能，最好離得遠些。

(二) 在廚房入口處設一黑暗的過道，即將過道兩邊的牆壁都塗以黑色或暗色，通過過道時可以開燈，走過之後立即關燈，這樣可以減少蒼蠅飛進來的機會。

(三) 所有廚房的窗門都裝上紗窗或紗門，如因經費所限，至少也須糊上冷布。

(四) 牆角，以及地與牆銜接處，要堅固，門窗等需要嚴閉，可以防鼠竄進來。

(五) 廚房用的臨時穢土箱，當加蓋蓋嚴。

(戊) 廚房內外應有通暢的下水道(俗稱滲溝)——廚房經常因為洗滌蔬菜肉類等及鍋碗等油膩污穢，所以下水道必須通暢。

(己) 水源——廚房用水最多，在大城市中有自來水設備的，水源方便，如在無此種設備的地方，廚房附近最好接近水源，如水井，便利工作不少。

二、廚房內部的佈置——廚房內部的佈置，雖然每個醫院不能相同，但也有共同的原則。每個廚房很自然的形成幾個工作的中心，如：烹調處，洗滌處，食物配製處，貯藏處及辦公處。

(甲) 烹調處——烹調的爐灶，最好接近水源及食物製備的地方，在近灶的地方可設一個碗具櫃，以便利工作。爐面及爐身若能按裝火磚或磁磚，最易洗刷，如火磚等太貴，也可用鉛鐵把爐面包起，也易去污。

爐灰最好不在廚房內掏，可在爐坑下做一深坑，通到外邊去掏，可減少室內的灰塵。

至於爐灶的大小，火口幾個等，要看用膳人數來決定的，如果按裝烤箱，最好在兩個火口中間，