Tarih: ...../...../.....

KONTROL EDİLECEK ALANLAR

Uygun Uygun değil Uygun Uygun değil Uygun Uygun değil

☐
☐

-Acil Servis -Güvenlik -Bahçe

☐
☐
☐
☐
☐

-Hasta Kabul - Temizlik -Otopark

☐
☐
☐
☐
☐
☐

-Yoğun bakım -Yemekhane -Kantin

☐
☐
☐
☐
☐
☐

-Klinikler -Atölye -Diğer.....

☐
☐
☐
☐

DEĞERLENDİRİLECEK BAŞLIKLAR

-Çalışanların mesai saat ve alanlarına uygun şekilde gerekli kılık kıyafet,ekipman ve hizmet sunumuna uygunluğu

-Hasta Kabul Sürecinden,Taburculuk Sürecine Kadar Yapılan Tüm Tanı,Tetkik,Tedavi Ve Bakım Hizmetlerinin Hastane Kalite Politikasına Göre Hazırlanan Plan,Talimat Ve Prosedürlere Uygun Olarak Sağlanıp Sağlanmadığı,

-Özellikli Birimlerde Kullanılan Skorlama Sistemlerinin Uygulanılırlığı

-Yemeklerin Dağıtım Ve Kontrolü

-Atık Yönetiminin Rehber Dahilinde Ayrıştırılması

-Ziyaret Ve Refakat Kurallarına Uyum

-Güvenlik Ve Temizlik Hizmetlerinin Uygunluğu

-Hasta Ve Çalışan Memnuniyetinin Gözetimi

-Tesis bütününde aksaklığa neden olacak her türlü arızanın gerekli takibinin kontrolü

UYGUN OLMAYAN DURUMLAR İÇİN TUTULAN NOTLAR

DENETİMİ GERÇEKLEŞTİREN EKİP ÜYELERİ

SAĞLIK BAKIM HİZMETLERİ

İDARİ MALİ İŞLER MÜDÜRLÜĞÜ BAŞHEKİMLİK

MÜDÜRLÜĞÜ