



走进食堂，看看学生们都吃啥

孩子们的舌尖安全马虎不得，济宁“双安双创”学校先行



本报济宁1月11日讯(记者 康宇 通讯员 王磊)

看餐具消毒、食品留样记录，入后厨参观午餐制作全过程……11日上午，全市学校食堂餐饮服务单位创建食品安全先进市现场观摩培训会在任城区南张中学

举办，200余名相关单位、媒体代表零距离参观了解学校食堂食品安全管理工作。

上午8点，在南张中学的食堂，参观人员穿戴好口罩、鞋套，陆续走进后厨。首先映入眼帘的就是食品安全监管信息公示橱窗，餐饮服务许可证、食品安全卫生管理制度、食品进货查验制度、食品安全等级、从业人员健康合格证等证照一一上墙。“这是学校食

品安全的第一道保障，食品安全制度上墙更能让家长们一目了然。”任城区食药监局学校食品安全监管科科长张道金说。

赵诗心是济宁经济开发区市场监管局的监管人员，在观摩活动现场，他查看食品留样记录、以及学校的食谱，并用手机一一记录了下来，完善的管理措施、细节处理可以带回辖区的单位落实。“孩子们

的用餐安全实在是太重要了，食品安全一点不敢马虎。”赵诗心说。

“学校食品安全关系到学生身体健康成长，牵动着众多家长的心弦，一直都是社会关注的焦点，舆论紧盯的热点，更是我们监管工作的重点。”市食安办副主任、市食品药品监管局副局长朱秀娟表示，学校食品安全是创建省级食品安全先进市的重要内容和关

键环节，食药监局将以此次观摩会为契机，与社会各界携手并肩，进一步提升学校食品安全保障水平，共同推进“双安双创”工作开展。



扫码看图集。



赛技能

日前，济宁市第二人民医院举办了医护理论知识和技术操作比赛。理论知识以核心制度为主要内容，技术操作重点考核医护联合高级生命支持技术。比赛达到了全员参与、普及急救知识和技能目的，有利于提高全院医护队伍的整体实力。

本报通讯员 朱国涛 摄

创新护理模式，提升服务品质

金乡县人民医院倾心打造优质专科护理新品牌



本报济宁1月11日讯(记者 李锡巍 通讯员 孟丽)

科学标准的管理模式、细致入微的护理服务、凝心聚力的专业团队……走进金乡县人民医院病房区，给人最大的感受就是温馨和规范。而这一切都源于该院近年来构建“磁性”医院文化品牌，打造优质专科护理团队，而带来的巨变。

“我们通过加强全院护理人员整体素质与内涵培养；‘内训外送’让护理人员学习掌握专科护理发展前沿知识与技术；制定个性化护理方案提升护理‘温度’；拓展服务领域进行健康知识宣传、义诊等举措来提高患者就医感受和满足群众需要。通过推行民主化的共同参与式管理；鼓励护理人员集思广益为促进医院专科护理的发展建言献策；举办系列活动为护理人员送去关怀等方式来增强人员的凝聚力，提高他们的责任心和工作热情。”医院护理部主任贾文敏

说，医院现在一直推行的“磁性”护理理念，其宗旨就是要像磁铁一样吸引有需要的群众来院就诊以及充分调动护理人员的工作积极性和主动性更好的为患者服务。

金乡县人民医院的这支队技能精湛、服务一流的专科护理团队，不仅用细心、诚心，打造出暖心护理服务受到广大患者的一致好评，还多次在全市举行的卫生计生各类技能比赛中斩获佳绩。尤其在刚举行不久的2017年全国护考公开挑战赛上，“金医护理团队”从全国300家医院的700支队伍中脱颖而出，荣获了“全国护考公开挑战赛”三等奖(全国排名第六名)。

贾文敏主任坦言，一所优秀的医院，不仅要有优秀的医生团队，还要有与之匹配的优秀护理队伍，护理工作在整个过程中起着举足轻重的作用。而面对医疗服务行业的新变化，以及患者对护理服务的新需求，只有不断探索创新、寻求突破，在细节处体现出专科护理的内涵，才能为患者提供更加优质、专业、高效的特色专科护理服务，让他们感到舒心和安心。



更贴心的护理服务提升患者就医满意度。

内容扩展

专业人做专业事，护理服务更精细

为将优质专科护理落到实处，2017年医院在原有伤口造口管理小组、静脉治疗护理小组、糖尿病护理小组的基础上，又新增加了急危重症护理小组、信息化建设小组、护理培训小组。同时，为推动医院专科护理发展，

加强医院专科护理管理，医院特成立专科护理管理组织，并重新规划护理专业小组及成员，吸纳护理骨干参与专业管理。

与此同时，医院还积极探索护士不同的职业发展道路，突破了一贯的打针、发药

等传统基础护理概念，致力于专家型护理人才培养，相继成立了由具备专业资质、经验丰富专科护士坐诊的PICC门诊、伤口造口门诊和糖尿病健康教育门诊，给患者提供专业治疗与指导并成为了临床医生的得力助手。