



DR. LÁSZLÓ ELEK
KÓRHÁZ ÉS RENDELŐINTÉZET
OROSHÁZA

AZ ÉTEL ÚTJA, AVAGY A KÉSZ ÉTEL TÁROLÁSA AZ OROSHÁZI DR. LÁSZLÓ ELEK KÓRHÁZ ÉS RENDELŐINTÉZET FEKVŐBETEGELLÁTÓ OSZTÁLYAIN

Készítette: Pásztor Anna

MBM22

Témaválasztás

➤ OKFŐ betegbiztonsággal kapcsolatos felmérés: 2023.02.27-03.07.

<p>Rendelkezik-e az intézmény olyan belső szabályzó dokumentummal, amely tartalmazza az élelmiszer tárolásra vonatkozó eljárásokat?</p> <p>Amennyiben igen, kérjük, röviden ismertesse annak tartalmát (pl.: felelős megnevezése, jelölésre vonatkozó információk, stb.).</p>	LEGÖRDÜLŐ - EGY VÁLASZ	nem
---	------------------------	-----

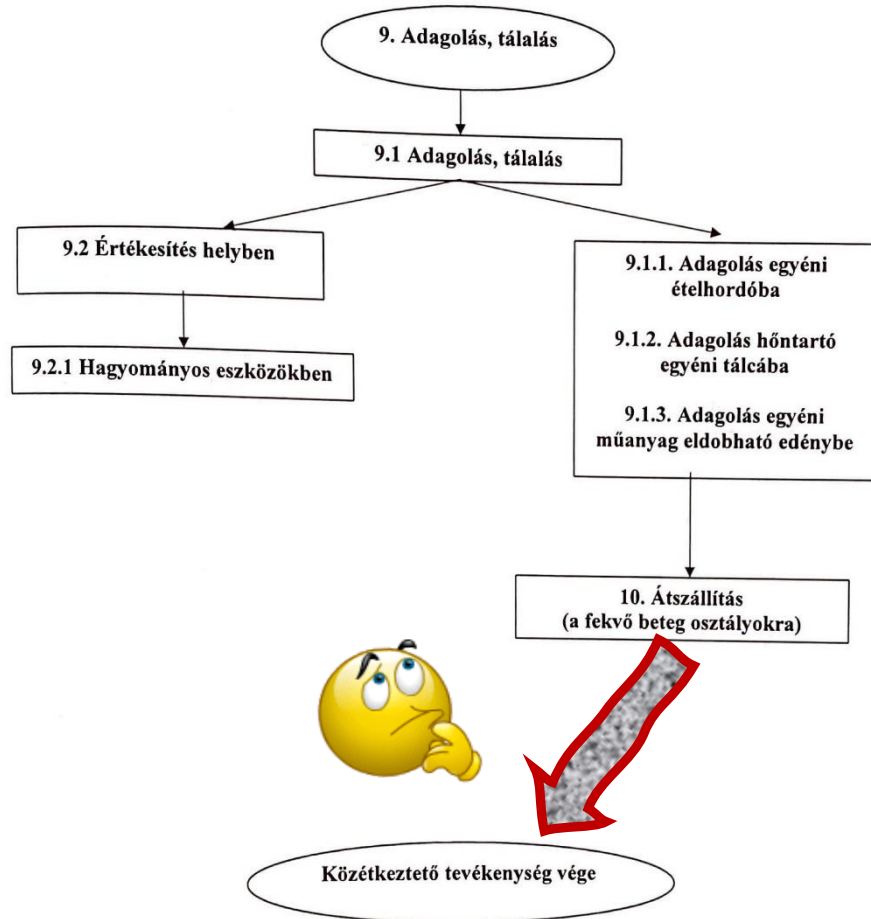
- 1. válasz: *igen* → HACCP kézikönyv tartalmazza az élelmiszerek tárolására vonatkozó előírásokat.
- 2. válasz: *nem* → NEM történik kész étel tárolás a betegellátó osztályokon, mivel az étel azonnali felhasználásra kerül.
- 3. válasz: *nem* → DE, történik kész étel tárolás a betegellátó osztályokon.

Az étel útja a konyhától a betegig

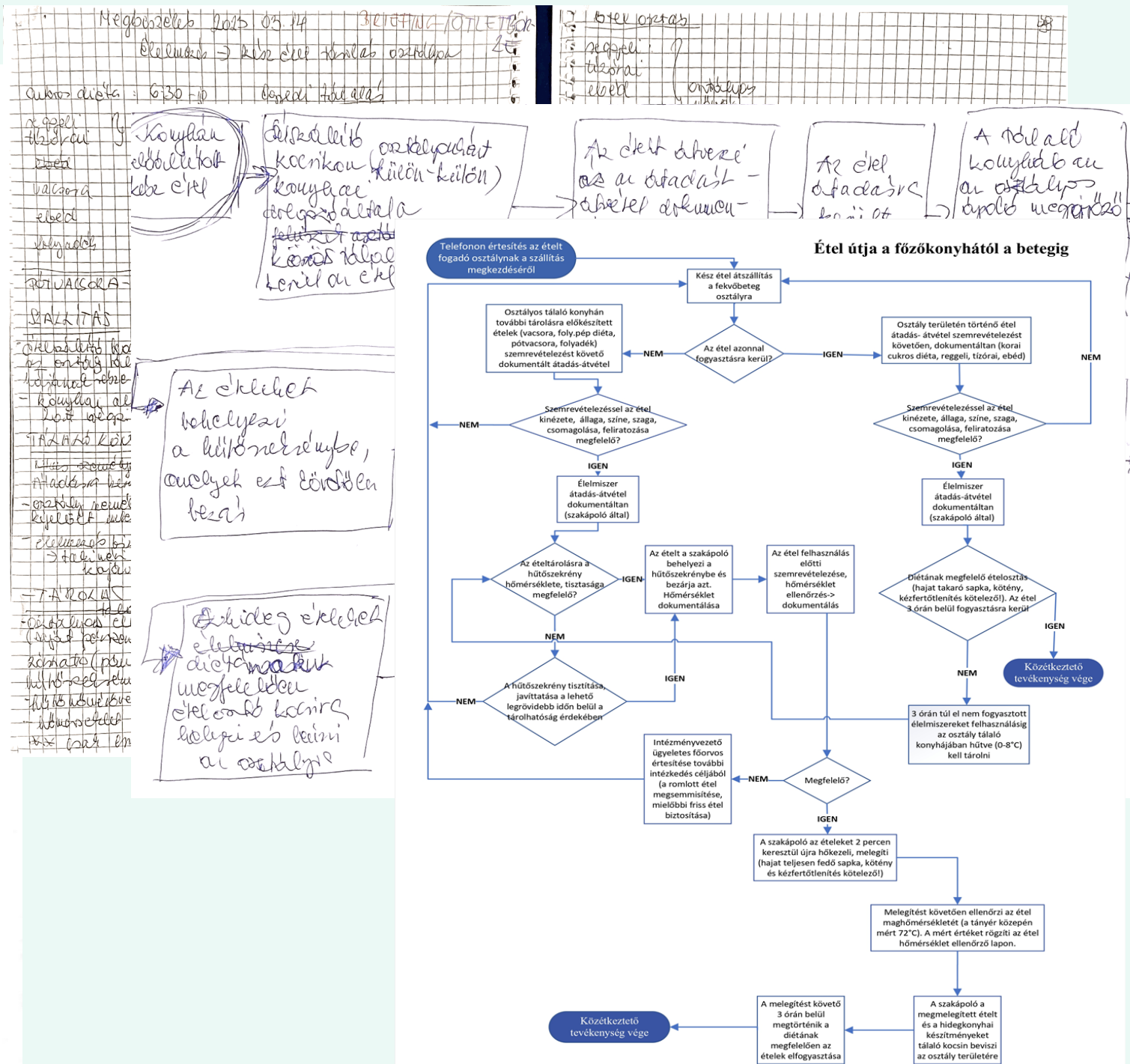
Főzőkonyha HACCP KÉZIKÖNYV
5900 Orosháza, Könd u. 59.

Kiadás: 1
Változat: 1

9. Adagolás, tállálás
10. Átszállítás
11. Kiszállítás



Kiegészítő tevékenységek: mosogatás, takarítás, hulladék és moslék kezelés
GHP



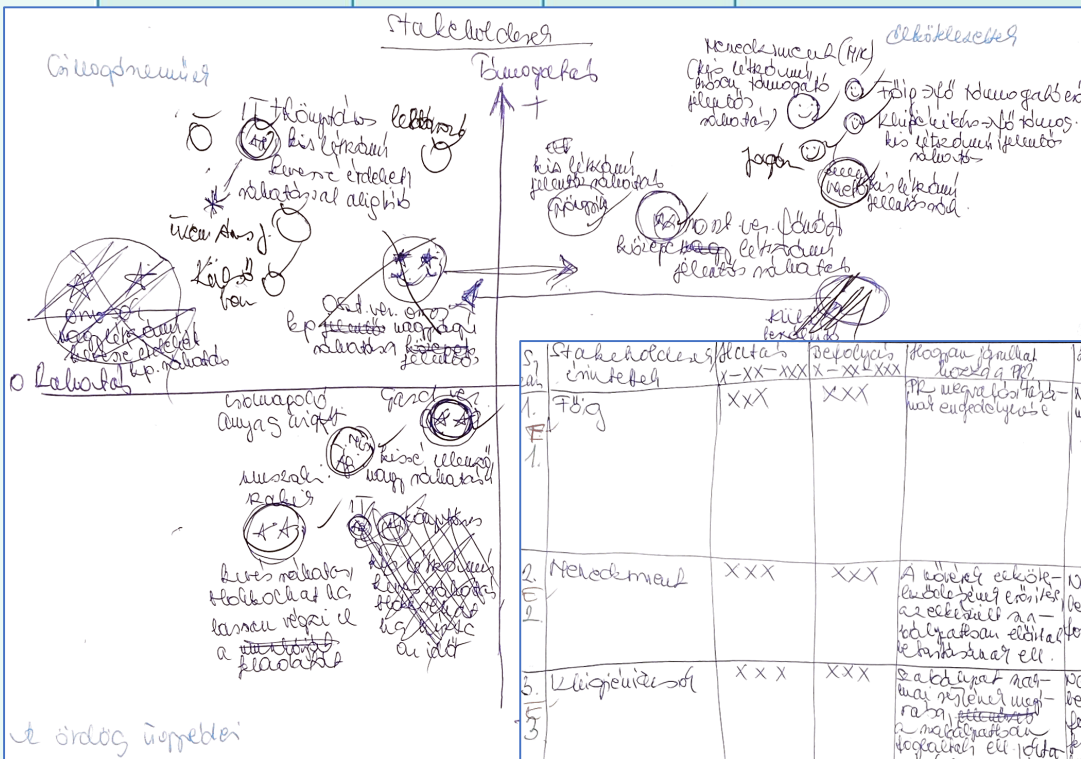
SMART cél:

Az Orosházi Dr. László Elek Kórház és Rendelőintézet

fekvőbetegellátásban részesülő betegek étkeztetése során az osztályok területén történő kész ételek jogszabályban meghatározott feltételek szerinti tárolásához, emberi fogyasztás előtti kezeléséhez szükséges eszközök biztosítása és az eljárás intézményi szabályozásának elkészítése, illetve implementálása valamennyi osztályon, ahol 6 órán túli betegellátás történik 2023.11.01-ig.

Stakeholder elemzés

Érintettek	Hatás erősség: x-xx-xxx	Befolyás erősség: x-xx-xxx	Hogyan járulhat a projekt sikeréhez?	Hogyan blokkolhatja a projektet?	Hogyan erősíthető az elköteleződése?
Intézményvezető	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése.	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt.	A feltárt probléma és a kórházra vonatkozó hátrányos következmények előterjesztése. A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.



Stakeholder elemzés	Hatás erősség: x-xx-xxx	Befolyás erősség: x-xx-xxx	Hogyan járulhat a projekt sikeréhez?	Hogyan blokkolhatja a projektet?	Hogyan erősíthető az elköteleződése?
1. Főigazgató	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
2. Nőgyógyászati osztály vezetője	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
3. Kisgyógyászati osztály vezetője	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
4. Kisgyógyászati osztály orvosai	xx	xx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
5. Nőgyógyászati osztály orvosai	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
6. Kisgyógyászati osztály ápolói	xx	xx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
7. Nőgyógyászati osztály ápolói	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
8. Kisgyógyászati osztály feladói	xx	xx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
9. Nőgyógyászati osztály feladói	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.

Műszaki szakemberek	x
Gazdasági vezető	xxx
Gazdasági osztályvezető és csoportvezető	xx
Ápolók/szakápolók	xxx
Élelmiszer szállító konyhai alkalmazott	x
Takarítók	x

Munkaköri leírásban rögzített feladatok ellátása, oktatáson való részvétel.	Az osztályok nem-értesítése az ételszállításról.
A munkaköri leírásban meghatározott feladatok ellátása.	Az ápolók étel átvételének feladatának átvétele.

ésének	Nem releváns, a betegbiztonság fokozása az érdeke.	Folyamatos tájékoztatás a projekt előrehaladásáról.
yelete, a	Nem releváns, a betegbiztonság fokozása és a fertőzések kialakulásának megakadályozása az érdeke.	Folyamatos tájékoztatás, bevonás a fókuszcsoporthoz.
ktatások	Nem releváns, a biztonságos betegellátás védelme az érdeke.	Tájékoztatás a projekt előrehaladásáról, egyeztetések, bevonás a fókuszcsoporthoz.
nyitása alá	Nem releváns, érdeke, hogy szabályzott	Bevonás a fókuszcsoporthoz.
ntság az érdeke.	Bevonás a fókuszcsoporthoz.	Bevonás a fókuszcsoporthoz.
nság az érdeke.	Bevonás a fókuszcsoporthoz.	Bevonás a fókuszcsoporthoz.

Stakeholder elemzés	Hatás erősség: x-xx-xxx	Befolyás erősség: x-xx-xxx	Hogyan járulhat a projekt sikeréhez?	Hogyan blokkolhatja a projektet?	Hogyan erősíthető az elköteleződése?
1. Főigazgató	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
2. Nőgyógyászati osztály vezetője	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
3. Kisgyógyászati osztály vezetője	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
4. Kisgyógyászati osztály orvosai	xx	xx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
5. Nőgyógyászati osztály orvosai	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
6. Kisgyógyászati osztály ápolói	xx	xx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
7. Nőgyógyászati osztály ápolói	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
8. Kisgyógyászati osztály feladói	xx	xx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.
9. Nőgyógyászati osztály feladói	xxx	xxx	A projekt megvalósításának engedélyezése	Nem releváns, amennyiben blokkolja, nincs projekt	A projekt céljának és végső eredménytermék szerepének ismertetése a probléma megoldásában.

Csillogószeműek

Könyvtáros Informatikusok
Külső beszállító

Támogatás

+

Üzemeltetési
osztályvezető

Elkötelezettek

Élmezésvezető
Leltározó csoportvezető
Takarítás koordinátor
Osztályvezető ápolók
Menedzsment, MIR vezető
Higiénikusok
Intézményi jogász
Főigazgató, fő támogató erő

0
Ráhatás

+

Műszaki szakik

Gazdasági
osztályvezető és
csoportvezető

Gazdasági
igazgató

Takarítók

Élmezés üzem-
étel szállítók

Osztályos ápolók

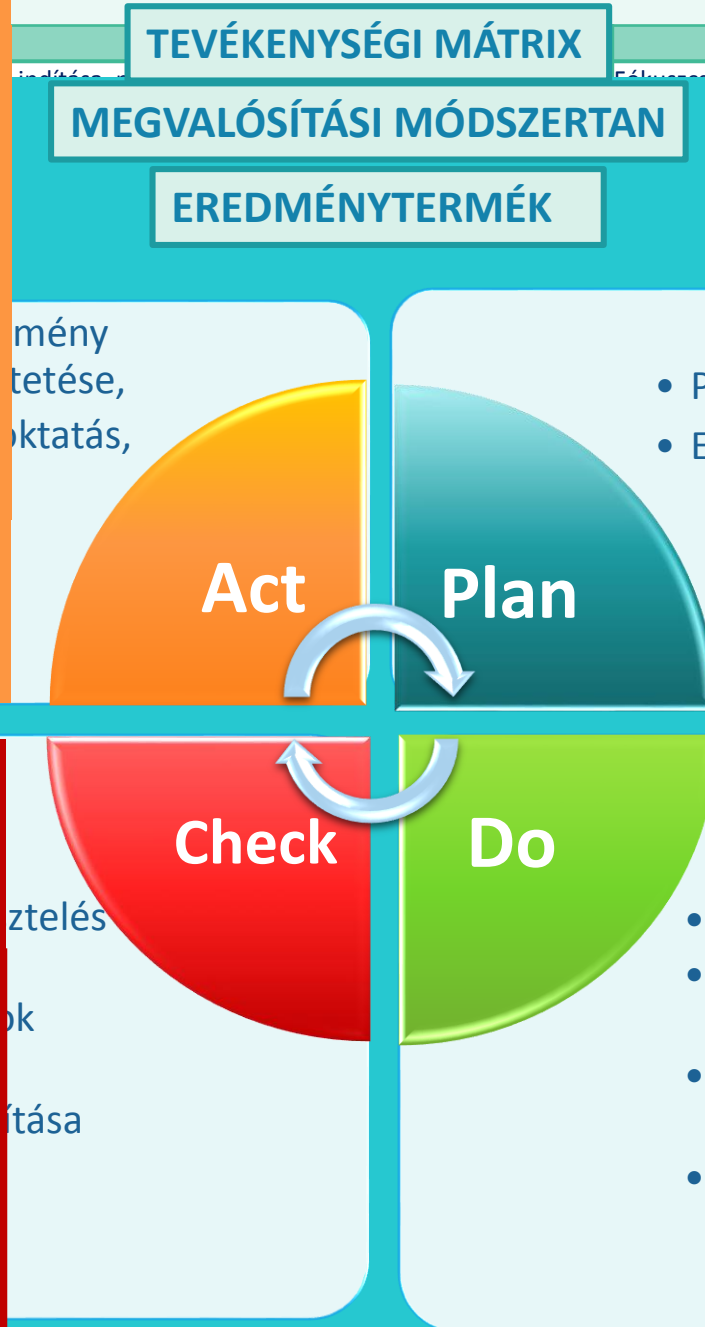
Szakápolók

Az ördög ügyvédei

Ellenzők

-

- Közzé tett szabályzat
- Projekt záró jegyzőkönyv
- **Projekt zárás: 2023.10.31.**
- projektet → **Projekt zárás**
- Ad hoc ellenőrzések (K.higi)



- Projekt indító jegyzőkönyv
- Felelősök megbízó levele
- Folyamat ábra
- megvalósítási ütemterv
- Jegyzőkönyv a megbeszélésekről
- Beszerzésre került anyagok, eszközök
- Eszköz felmérés: leltári adatbázis, helyszíni bejárás

- Tesztelés feldolgozása, ellenőrzés,
- Hibák hiánycsúszások
- Összefoglaló jelentés a pilot osztályokra a tesztidőszakról
- Jegyzőkönyv a menedzsment számára a tesztidőszakról
- Jóváhagyott, hatályos szabályzat

- BMR szab. sablon alapján (BELLA),
- Szakirodalom kutatás,
- Grafikus tervezés
- Elkészült szabályzat
- Elkészült háttéranyagok
- Étel tárolásra kialakított konyhák
- Oktatás -> elkészült tananyag +
- teszt-> oktatók interaktív oktatása
- -> beosztottak e -learnign +
- interakív oktatás -> tudás

Sorszám	Feladatokhoz hozzárendelés (F) /szakértő (S) /informált (I) /jóváhagyó (J)															PROJEKT IDOSZAK																								
	GANTT-DIAGRAM																																							
	TEVÉKENYSÉG	Intézményvezető	Menedzsment	Minőségirányítás	Projekt manager	Intézményi jogász	Gazdasági vezető	Leitározó csoportvez.	Gazdasági oszt.vez.	Üzemeltetési oszt.vez.	Informatikus	Könyvtáros	Élelmezésszakértő	Kórházhygiénikusok	Osztályvezető ápoló	M	2023.03.06 - 03.12.	2023.03.13 - 03.19.	2023.03.20 - 03.26.	2023.03.27 - 04.02.	2023.04.03 - 04.09.	2023.04.10 - 04.16.	2023.04.17 - 04.23.	2023.04.24 - 04.30.	2023.05.01 - 05.07.	2023.05.08 - 05.14.	2023.05.15 - 05.21.	2023.05.22 - 05.28.	2023.05.29 - 06.04.	2023.06.05 - 06.11.	2023.06.12 - 06.18.	2023.06.19 - 06.25.	2023.06.26 - 07.02.	2023.07.03 - 07.09.	2023.07.10 - 07.16.	2023.07.17 - 07.23.	2023.07.24 - 07.31.	2023.08.01 - 08.31.	2023. 09.01 - 09.30.	2023. 10.01 - 10.22.
1.	Projekt indító - probléma ismertetése, a megoldási javaslat bemutatása	J	I	S	F																																			
2.	Pontos feladatok és felelősségi körök meghatározása, felelősök megbízása, megvalósítási ütemterv kidolgozása	I/J	I	S	F	S																																		
3.	Eszköz szükséglet meghatározása, a meglévő eszközpark feltérképezése. A beszerzésre, javításra kerülő eszközök meghatározása.	I		S	J			F																																
4.	Eszközök, anyagok beszerzése (engedélyeztetési eljárás, anyagbeszerzés)	I			F	S	J		S	S																														
5.	Szabályzat készítés	J	I	S	F	S								S																										
	I. MÉRFÖLDKŐ															2023.06.04																								
6.	Tájékoztató táblák, információs feliratok, névtáblák tervezése, próbanyomat készítés	I			S/J					F																														
7.	Tájékoztató táblák, információs feliratok, névtáblák nyomtatása, laminálása a kórházi könyvtárban	I			S/J						F																													
8.	A szintenkénti közös tároló konyhákban az élelmiszer tárolás körülményeinek kialakítása (hűtő, névtábla, maghőmérő, tájékoztatók)	I		S	J				F																															
9.	Valamennyi fekvőbetegellátó osztály vezető ápolójának, a takarítás koordinátor, élelmezésszakértő jelenléti oktatása	I	S	S	J									F																										
10.	Szakápolók, élelmezés üzem dolgozói (csomagoló, étel szállító munkatársak) oktatása (online és interaktív) a kórházhygiénikusok és a középvezetők által.	I			J							S	F	S																										
11.	A protokoll ellenőrzése, jóváhagyása, implementálása (nyomtatott formában az érintett osztályoknak)	J	I	S	F					F																														
12.	Intézményi szintű impelementálás, pilot időszak: tesztelés.	J	I	I	F							F	F	S																										
	II. MÉRFÖLDKŐ															2023.08.31																								
13.	Tesztelés feldolgozása, debriefing (oszt. vez. ápolók, élelmezés vez.). Hibák esetén protokoll módosítás.	I		J	F							S	S	S																										
14.	A módosított protokoll ellenőrzése, jóváhagyása, (közvetétel a kórház belső kommunikációs csatornáin)	J	I	S	F																																			
15.	Bevezetett intézkedés monitorozása	I		S	J									F																										
16.	Beszámoló készítés a megfigyelt időszakról a menedzsment számára.	I	I	J	F								F																											
17.	Ellenőrzés, projekt zárás.	I	I	J	I											2023.10.31																								

Meglévő eszközök feltérképezése, az
eszközzükséglet meghatározása az ütemezett idő
alatt sikerrel teljesült, mint részeredmény.
Engedély a beszerzésre, a hiányzó eszközök
beszerzésre kerültek az anyaggazdálkodás által.

10 db konyhai maghőmérő, 10 db lakat, 9 db
lakatpánt, 90 db szegecs,

ÉTEL ÁTADÓ LAP

OSZTÁLY	ÉTEL ÁTVÉTEL IDŐPONTJA	ÉTEL ÁTADÓ SZEMÉLY	ÉTEL ÁTVEVŐ SZEMÉLY
	ÉV: <u> </u> 2. sz. melléklet PERC: <u> </u>		

HŰTŐSZEKRÉNY HŐMÉRSÉKLET ELLENŐRZŐ LAP

[illegible]

ÉTEL HŐMÉRSÉKLET ELLENŐRZÉSI LAP

[illegible]

Elkészült szabályzat



SZABÁLYZAT

EU0206
Verzió: 01
Oldalszám: 10

5900 Orosháza,
Könd u. 59.
Tel: (68) 411-166
Fax: (68) 411-166/250
igazgatosag@ohk.hu

**Protokoll a készülékek
tárolására és felhasználás
előtti kezelésére a
fekvőbetegellátó osztályokon**

Dátum: 2023.06.01.
Hatályos: 2023.07.01- visszavonásig


Készítette:




Pásztor Anna

Infekciókontroll nővér

Ellenőrizte:



Közegészségtan² jarvanytan, Megelőző
orvostan és Népegészségtan szakorvos



Minőségbiztosítási vezető

Jóváhagyta:

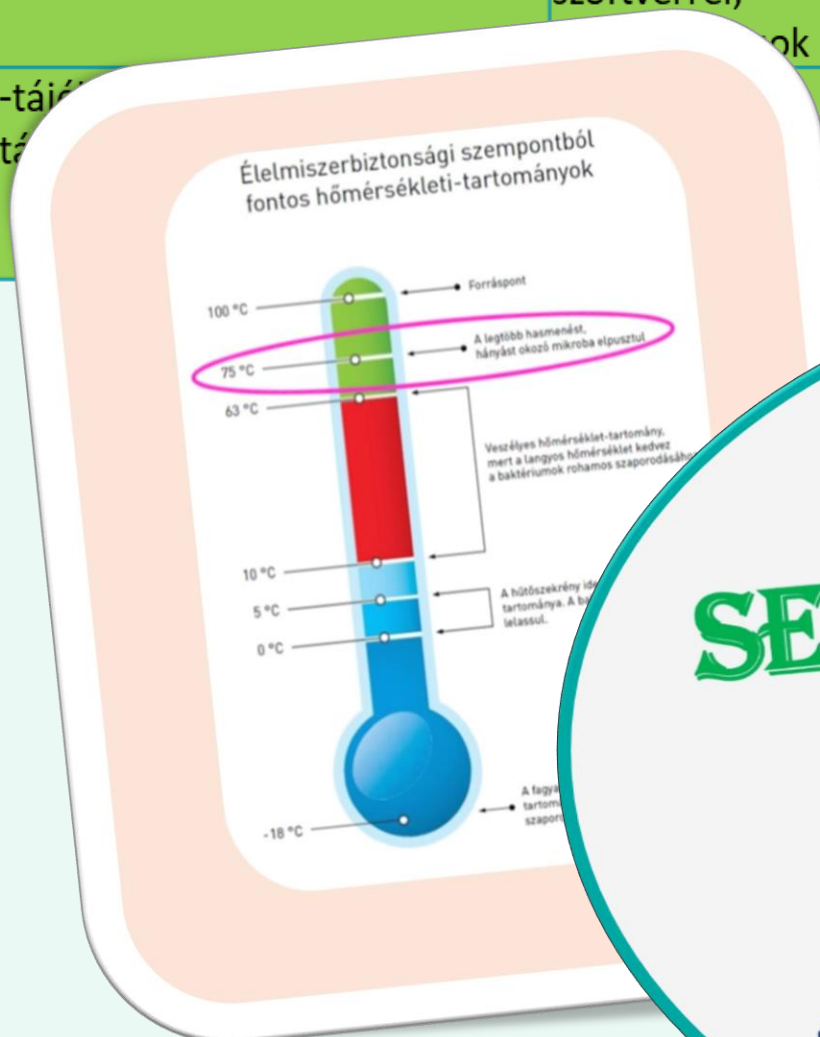
5

Intézményvezető

Módosítások jegyzéke:

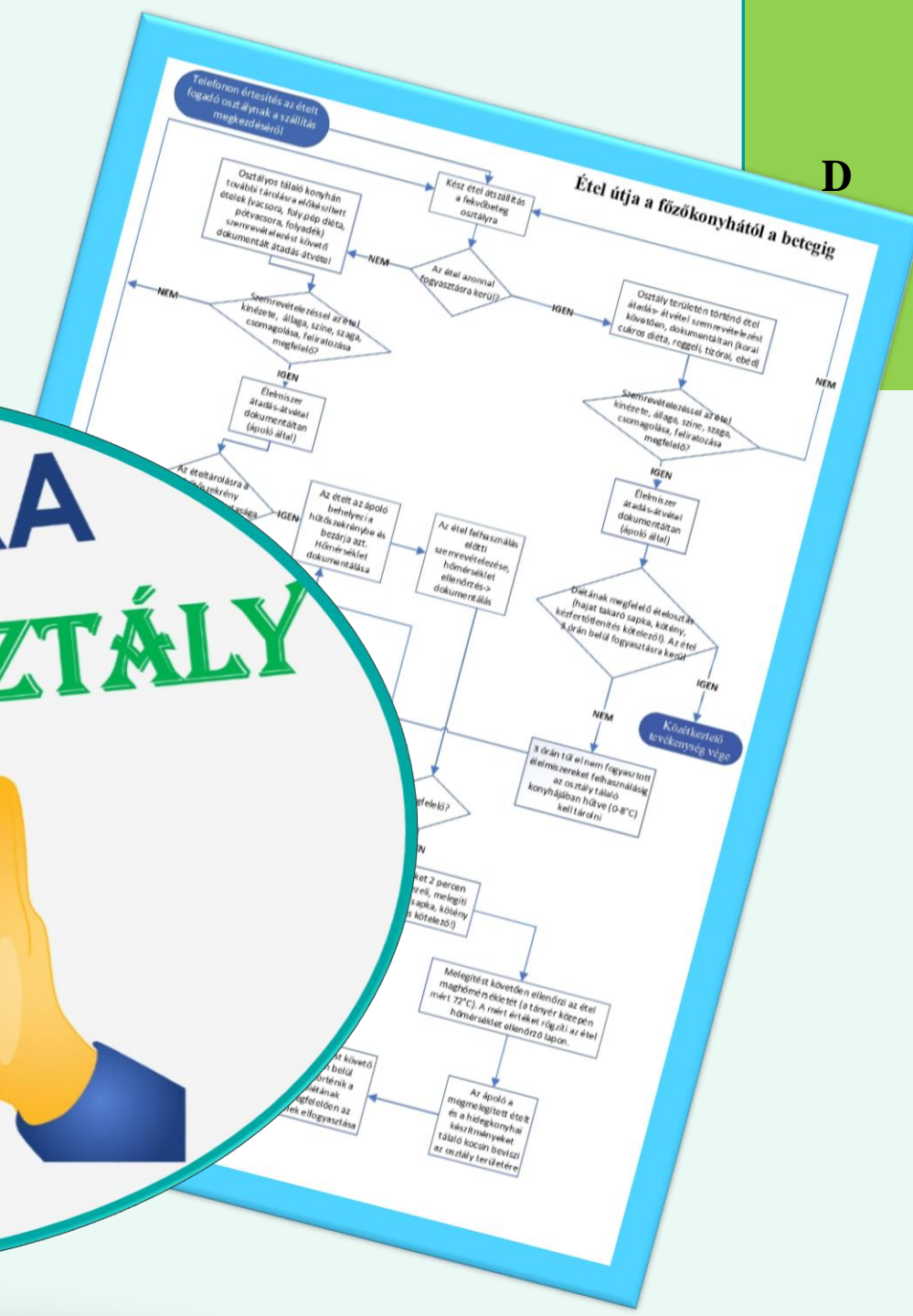
Módosította Aláírás/dátum	Változat száma	Módosított oldalszám/ fejezet	Jóváhagyta Aláírás/dátum	Ellenőrizte Aláírás/dátum	Hatálybalépés időpontja

SPECIFIKUS CÉL	MÓDSZER	EREDMÉNY
4. Háttérfolyamatok:	Tervezés grafikus szoftverrel,	Elkészült névtáblák, felíratok, tájékoztatók prototípusai
		Tájékoztató anyagok, ellenőrző lapok, névtáblák

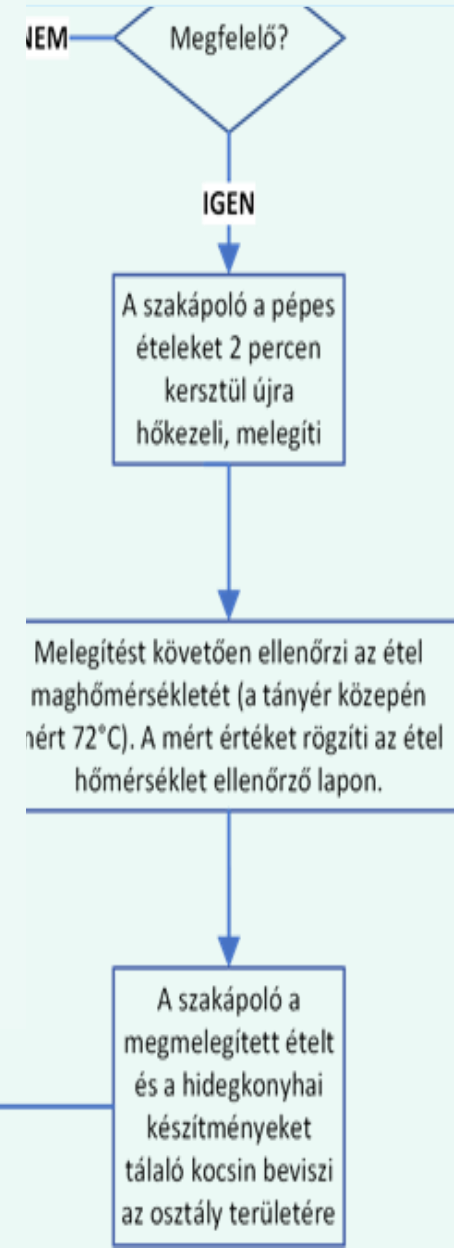
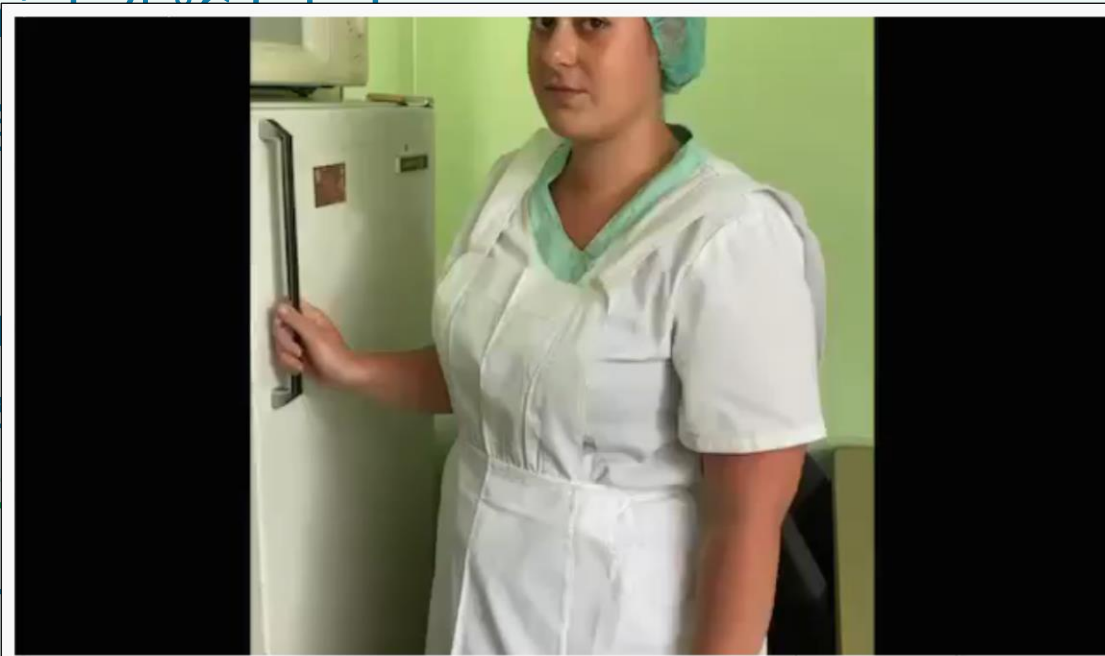


VACSORA

SEBÉSZET OSZTÁLY



- Fogyasztás előtt a szakápoló újra hőkezeli a hűtött ételt, a pépes ételeket mikrohullámú sütőben, 2 percen keresztül melegíti.
- A melegített étel belső (mag) hőmérséklete el kell, hogy érje a tányér legmélyebb pontján (közepe) mért 72 °C-t vagy a tányér legalább 3 különböző pontján mért 75 °C-t.
- Ezután felpakolja az ételt a beteg szájához tartó területére.
- A szakma szabályainak megfelelően megtörténik az ételosztás, a **közétkeztető tevékenység véget ér**.
- Amennyiben nem történik meg az étel elfogyasztása, azt meg kell semmisíteni, a betegnek már nem adható oda!



(Részlet az e-learning videó oktatási anyagból)

SPECIFIKUS CÉL		MÓDSZER	EREDMÉNY
D O	6. Intézményi szintű oktatás	Jelenléti oktatás, az oktatók oktatása interaktív formában	Oktatási napló, aláírt megszerzett tudás sz
		Online oktatás, ismeret felmérés és kiscsoportos oktatás keretében a dolgozók interaktív, jelenléti oktatása	Kimutatás, igazolás elvégzett online o megszerzett tudás

Elméleti oktatásban résztvevő dolgozók tudásszint felmérése (Nº:123)



2/7. szelvény

KÉSZÉTEL TÁROLÁS AZ OROSHÁZI DR. LÁSZLÓ ELEK KÓRHÁZ ÉS RENDELŐINTÉZET FEKVŐBETEGELLÁTÓ OSZTÁLYAIN

A fekvőbetegellátó osztályok területén tárolt és használt hőkezelésnek alávetett készételek kezelésével kapcsolatos előírás 2023.

E-mail

Érvényes email cím

Ez az űrlap begyűjti az email címeidet. [Beállítások módosítása](#)

Kész ételek tárolása és felhasználás előtti kezelése az Orosházi Dr. László Elek Kórház osztályain 2023_PAn

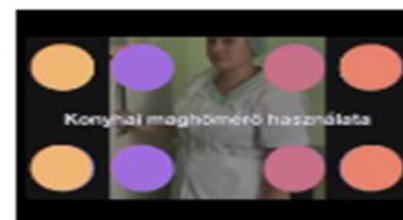
Kedves Kollégák!

Mint már régebbi tapasztalataink, hogy a főzőkonyhán készített ételek közül a vacsora, a folyó, pápas diéta, a pótvacsora és a délutáni folyósók nem a felhasználás (étel osztás) előtt közvetlenül kerülnek fel az osztályokra. Azzal, hogy több órával az étel készítését követően kerül a betegek étel fogyasztására az elkészített étel és nincs egyértelműen látni, hogy milyen módon, körülmények között kell ezeket a készételeket tárolni, illetve a meleg ételek újra hőkezelésének a kritériumai sincsenek meghatározva, olyan veszélyhelyzetet generálunk, amellyel a betegek körében akár noszokomialis fertőzéseket is előidézhetünk, például a körözhető mikrobák okozta ételfertőzések, amelyek hányással, hasmenéssel járhatnak.

Mivel a betegek étkeztetése köztétkeztetésnek minősül, így a köztétkeztetésre vonatkozó szabályoknak a betegétkeztetésben is érvényesíteni kell. A szabályozás ez idáig nem terjedt ki a főzőkonyha területén kívüli élelmiszer tárolásra és az ételekkel kapcsolatos egyéb tevékenységekre. Hiánypótló protokollt készítettünk a köztétkeztetés folyamatának arra a lépésére, amely a főzőkonyha területén kívüli, a fekvőbetegellátó osztályokon történik. A protokoll (munkautasítás) a főnövéreknél található nyomtatott formában. A későbbiekben az intranetre is fel fog kerülni.

Az alábbi videóban bemutatjuk, hogy a szabályozás milyen módon érinti az ápolók, a konyhai alkalmazottak és a takarító személyzet feladatait a kész élelmiszerekkel kapcsolatos teendők vonatkozásában, amelyet minden, az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő kollégának ismernie kell. Az oktató videó megtekintését követően kérjük töltsd ki a következő szakaszban lévő tesztet. Az eredményekről azonnali visszacsatolás történik.

<https://youtu.be/zldHwvh-0Q>



SPECIFIKUS CÉL	MÓDSZER	EREDMÉNY
7. Az intézményi bevezetés	Megfigyelés, bejárás- Kórházhygiénés csoport, Írásbeli	A pilot osztályokon bevezetett intézkedések

CHECK

teszt
1 h
idő
ala

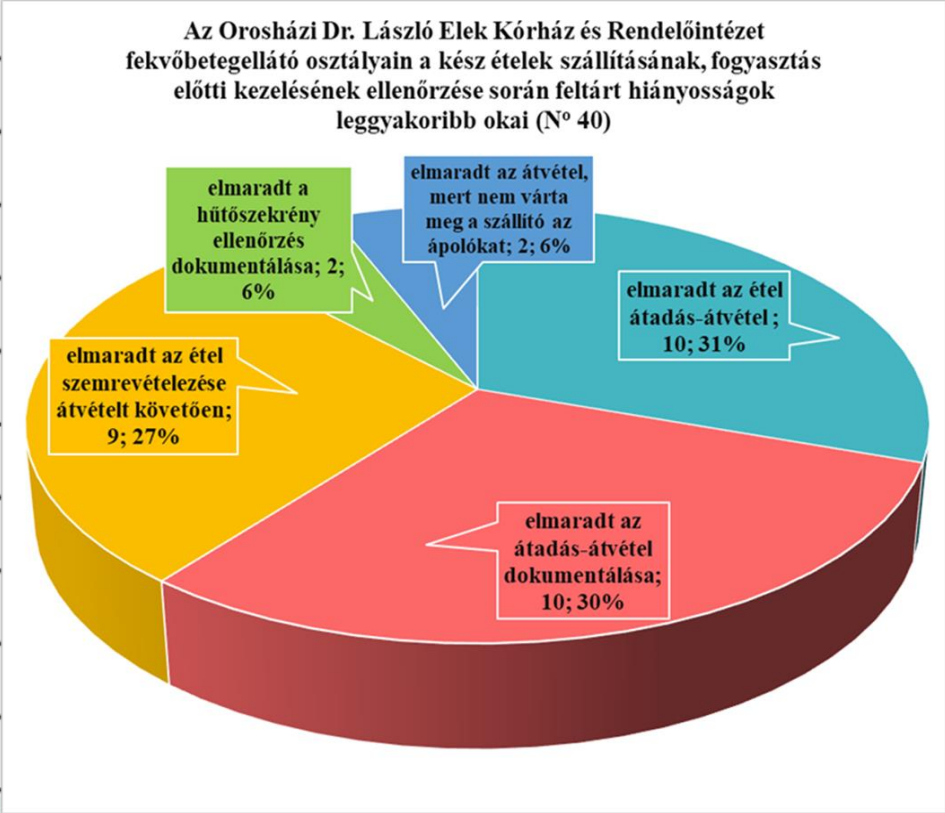
ELLENŐRZŐ LISTA A FEKVŐBETEGELLÁTÓ OSZTÁLYOKON TÖRTÉNŐ KÉSZ ÉTEL TÁROLÁSHOZ

Dátum:

Osztály:

Ellenőrzést végezte:

ELLENŐRZÉS SZEMPONTOK	IGEN	NEM
Telefonos értesítés történt az ételt fogadó osztálynak?		
Étel szemrevételezése került az ápoló által?		
Osztály területén történő étel átadás-átvétel megtörtént?		
Dokumentált az étel átadás-átvétel?		
Az étel azonnali fogyasztásra kerül?		
A hűtő hőmérséklete ellenőrzésre került?		
A mért hűtő hőmérséklet dokumentált?		
A hűtő tisztasága megfelelő?		
Az étel fogyasztás előtti szemrevételezése megtörtént?		
Az ápoló a meleg ételeket újra hőkezeli 2 percen keresztül?		
Melegítést követően ellenőrzi az étel maghőmérsékletét?		
Az étel belső hőmérséklete dokumentálásra került?		



	SPECIFIKUS CÉL	MÓDSZER	EREDMÉNY
A C T	8. A pilot időszak alatti tesztelés feldolgozása, protokoll módosítás a hibák, hiányosságok tükrében. A módosított protokoll jóváhagyása, közzététele.	Debriefing az érintettek részvételével, megbeszélés, módosítási javaslatok. Szükség esetén protokoll módosítás.	Elkészült, jóváhagyott, hatályos protokoll (belső kommunikációs felületeken elérhető)
		Protokoll jóváhagyása az intézményvezető által, közzététel belső postán, intraneten.	Jóváhagyott, közzétett protokoll
	9. Az intézkedések intézmény szintű bevezetésének nyomon követése és összegzése	Megfigyelés, jegyzőkönyv	Jegyzőkönyv
		Kórházhygiénés csoport írásos összefoglalója a megfigyelt időszakról	Jelentés
	10. Projekt zárás (Beépítés a mindennapi gyakorlatba/ szervezeti kultúra)	MIR vezető ellenőrzi, lezárja a projektet. (Kórházhygiénikusok megfigyeléses ellenőrzése ad hoc jelleggel)	Projekt zárási jegyzőkönyv (Higiénikusok által készített jelentés)

A
C
T

Debriefing
Protokoll jóváhagyása
Közzététel
Összefoglaló jelentés
Ellenőrzés, lezárás
Nyomonkövetés

Pilot tapasztalatai, protokoll módosítás, záró projekt jelentés.

Intézményvezető jóváhagyása.

Belső posta és intranet felületeken.

MIR vezető, menedzsment

MIR vezető ellenőrzés, sikeresnek minősítés, projektzárás

A projekt után → HACCP szabályozás kiegészítés ('24.február eleje);

6 hónap utókövetés (csekklista);

Kotter-féle modell szerint a szervezeti kultúra további fejlesztése.

HÁLÁSAN KÖSZÖNÖM

- Tanárainknak:

Dr. habil. Belicza Éva Ph.D

Dr. habil. Lám Judit Ph.D

Dr. Safadi Heléna Ph.D

Dr. Dombrádi Viktor Ph.D , Sinka Lászlóné Adamik Erika

- Mentorom és szakmai vezetőm: **Dr. Nagy Kamilla**
- Kolléganőm: Bárány Emese
- Kivitelezésben résztvevő kollégáim: Hutkai Sándor (élelmezés), Mecsei Kati (IM), Dér Irénke (NIM), Váriné Edina (Rehab), Királyné Mariann (AITO), Hevesi Ági (Szül), Cellár Andi (SBO), Kiszely Csilla (Krónikus bel), Hutkainé Gyöngyike (takarítás)



KÖSZÖNÖM A MEGTISZTELŐ FIGYELMET