



# Manual de Organización y Funciones Específico del Servicio de Alimentación y Dietas

<b>Elaborado por:</b>	Lic. Clarissa Eugenia Morán Argueta	Jefe Servicio de Alimentación y Dietas	13/Junio/2014
<b>Revisado por:</b>	Ing. Silvia Cristina Gómez	Técnico de Planificación	24/Julio/2014
<b>Validado por:</b>	Lic. Elizabeth Medina Valdés	Jefe División Administrativa	23/Julio/2014
	Dr. Héctor Guillermo Lara Torres	Sub Director	9/Marzo/2015
<b>Autorizado por:</b>	Dr. Álvaro Hugo Salgado Roldán	Director	10/Marzo/2015



## **AUTORIDADES**

Dr. Álvaro Hugo Salgado Roldán  
Director

Dr. Héctor Guillermo Lara Torres  
Sub - Director

San Salvador, El Salvador  
2015



## FICHA CATALOGRÁFICA

Todos los derechos reservados. Está permitida la reproducción parcial o total de esta obra, siempre que se cite la fuente y que no sea para fines de lucro.

Es responsabilidad de los autores de este documento, tanto de su contenido como los cuadros, diagramas e imágenes.

La documentación oficial del Hospital Nacional de Niños “Benjamín Bloom”, puede ser consultada a través de: [www.hospitalbloom.gob.sv](http://www.hospitalbloom.gob.sv)

Documentos

1ª. Edición. 2015, 15 páginas

Edición y Distribución

Hospital Nacional de Niños “Benjamín Bloom”

Final 25 ave. Norte y Boulevard de Los Héroes, San Salvador.

Teléfono: 2225- 411462133-3100

Página oficial: [www.hospitalbloom.gob.sv](http://www.hospitalbloom.gob.sv)

Manual de Organización y Funciones Específico del **Servicio de Alimentación y Dietas**  
del Hospital Nacional de Niños “Benjamín Bloom”

San Salvador, El Salvador, C.A.



## ÍNDICE

AUTORIDADES.....	2
FICHA CATALOGRÁFICA.....	3
ÍNDICE.....	4
OFICIALIZACION.....	5
INTRODUCCIÓN.....	6
MARCO NORMATIVO LEGAL.....	7
<b>DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES</b>	
Antecedentes.....	9
Misión.....	11
Visión.....	11
Objetivo General.....	11
Objetivos Específicos.....	11
Función General.....	12
Funciones Específicas.....	12
Dependencia Jerárquica.....	13
Dependencias que la integran.....	13
Estructura Funcional.....	14
Relaciones Internas de Trabajo.....	14
Relaciones Externas de Trabajo.....	14
Vigencia.....	14
GLOSARIO.....	15



## OFICIALIZACION

Acuerdo N° 077

San Salvador, 10 de Marzo de 2015

A propuesta de la respectiva Dirección el Órgano Ejecutivo en el Ramo de Salud  
CONSIDERANDO:

I. Que el Artículo 120 del Reglamento General de Hospitales, establece que el Director del Hospital, debe emitir los manuales técnico administrativos necesarios para la organización y funciones, del mismo; y

II. Que en el Artículo 7 de las NTCIE del Hospital Nacional de Niños "Benjamín Bloom", se establece que el funcionamiento y el accionar de todo el personal del Hospital, deberá estar acorde a los lineamientos legales y administrativos establecidos en las leyes, así como en manuales específicos según el área de su competencia, para lo cual deben ser elaborados con el propósito de desarrollar las funciones de forma ágil y oportuna.

POR TANTO en uso de sus facultades legales, ACUERDA emitir el siguiente:

### **Manual de Organización y Funciones Específico del Servicio de Alimentación y Dietas**

DIOS UNION LIBERTAD

Dr. Álvaro Hugo Salgado Roldán  
Director



## INTRODUCCIÓN

En cumplimiento a las Normas Técnicas de Control Interno Específicas del Hospital Nacional de Niños “Benjamín Bloom”, a los Lineamientos Técnicos para la Elaboración y Publicación de Instrumentos Técnicos Jurídicos, emitidos por el Ministerio de Salud, y visualizando la necesidad de contar con una herramienta que contribuya a desarrollar las actividades en forma coordinada, la Dirección del Hospital Nacional de Niños “Benjamín Bloom” ha iniciado el proceso de actualización y desarrollo de su plataforma documental, y a continuación presenta el Manual de Organización y Funciones Específico del Servicio de Alimentación y Dietas, el cual es un instrumento técnico normativo que establece y describe la Visión, Misión y Objetivos, las Funciones Generales y Específicas, así como su Organigrama y las Relaciones de Autoridad, Dependencia, Coordinación y Comunicación.

Su elaboración ha sido posible gracias a la colaboración del Equipo Técnico de Trabajo del Servicio de Alimentación y Dietas, con el propósito de mejorar el desempeño y contribuir a satisfacer la demanda de eficiencia en la utilización de los recursos, minimizar la duplicidad o superposición de competencias y funciones entre dependencias.

Todo esto dentro del marco referencial establecido en la Reforma de Salud, cuyo motor esencial es la implementación de las Redes Integradas e Integrales de los Servicios de Salud (RIISS), Carta Iberoamericana de la Calidad y siguiendo lineamientos del MINSAL a manera de apoyar la implementación del Plan de Gobierno Nacional.



## MARCO NORMATIVO LEGAL

- Carta Iberoamericana de la Calidad
- Código de Salud (y sus reformas)
- Costo por Preparación del Menú del Servicio de Alimentación y Dietas
- Disposiciones Generales de Presupuestos
- Guía Alimentaria basada en alimentos para la población salvadoreña del MINSAL
- Guía de Nutrición para el manejo de personas Viviendo con VIH/SIDA del MSPAS
- Instructivo para Elaboración del PAO del HNNBB
- Ley de Acceso a la Información Pública
- Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública
- Ley de Asuetos, Vacaciones y Licencia de los Empleados Públicos
- Ley de Competencia
- Ley de Creación del Escalafón para los Empleados del MSPAS
- Ley de Ética Gubernamental
- Ley de La Corte de Cuentas de la República
- Ley de Presupuesto (y sus reformas)
- Ley de prevención de Riesgos en los lugares de trabajo (2011)
- Ley de Transparencia de la Información
- Ley del Medio Ambiente
- Ley del Servicio Civil
- Ley Reguladora de la Garantía de Audiencia de los Empleados no comprendidos en la Carrera Administrativa
- Ley sobre el Enriquecimiento Ilícito de Funcionarios y Empleados Públicos
- Lineamientos Técnicos de Seguridad y Salud Ocupacional del MINSAL
- Manual de Organización y Funciones de la División Administrativa del HNNBB
- Manual de Organización y Funciones del HNNBB
- Manual Descriptivo de Clases del MINSAL
- Manual Técnico para la Atención Nutricional a Nivel Hospitalario del MINSAL



## MARCO NORMATIVO LEGAL

- Normas de Auditoría Gubernamental
- Plan Anual Operativo del Servicio de Alimentación y Dietas
- Plan de Emergencias del Servicio de Alimentación y Dietas
- Plan de Seguridad y Salud Ocupacional del Servicio de Alimentación y Dietas
- Plan Estratégico Institucional del HNNBB
- Plan Estratégico Institucional del MINSAL
- Política de Ahorro y Austeridad del Sector Público 2013
- Política Nacional de Calidad
- Política Nacional de Salud 2009-2014
- Reglamento de Normas Técnicas de Control Interno de la Corte de Cuentas
- Reglamento de Normas Técnicas de Control Interno Específicas del HNNBB
- Reglamento General de Hospitales del MSPAS
- Reglamento Interno de la Unidad y Departamentos de Recursos Humanos del MINSAL (y sus reformas)
- Valoración de Riesgos del Servicio de Alimentación y Dietas
- Y otras Leyes, Reglamentos, Lineamientos y Normativas vigentes





## DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES

### Antecedentes

El banquero estadounidense nacionalizado salvadoreño Benjamín Bloom, dono el 6 de Noviembre de 1928, un hospital para ser usado en asistencia pública a la niñez salvadoreña, el que llegó a constituirse en el primer hospital de niños de El Salvador, ubicado sobre la Calle Arce y 23 Av. Sur, local actualmente utilizado por el Hospital 1º de Mayo del Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS).

En 1957, debido a la creciente demanda de consultas médicas, espacio insuficiente y la necesidad de cubrir las exigencias de los avances de la pediatría, se iniciaron las pláticas entre la Fundación Bloom, Ministerio de Salud, Sociedad de Pediatría y Autoridades del hospital para la construcción de un nuevo edificio. El 21 de diciembre de 1970, se realiza la inauguración del moderno Hospital Benjamín Bloom, ubicado entre el Boulevard de los Héroes y 25º Avenida Norte y el traslado del antiguo hospital a la nueva sede se realizó el 31 de enero de 1971.

El 10 de octubre de 1986, un fuerte terremoto sacudió el país. El hospital fue uno de los edificios de San Salvador, que sufrió graves daños y por tal motivo se evacuó y trasladó a los pacientes a las instalaciones deportivas de un centro educativo aledaño, el Terciframen. Lugar donde se habilitaron instalaciones provisionales, que permanecieron por más de 6 años proporcionando la atención médica.

Luego de gestiones de la Dirección del hospital, el gobierno de Alemania, acompañado de Asociaciones, Fundaciones y organismos internacionales, tomaron la iniciativa de reconstruir el hospital, iniciando la ayuda en 1987. Ese mismo año se iniciaron una serie de reuniones



## DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES

### Antecedentes

con expertos para trazar los planes arquitectónicos del nuevo hospital. El 10 de mayo de 1993, se inaugura la nueva torre Hospitalaria. Se incorporan nuevas especialidades y nuevos facultativos.

Desde sus inicios, ha existido el Servicio de Alimentación y Dietas, el cual ha proporcionado la alimentación a los pacientes hospitalizados y por muchos años al personal hospitalario.

A partir del 2010, se ha logrado dinamizar este servicio, con la adquisición de instrumental y equipos modernos, así como la contratación de recurso humano.

En el quinquenio 2009-2014 se ha logrado proporcionar un servicio oportuno y de mayor calidad, de acuerdo a la demanda de alimentación requerida y según las indicaciones médicas, como apoyo al tratamiento específico de las patologías pediátricas.



DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES	
<b>Misión</b>	Somos un servicio de apoyo que brinda una atención alimentaria nutricional a todos los pacientes hospitalizados a través de una dieta balanceada, desarrollando un trabajo de forma oportuna como apoyo a la atención de salud pediátrica, basado en valores que garantizan la satisfacción del usuario.
<b>Visión</b>	Ser un servicio de apoyo que brinde una atención alimentaria oportuna que garantice la calidad en la atención dietoterapéutica a los pacientes ingresados, buscando la excelencia en la atención nutricional, y comprometidos con un sistema de valores que evidencie y garantice la satisfacción del usuario.
<b>Objetivo General</b>	Brindar a los pacientes una alimentación nutricional balanceada, optimizando los recursos y materiales, con el fin contribuir eficientemente a mantener y/o mejorar la recuperación del paciente en el menor tiempo.
<b>Objetivos Específicos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Establecer los patrones de menú diario de la alimentación saludable para pacientes ingresados, personal médico y administrativo de turno.</li> <li>2. Coordinar con todos los servicios de hospitalización, así como también con el Equipo de Soporte Nutricional para el cumplimiento de los esquemas dietoterapéuticos.</li> <li>3. Practicar eficientemente las reglas sanitarias y dietoterapéuticas en la preparación de la alimentación de los pacientes hospitalizados.</li> </ol>



DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES	
<b>Objetivos Específicos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Administrar eficientemente los recursos físicos y de presupuesto asignado, optimizando su utilización.</li> <li>5. Fortalecer la capacidad técnica del personal a través de capacitaciones periódicas.</li> </ol>
<b>Función General</b>	<p>Planificar, organizar, dirigir, coordinar, monitorear y evaluar los procesos administrativos y técnicos que se desarrollen para elaborar y servir una alimentación nutricional balanceada a los pacientes hospitalizados, en base a indicadores de resultado e impacto, respetando los requisitos dietoterapéuticos básicos, interpretando y cumpliendo las prescripciones médicas; así como desarrollar otras actividades de tipo asistencial con la RIISS y docentes relativas al servicio, de acuerdo a leyes y normas vigentes.</p>
<b>Funciones Específicas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planificar y actualizar menús de alimentación para diferentes dietas.</li> <li>2. Dirigir, coordinar, monitorear y evaluar la preparación y distribución de dietas.</li> <li>3. Atender el asesoramiento sobre aspectos nutricionales del Médico Nutriólogo.</li> <li>4. Controlar el buen uso de los materiales y equipamiento del servicio.</li> <li>5. Actualizar y monitorear oportunamente los documentos institucionales correspondientes: Plan Anual Operativo, Valoración de Riesgos, Logros, Presupuesto, Manual de Organización y Funciones, Manual de Procesos, Plan de Trabajo y otros.</li> </ol>



DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES	
<b>Funciones Específicas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Emitir mensualmente o cuando sea requerido, los informes estadísticos de servicios dietoterapéuticos y otros.</li> <li>7. Velar por el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad laboral.</li> <li>8. Gestionar la compra, según necesidad, de insumos y equipo de trabajo para el personal.</li> <li>9. Apoyar en forma coordinada a las instituciones de la RIISS.</li> <li>10. Garantizar la plantilla de personal para cobertura del Servicio y necesidades emergentes.</li> <li>11. Supervisar el cumplimiento de leyes y normas vigentes, según corresponda.</li> <li>12. Mantener registros actualizados y veraces de: Control de Existencias de insumos, Producción diaria y mensual de alimentos preparados y Consumos anuales de insumos.</li> <li>13. Cumplir de manera eficiente y oportuna las diferentes funciones y tareas que corresponden, en base a indicadores de resultado e impacto.</li> </ol>
<b>Dependencia Jerárquica</b>	División Administrativa
<b>Dependencias que la integran</b>	No tiene dependencias



DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES	
<b>Estructura Funcional</b>	<pre> graph TD     A[Dirección] --- B[División Administrativa]     B --- C[Servicio de Alimentación y Dietas]           </pre>
<b>Relaciones Internas de Trabajo</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Con los Departamentos de Hospitalización, para coordinar la prestación del servicio.</li> <li>2. Con los servicios que proveen los insumos necesarios para su funcionamiento.</li> <li>3. Con la UACI, para gestión de compras.</li> <li>4. Con la Unidad de Desarrollo Profesional, para coordinar las capacitaciones para el personal.</li> <li>5. Con Saneamiento Ambiental, para coordinar medidas de higiene.</li> </ol>
<b>Relaciones Externas de Trabajo</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Con el Ministerio de Salud, para atender los lineamientos y procesos de coordinación.</li> <li>2. Con personas o instituciones externas públicas o privadas de apoyo mediante alianzas, convenios o eventuales parabeneficio del servicio a los pacientes.</li> </ol>
<b>Vigencia</b>	<p>El presente Manual de Organización y Funciones Específico del Servicio de Alimentación y Dietas entrará en vigencia a partir del 10 de Marzo de 2015, fecha de aprobación del mismo por parte de los Titulares de este Hospital.</p>



## GLOSARIO

Dietoterapéutica	Patrón alimentario del paciente elaborado en base a la prescripción médica según su patología y sus datos específicos: talla, peso, edad, estructura física y la enfermedad que padece.
HNNBB	Hospital Nacional de Niños “Benjamín Bloom”
MINSAL	Ministerio de Salud
NTCIE	Normas Técnicas de Control Interno Específicas
RIISS	Redes Integrales e Integradas de Servicios de Salud