ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ

УНИВЕРСИТЕТ»

МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Кафедра общей гигиены

ВРАЧЕБНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Учебное пособие для студентов

педиатрического факультета

КАЗАНЬ, 2020

УДК 613.2, 613.5

ББК 51.23

Печатается по решению Центрального координационно-методического совета ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России

**Рецензенты:**

доктор медицинских наук, доцент, профессор кафедры общей гигиены КГМА – филиал ФГБОУ ДПО РМАНПО Минздрава России

Фролова О.А.

доктор медицинских наук, профессор кафедры гигиены, медицины труда ФГБОУ ВО «Казанский ГМУ» Минздрава России

Р.В. Гарипова

Учебное пособие «Врачебно-санитарный контроль за организацией питания в медицинских организациях» / Авторы – Растатурина Л.Н., Сабитова М.М. Казань: КГМУ, 2020.– 59 с.

Учебное пособие «Врачебно-санитарный контроль за организацией питания в медицинских организациях» предназначено для обучающихся по специальности 31.05.02 «Педиатрия».

Казанский государственный медицинский университет, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Обращение к обучающимся…………….…………………………………….............................5

Планируемые результаты обучения по дисциплине…………………………………………..6

Текущий контроль……………………………………………………………………………….8

Структура и содержание темы………………………………………………………...………..9

Тезисы лекции …………………………………………………………………………….……10

Занятие ««Врачебно-санитарный контроль за организацией питания в медицинских организациях»………….………………………………………………………………….……11

Тестовый контроль…………………………………………………………..……..…………..29

Кейс-задачи………………………………………...…………………………………..……….31

Приложение………………………………………………………………………..……………41

Список использованных источников……………………………………………...………......59

**Преподаватели, ведущие дисциплину «Гигиена»:**

1. д.м.н., профессор Шулаев А.В.
2. д.м.н., профессор Тафеева Е.А.
3. д.м.н., профессор Радченко О.Р.
4. к.м.н., доцент Шавалиев Р.Ф.
5. к.м.н., доцент Галеев А.К.
6. к.м.н., доцент Чупрун В.Ф.
7. к.м.н., доцент Габидуллина С.Н.
8. к.м.н., старший преподаватель Растатурина Л.Н.
9. старший преподаватель Тазетдинова А.Б.
10. ассистент Касимова Л.Н.
11. ассистент Мусин Н.М.
12. ассистент Сабитова М.М.
13. ассистент Исмагилова Р.Р.

Тел. кафедры общей гигиены (843)236-73-80

Курс: 2

Семестр: 4

**ОБРАЩЕНИЕ К ОБУЧАЮЩИМСЯ**

Вы приступаете к изучению новой темы «Врачебно-санитарный контроль за организацией питания в медицинских организациях» модуля № 2 «Гигиена питания» дисциплины «Гигиена» на кафедре общей гигиены.

В ходе освоения данного курса вы сможете сформировать представление о санитарных нормах и требованиях при организации питания в медицинских организациях, деятельности врача-диетолога и диетической медицинской сестры.

Мы надеемся, что представленный материал расширит ваш кругозор и поможет провести санитарно-гигиеническое обследование пищеблока, выявить нарушения технологического процесса работы пищеблока и дать рекомендации по их устранению.

Для организации самостоятельной работы мы подготовили для вас вопросы и задания*.*

Успехов и удачи в освоении дисциплины!

**Требования к посещаемости**

Ожидается, что вы будете посещать все занятия. Присутствие будет фиксироваться в журналах лекций и практических занятий. В случае заболевания или других причин, по которым Вы не сможете присутствовать на занятиях, вы должны поставить в известность деканат и кафедру, предоставить медицинскую справку или разрешение деканата на пропуск занятий по уважительной причине. Отработка пропущенных лекций может быть проведена на образовательном портале. Преподаватели сообщат вам конкретные сроки открытия ресурсов. Отработка пропущенных практических занятий потребует выполнение всех видов практических заданий, выполненных согласно программе дисциплины на этих занятиях.

Студенты, которые считают, что на оценку его работы, повлияли чрезвычайные обстоятельства, могут написать мотивированное объяснение заведующему кафедрой или в деканат.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Цель** освоения дисциплины «Гигиена» по теме «Врачебно-санитарный контроль за организацией питания в детских организованных коллективах и ООМД»- подготовка будущего специалиста по специальности 31.05.02. «Педиатрия» к осуществлению контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков лечебных организаций, выявлению нарушений технологического процесса работы пищеблока и профилактике алиментарных заболеваний.

**Задачи** освоения дисциплины: осуществление мероприятий по формированию здоровья детей и подростков, проведение профилактики заболеваний среди детей и подростков, формирование у детей, подростков и их родителей мотивации к сохранению и укреплению здоровья.

Обучающийся должен освоить следующие компетенции, в том числе:

**общекультурные компетенции:**

**ОК–4** способностью действовать в нестандартных ситуациях, готовностью нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.

В результате освоения ОК–4 обучающийся должен:

**Знать:** основы законодательства Российской Федерации, основные нормативно-технические документы по охране здоровья детского, женского и взрослого населения; основы профилактической медицины, направленной на укрепление здоровья детского населения и подростков.

**Уметь:** анализировать и оценивать состояние здоровья детского и взрослого населения, влияние на него факторов образа жизни и окружающей среды.

**Владеть:** интерпретацией результатов лабораторных и инструментальных методов исследования.

**общепрофессиональные компетенции:**

**ОПК–6** готовностью к ведению медицинской документации.

В результате освоения ОПК–6 обучающийся должен:

**Знать:** основы законодательства в сфере охраны здоровья и нормативные правовые акты, определяющие деятельность медицинских организаций.

**Уметь:** заполнять медицинскую документацию в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь детям и контролировать качество ведения медицинской документации.

**Владеть**: ведение медицинской документации.

**профессиональные компетенции:**

**ПК–15** готовность к обучению детей и их родителей (законных представителей) основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, навыкам самоконтроля основных физиологических показателей, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.

В результате освоения ПК–15 обучающийся должен:

**Знать:** формы и методы санитарно-просветительной работы среди детей, их родителей (законных представителей) и медицинского персонала.

**Уметь:** рекомендовать оздоровительные мероприятия детям различного возраста и состояния здоровья (питание, сон, режим дня, двигательная активность); обучать детей и членов их семей навыкам здорового образа жизни.

**Владеть:** проведение оздоровительных мероприятий у детей различных возрастных групп, направленных на формирование элементов здорового образа жизни.

**ПК–16** готовностью к просветительской деятельности по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни.

В результате освоения ПК–16 обучающийся должен:

**Знать:** основные характеристики здорового образа жизни, методы его формирования.

**Уметь:** проводить санитарно-просветительную работу среди детей и их родителей (законных представителей) по формированию элементов здорового образа жизни.

**Владеть:** проведение оздоровительных мероприятий у детей различных возрастных групп, направленных на формирование элементов здорового образа жизни.

**ПК–17** способностью к применению основных принципов организации и управления в сфере охраны здоровья граждан, в медицинских организациях и их структурных подразделениях.

В результате освоения ПК–17 обучающийся должен:

**Знать:** санитарно-гигиенические требования к устройству, организации и режиму работы детских и инфекционных больниц, отделений, полных боксов, полубоксов и боксированных палат в детских больницах, основные принципы профилактического наблюдения за детьми различных возрастных групп.

**Уметь:** осуществлять профилактические медицинские осмотры детей в соответствии с установленными сроками.

**Владеть**: проведение профилактических медицинских осмотров детей различных возрастных групп.

**ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

**Виды текущего контроля:**

- индивидуальное собеседование

- доклад

- тестирование

- кейс задача

**Оценка текущего контроля:**

1. Индивидуальное собеседование.

Собеседование проводится индивидуально с каждым студентом по заранее известному перечню вопросов. Студент, получив вопросы, должен раскрыть основные понятия по поставленному вопросу. Дополнительного времени на подготовку студент не получает. На работу с одним студентом выделяется не более 5 минут.

Критерии оценки собеседования:

«Зачтено» - студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на ознакомлении с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные аргументированные ответы на поставленные вопросы.

«Не зачтено» - отсутствие знаний по изучаемому вопросу, низкая активность на занятии.

2. Доклад– продукт самостоятельной работы студента. При подготовке к практическому занятию студенты могут подготовить доклад по выбору из рекомендованных к семинарскому занятию тем. Продолжительность доклада на семинарском занятии – до 10 мин. В докладе должна быть четко раскрыта суть проблемы, представляемой докладчиком. Язык и способ изложения доклада должны быть доступными для понимания студентами учебной группы. Доклад излагается устно, недопустимо дословное зачитывание текста. Можно подготовить презентацию по выбранной теме.

Критерии оценки доклада:

«Отлично» (90-100 баллов) – доклад в полной мере раскрывает тему, студент отвечает на все дополнительные вопросы, рассказывает, не заглядывая в текст.

«Хорошо» (80-89 баллов) – доклад раскрывает тему, но требует дополнений, студент отвечает на все дополнительные вопросы; рассказывает, опираясь на текст, но не зачитывая его.

«Удовлетворительно» (70-79 баллов) – доклад раскрывает тему, но требует дополнений, студент не может ответить на большую часть дополнительных вопросов, частично зачитывает текст при рассказе.

«Неудовлетворительно» (0-69 баллов) – доклад не раскрывает тему, студент не может ответить на большую часть дополнительных вопросов, зачитывает текст.

3. Тестирование **–** инструмент, с помощью которого преподаватель оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Тест состоит из заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов из 5-ти предложенных. Тип заданий – закрытый, количество заданий в тест-билете – 20, количество вариантов тест-билетов – 2, за правильный ответ – 1 балл, за неправильный или неуказанный ответ – 0 баллов.

Итоговое тестирование проводится в завершении темы и оценивается согласно положению ФГБОУ ВО КГМУ о «Бально-рейтинговой системе».

Критерии оценки теста:

90–100 баллов – студент правильно ответил на 90% вопросов теста.

80–89 баллов – студент правильно ответил на 80-90% вопросов теста.

70–79 баллов – студент правильно ответил на 70-80% вопросов теста.

Менее 70 баллов –студент правильно ответил на менее чем 69% вопросов теста.

4. Кейс-задача – это метод получения нового знания (компетенции) путем организации индивидуального или группового анализа конкретной ситуации через определение задач, скрытых в ситуациях, поиск критериев эффективного решения и выработку плана действий по решению проблемы.

Критерии оценки кейс задачи:

900–100 баллов – студент умеет анализировать условия задачи, знает классификацию, составляет логическую схему решения конкретной ситуации на основе знания общего подхода к решению, корректно использует научную терминологию, грамотно дает рекомендации, задание выполнено в полном объеме.

80–89 баллов – студент умеет анализировать условия задачи, знает классификацию, составляет логическую схему решения конкретной ситуации на основе знания общего подхода к решению, корректно использует научную терминологию, не верно дает рекомендации, задание выполнено не в полном объеме.

70–79 баллов – студент умеет анализировать условия задачи, знает классификацию, не может составить логическую схему решения конкретной ситуации на основе знания общего подхода к решению, задание выполнено не в полном объеме.

0-69 баллов– содержание задания не осознано, задача не решена.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕМЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 31.05.02 «ПЕДИАТРИЯ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы / темы** | **Всего**  **(в акад. час.)** | **Виды учебных занятий** | | | **КК** |
| **Аудиторные**  **учебные занятия** | | **СРС** |
| **Л** | **П** |
| **Раздел: Питание и здоровье человека. Питание как фактор сохранения и укрепления здоровья. Основы рационального питания. Врачебно-санитарный контроль за организацией питания в детских организованных коллективах и ООМД** | | | | | |
| Тема:Врачебно-санитарный контроль за организацией питания в детских организованных коллективах и ООМД | 7 | 0 | 3 | 4 | ОК-4  ОПК-6  ПК-15  ПК-16  ПК-17 |

Л – лекция

П – практическое занятие

СРС – самостоятельная работа студента

КК – код компетенции

**ЗАНЯТИЕ «ВРАЧЕБНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ»**

1. **Цель занятия:** сформировать у студентов целостное представление об организации питания в медицинских организациях.
2. **Учебно-целевые задачи**:
3. ознакомить с гигиеническими требованиями к составу и планировке помещений пищеблоков в медицинских организациях;
4. ознакомить с требованиями к технологии приготовления, регламентации сроков годности, транспортировке пищевых продуктов;
5. научить составлять программу медицинского осмотра персонала пищеблока.

В результате изучения темы занятия обучающиеся должны:

**Студент должен знать:**

1. Нормативную документацию.
2. Гигиенические требования к устройству и планировке пищеблока.
3. Основы организации питания в лечебных учреждениях.
4. Санитарно-гигиенический режим пищеблока и буфетных.
5. Порядок контроля за качеством готовой пищи в медицинских организациях.

**Студент должен уметь:**

1. Проводить санитарно-гигиеническое обследование пищеблока.
2. Проводить контроль за технологическим процессом на пищеблоке и давать рекомендации.
3. Проводить контроль за качеством готовой пищи.
4. Осуществлять контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра и соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.

**Студент должен владеть:** методикой оценкиорганизации питания в медицинских организациях.

**3. Алгоритм работы студента на занятии:**

1.Ответить на вопросы для самоконтроля и выполнить тестирование.

2. Выслушать объяснения и дополнения преподавателя по изучаемой теме.

3. Решить кейс-задачи согласно алгоритму.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Гигиенические требования к составу и планировке помещений пищеблоков в медицинских организациях.
2. Гигиенические требования к устройству буфетного отделения медицинских организаций.
3. Правила мытья посуды (столовой, для транспортировки).
4. Технология системы «таблет-питания».
5. Требования к регламентации сроков годности пищевых продуктов.
6. Организация деятельности врача-диетолога, диетической медицинской сестры.
7. Порядок контроля за качеством готовой пищи в медицинских организациях.
8. Правила отбора проб готовой пищи.
9. Правила транспортировки пищевых продуктов и готовой продукции.
10. Понятие о системе стандартных диет. Варианты стандартных диет в медицинских организациях.
11. Правила составления меню-раскладок.
12. Организации энтерального питания в медицинских организациях.
13. Медицинские осмотры работников организаций пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктов, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе выполняющих работы по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта.
14. Медицинские осмотры работников организаций общественного питания, торговли, буфетов, на пищеблоках, в том числе на транспорте.

**Основные документы**

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации» (ст. 39).

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Приказ Минздрава СССР от 10.03.86 №333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)».

Приказ Минздрава России от 5.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

[Приказ Минздрава России от 21.06.2013 N395н «Об утверждении норм лечебного питания».](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_149196/)

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н (редакция от 13.12.2019 г.) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Приказ Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н «О внесении изменений в приложения N 1, 2 и 3 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

**Организация питания пациентов медицинских организаций**

Организация питания пациентов медицинских организаций (МО) осуществляется с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил (СанПиН 2.1.3.2630-10), регламентированы требования к составу и планировке помещений пищеблоков и буфетных, сроки хранения и реализации пищи.

Врачебно-санитарный надзор за организацией питания в МО включает несколько этапов:

1. Организация лечебного питания и гигиенический контроль за ним.
2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима на пищеблоке и буфетных.
3. Контроль за продуктовыми передачами, получаемыми больными от родных.

Надзор за выполнением санитарных правил проводится органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

**Санитарно-гигиенический режим пищеблока и буфетных**

В пищевых блоках МО должны строго соблюдать:

1. Требования по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;

2. Санитарные правила по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов;

3. Требования об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников пищеблока, раздаточных и буфетных (формы 1-лп и 2-лп) (приложение №1 и №2).

**Состав и планировка помещений пищеблоков и буфетных МО**

**Пищеблок** МО следует размещать в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных. Допускается размещение пищеблока в лечебных корпусах при условии соблюдения технологической поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.

Состав и планировка помещений пищеблоков МО должны обеспечивать соблюдение гигиенических требований при технологических процессах приготовления блюд в соответствии с требованиями к общественному питанию. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала (СП 2.3.6.1079-01).

Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм (таблица 3).

Таблица 3

МИНИМАЛЬНЫЕ ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Наименования помещений | Площадь (мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\58EBD7F3.tmp) |
|  | **Прочие помещения палатных отделений** |  |
| 1 | Буфетная с оборудованием для мойки столовой посуды | 15 |
| 2 | Столовая для больных | 1,2 на 1 посадочное место |
| 3 | Столовая для больных на креслах-колясках | 2,5 на 1 посадочное место |

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности. Технологическое оборудование пищеблока разделяется на механическое, тепловое и холодильное. Механическое оборудование применяется для первичной обработки продуктов (машины для обработки круп, картофеля и овощей, машины для обработки мяса и рыбы, машины для мытья посуды и др.), тепловое оборудование применяется для тепловой обработки продуктов (варочные котлы, электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ и др.), холодильное оборудование (холодильные камеры и шкафы) для хранения пищевых продуктов. Немеханизированное оборудование представлено разделочными столами, разделочными досками, стеллажами, тележками, весами, шкафами для хранения кухонной посуды и приборов, инвентарем).

**В буфетных отделениях** должно быть предусмотрено два помещения: для раздачи пищи (не менее 9 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\E28FCEE5.tmp) и для мытья посуды (не менее 6 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\147B473B.tmp). В помещении буфетной предусматривается раковина для мытья рук. Обработка посуды может проводиться механизированным или ручным способом. Для ручной обработки посуды предусматривается не менее 2 моечных ванн с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Помещения буфетных при отделениях МО должны быть обеспечены:

а) холодной и горячей проточной водой, независимо от наличия сети горячего водоснабжения; буфетные должны быть оборудованы электрическими кипятильниками непрерывного действия;

б) двухсекционными моечными ваннами, которые подключаются к канализации; баком для замачивания (дезинфекции) или кипячения посуды;

в) моющими дезинфицирующими средствами;

г) сетками для сушки посуды, приборов и для хранения продуктов (хлеба, соли, сахара);

е) шкафом для хранения хозяйственного инвентаря;

ж) мармитной установкой или электроплитой для подогрева пищи;

з) столом с гигиеническим покрытием для раздачи пищи;

и) столом для грязной посуды;

к) комплектом посуды из расчета на одного больного: одна глубокая, мелкая и десертная тарелки, вилка, ложки (столовая и чайная); кружка, а в детских отделениях с запасом, согласно табелю оснащения;

л) уборочным инвентарем (ведра, ветошь, щетки и т.п.) с маркировкой «для буфетной».

Ответственность за правильное оборудование пищеблока и буфетных отделений лечебно-профилактического учреждения несет заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и врач-диетолог.

**Гигиенические требования к пищевым продуктам, поступающим на пищеблок**

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится органолептическая оценка и делается запись в журнале бракеража продукции.

Продукты следует хранить по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил (СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»).

В холодильных камерах/холодильниках должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить отдельно. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди пациентов, связанных с употреблением недоброкачественной пищи:

**а) не допускается принимать:**

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);

- крупу, муку, сухофрукты, продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;

- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси);

- непотрошеную птицу;

- кровяные и ливерные колбасы;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, «хлопуши», банки со ржавчиной, деформированные, без этикеток;

**б) не используются:**

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко «самоквас»;

- консервированные продукты домашнего приготовления;

**в) не изготавливаются на пищеблоке МО:**

- сырковая масса, творог;

- макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, заливные блюда (мясные и рыбные);

- яичница-глазунья;

- кремы, кондитерские изделия с кремом;

- изделия во фритюре, паштеты.

**Правила транспортировки пищевых продуктов**

Для транспортировки пищевых продуктов с баз, магазинов, а также при доставке готовых блюд в отделения должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Для транспортировки готовой пищи в буфетные отделения МО используют термосы или плотно закрывающуюся посуду. Хлеб можно транспортировать в полиэтиленовых или клеенчатых мешках.

В пищеблоке должно быть выделено помещение для мытья и хранения посуды для транспортировки пищи и тележек из отделений. При отсутствии данного помещения допускается мытье и хранение посуды для транспортировки в моечных буфетных отделений. Для этого необходимо предусмотреть дополнительную установку ванны необходимых размеров и выделить место для хранения кухонной посуды.

**Отбор суточной пробы**

Выдача готовой пищи в пищеблоках МО осуществляется после снятия суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

Бракеражная комиссия, назначенная администрацией МО, проводит оценку органолептических показателей и качества блюд. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

**Правила раздачи готовой пищи**

Раздачу готовой пищи производят не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение. При выдаче на пищеблоке блюд для буфетных отделений температура готовой пищи должна быть: первых - не ниже 75°С, вторых - не ниже 65°С, холодные блюда и напитки - от 7°С до 14°С.

Категорически запрещается оставлять в буфетных остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

Раздачу пищи больным производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения. Раздачу пищи надлежит осуществлять только в халате с маркировкой «Для раздачи пищи». Не допускается к раздаче пищи младший обслуживающий персонал.

Технический персонал, занятый уборкой палат и других помещений отделения, к раздаче не допускается. Питание всех больных отделения, за исключением тяжелобольных, проводят в специально выделенном помещении - столовой.

После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку помещений буфетной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств. Уборочный материал после мытья заливают 0,5% осветленным раствором хлорной извести или 1% раствором хлорамина на 60 мин, далее прополаскивают в проточной воде и сушат (инвентарь используют строго по назначению).

Персонал пищеблока и буфетных обязан соблюдать правила личной гигиены. Перед посещением туалета персонал обязан снять халат, после посещения - обработать руки щеткой с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла.

Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке является заведующий производством (шеф-повар), медицинская сестра диетическая, врач-диетолог, а в отделении - буфетчицы и старшие медицинские сестры.

**Правила обработки посуды**

Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из отделений ЛПУ.

Обработка посуды проводится в следующей последовательности: механическое удаление пищи и мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, ополаскивание горячей водой - во второй мойке и просушивание посуды на специальных полках или решетках.

Дезинфекция (обеззараживание) посуды проводится в инфекционных больницах (отделениях) и по эпидемиологическим показаниям химическим (растворы дезинфицирующих средств, в том числе в моечной машине) или термическим способом (кипячение, обработка в суховоздушном стерилизаторе и др.), а также обеззараживание остатков пищи от больного - по режимам для соответствующих инфекций.

Щетки для мытья посуды и ветошь для протирки столов после окончания работы промывают с обезжиривающими средствами, дезинфицируют (при химической дезинфекции промывают проточной водой), просушивают и хранят в специально выделенном месте.

**Технология системы «таблет-питания»**

В строящихся и реконструируемых МО возможна организация индивидуально-порционной системы питания пациентов и персонала ***«таблет-питание»*** - система, при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента (сотрудника) комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд. Доставка питания в отделения осуществляется в специальных термоконтейнерах-тележках. Использованная посуда помещается в отдельные отсеки этих же тележек и доставляется на пищеблок.

При применении технологии системы «таблет-питания» в палатных отделениях могут не предусматриваться столовые, буфетная состоит из одного помещения, которое оборудуется раковиной для мытья рук, моечной ванной для дезинфекции посуды (в случае проведения противоэпидемических мероприятий), бытовым холодильником, СВЧ-печью, электрическими чайниками.

Мытье посуды осуществляется централизованно на пищеблоке, при этом выделяются отдельные моечные для обработки кухонной посуды, столовой посуды пациентов и столовой посуды персонала, организуется также помещение для обработки тележек системы «таблет-питания».

В случае, если предполагается оказание медицинской помощи детям в возрасте до одного года, в составе отделения для детей предусматриваются помещения для приготовления и розлива детских смесей.

В дневных стационарах с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания предусматриваются комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи). Допускается использование одноразовой посуды.

**Гигиенический контроль организации питания в МО**

Контроль в пищеблоке медицинской организации предполагает контроль полной организации питания в ЛПУ. Подвергается контролю:

1. Соблюдение технологии изготовления и качества готовых блюд.
2. Наличие сопроводительной документации на пищевое сырье и полуфабрикаты.
3. Качество поступающей продукции
4. Готовая продукция на калорийность, химический состав.
5. Смывы с технологического оборудования и рук персонала, кухонной утвари.

Общее руководство лечебным питанием в МО осуществляет главный врач, а в его отсутствие - заместитель по лечебной части.

Ответственным за организацию лечебного питания является врач-диетолог. В тех случаях, когда должность врача-диетолога в МО отсутствует, ответственным за эту работу является медицинская сестра диетическая.

В подчинении врача-диетолога находятся медицинские сестры диетические и все работники пищеблока, обеспечивающие лечебное питание в лечебно-профилактическом учреждении в соответствии с данным Приказом.

На пищеблоке МО контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых диетических блюд осуществляет заведующий производством (шеф-повар, ст. повар), контроль за качеством готовых диетических блюд - врач-диетолог, медицинская сестра диетическая, дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи в отделения.

Все вопросы, связанные с организацией лечебного питания в МО, систематически (не менее 1 раза в квартал) заслушиваются и решаются на заседаниях Совета по лечебному питанию.

**Перечень основных документов пищеблока**

1. Порционник на питание больных (форма N 1-84)
2. Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании (оборотная сторона) Индивидуальное и дополнительное питание (а также питание матерей, находящихся в лечебно-профилактическом учреждении с грудными детьми) (форма N 22-МЗ)
3. Раздаточная ведомость на отпуск отделениям рационов питания (форма N 23-МЗ)
4. Карточка-раскладка (форма N 1-85)
5. Меню-раскладка для приготовления питания (форма N 44-МЗ)
6. Личная медицинская книжка работника пищеблока (форма 1-лп)
7. Журнал "Здоровье" (форма 2-лп)
8. Журнал С-витаминизации блюд (форма 3-лп)
9. Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (форма 6-лп)
10. Меню-требования на выдачу питания (форма №299 или N 299-мех)
11. Требованию на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) (форма N 45-МЗ)
12. Плановые 7-дневные меню по утвержденной смете
13. График работы и табель учета рабочего времени работников пищеблока
14. Журнал по технике безопасности
15. Книга учета занятий по санитарному минимуму
16. Журнал санитарного состояния пищеблока
17. Книга приказов и распоряжений
18. Папка анализов готовых блюд на ценность и химический состав.

**Порядок контроля качества готовой пищи**

1. Контроль готовой пищи перед выдачей ее в отделения производится дежурным врачом и 1 раз в месяц - главным врачом (или его заместителем по лечебной работе) МО, а также осуществляется врачом-диетологом, медицинской сестрой диетической, заведующим производством (или шеф-поваром) вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом.

2. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения производится в следующем порядке:

а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.

б) путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет.

3. Результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в журнале готовой пищи ([приложение](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/" \l "block_7900) №3).

4. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической обработке) осуществляется сотрудниками ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в плановом порядке в присутствии врача-диетолога или медицинской сестры по диетологии.

Ежедневно контролируется соблюдение технологии изготовления и качества готовых блюд, наличие сопроводительной документации на сырье и полуфабрикаты, качество поступающей продукции.

Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность и химический состав проводятся не менее 2 раз в год, с исследованием не менее трех проб блюд.

Микробиологическое исследование блюд, смывов с технологического оборудования, рук персонала и кухонной утвари проводится 2 раза в год. Забирается не менее трех проб продукции и от 10 до 20 смывов, в зависимости от размера пищеблока и от включения в программу лабораторно-инструментальных исследований буфетов.

**Контроль за продуктовыми передачами больным**

Передачи больным принимаются только в пределах разрешенного врачом ассортимента и количества продуктов. В местах приема передач и в отделениях должны быть вывешены списки разрешенных для передачи продуктов (с указанием их предельного количества). Личные продукты питания больных (передачи из дома) хранят в шкафу, тумбочке (сухие продукты) и в специальном холодильном шкафу (скоропортящиеся продукты).

Ежедневно дежурная медицинская сестра отделения проверяет соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильниках отделения. При обнаружении пищевых продуктов в холодильниках отделения с истекшим сроком годности, хранящихся без упаковок с указанием фамилии больного, а также имеющих признаки порчи, они должны изыматься в пищевые отходы. О правилах хранения личных пищевых продуктов пациент должен быть информирован при поступлении в отделение.

**Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала пищеблока МО**

В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний работники пищеблоков МО должны знать и соблюдать правила личной гигиены и своевременно проходить медицинские осмотры.

Работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов относятся к декретированной группе.

**Гигиеническое обучение** декретированных групп проводится в соответствии с требованиями соответствующих нормативных документов, для работников общественного питания по СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Руководитель МО обеспечивает организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года.

Работники пищеблока и лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

**Медицинские осмотры персонала пищеблока** являются обязательными и проводятся в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н (ред. от 13.12.2019) «Об утверждении перечней вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и/или опасными условиями труда».

Кратность медицинского осмотра, перечень врачей-специалистов, принимающих участие, виды и объемы лабораторных и функциональных исследований определяются типами вредных и (или) опасных производственных факторов, воздействующих на работника ([приложение N 1](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342280/b84f04180ad1cc076aa89a2d538a12de95e77615/#dst100018) к Приказу), иливидами выполняемых работ ([приложение N 2](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_342280/ade2f21aef1dcbb633ff5de4fa0a5cb2c5a40613/#dst100236) к Приказу) (приложение №4).

При проведении предварительных и периодических осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся:

- *анкетирование* работников в возрасте 18 лет и старше в целях: сбора анамнеза, выявления отягощенной наследственности, жалоб, симптомов, характерных для следующих неинфекционных заболеваний и состояний: стенокардии, перенесенной транзиторной ишемической атаки или острого нарушения мозгового кровообращения, хронической обструктивной болезни легких, заболеваний желудочно-кишечного тракта; определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний: курения, риска пагубного потребления алкоголя, риска потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характера питания, физической активности;

- *расчет на основании антропометрии* (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, для граждан в возрасте 18 лет и старше;

- *клинический анализ крови* (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);

- *клинический анализ мочи* (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);

- *электрокардиография* в покое лиц 18 лет и старше;

- *измерение артериального давления* на периферических артериях, для граждан в возрасте 18 лет и старше;

- *определение уровня общего холестерина* *в крови* (допускается использование экспресс-метода) для граждан в возрасте 18 лет и старше;

- *исследование уровня глюкозы в крови натощак* (допускается использование экспресс-метода) для граждан в возрасте 18 лет и старше;

- *определение относительного сердечно-сосудистого риска* у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE, при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале риска SCORE не определяется и расценивается как очень высокий вне зависимости от показателей шкалы;

- *определение абсолютного сердечно-сосудистого риска* - у граждан в возрасте старше 40 лет;

- *флюорография или рентгенография легких в двух проекциях* (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше. Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки;

- *измерение внутриглазного давления* при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра, *начиная с 40 лет.*

*Все женщины* осматриваются врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования; женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.

По окончании прохождения работником предварительного или периодического осмотра медицинской организацией оформляется заключение по результатам предварительного (периодического) медицинского осмотра и определяется в установленном порядке принадлежность работника к одной из групп здоровья. Данные о прохождении медицинских осмотров подлежат внесению в личные медицинские книжки и учету медицинскими организациями государственной и муниципальной систем здравоохранения, а также органами, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

**Производственный контроль на пищеблоке МО**

Проведение производственного контроля на пищеблоке МО является важным профилактическим мероприятием, направленным на соблюдение санитарно- эпидемиологических требований к поступающему пищевому сырью, его хранению, переработке, транспортировке и реализации пациентам готовых блюд и кулинарных изделий.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и/или безвредности для пациента потребления пищевой продукции, производимой на пищеблоке медицинского учреждения, а также безопасности работы персонала на этом пищевом предприятии.

Объектами производственного контроля являются на предприятии общественного питания в основном технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, а также пищевое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция.

Производственный контроль на пищеблоках медицинских организаций включает:

1. Наличие на пищеблоке медучреждения официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля (ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3.6.1079-01, СП 1.1.1058-01, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и др.).

2. Назначение лиц, ответственных за организацию и осуществление производственного контроля (обычно врача-диетолога, или врача-эпидемиолога, или другого лица, назначенного руководителем медучреждения).

3. Утвержденная номенклатура диет, утвержденное семидневное меню, картотека блюд, специализированные продукты питания смеси белковые композитные сухие, витаминно-минеральные комплексы, смеси для энтерального питания.

4. Список работников, подлежащих регулярным медицинским осмотрам с указанием обследований и их периодичности.

5. Наличие лицензии, санитарно-эпидемиологического заключения на организуемое диетическое питание в медицинской организации.

6. Организация лабораторно-инструментальных исследований пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технологий производства и соблюдения личной гигиены работников предприятия питания.

7. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и их аттестации.

8. Контроль за наличием сертификатов, деклараций о соответствии, санитарно-эпидемиологических заключений и других документов, подтверждающих качество и безопасность пищевого сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий производства.

9. Проведение дезинсекции и дератизации.

10. Ведение учета и отчетности по проведению производственного контроля (личные медицинские книжки работников, акты приема работ по договорам, журналы бракеража поступающего сырья и готовой продукции, журнал с результатами медицинских осмотров работников).

11. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

12. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации общественного питания за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

На пищеблоке МО устанавливают места проведения контроля (забора проб) для идентификации самого опасного вредного фактора, влияющего на качество и безопасность пищи. Это так называемые контрольные критические точки на всем пути технологического процесса от поступления пищевого сырья, его хранения, переработки до получения готовой пищи и ее реализации. Для каждой контрольной точки определяют пределы (допустимые уровни) контролируемых показателей и разрабатывают корректирующие действия.

Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления медицинской деятельности. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем медучреждения (главным врачом).

Юридические лица и индивидуальные предприниматели:

- осуществляют мероприятия по проведению производственного контроля;

- несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля;

- представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13).

Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за его своевременность, полноту и достоверность. При выявлении нарушений порядка такого контроля должностные лица Роспотребнадзора выдают работодателю медучреждения предписание об устранении выявленных нарушений с указанием сроков их устранения, а также привлекают лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности (п. 3 ст. 32 закона № 52-ФЗ, п. 2.7 СП 1.1.1.058-01).

Производственный контроль обеспечивает санитарно- эпидемиологическое благополучие на пищеблоке МО, которое предупреждает возникновение пищевых отравлений, инфекционных и паразитарных заболеваний, сохраняя тем самым жизнь и здоровье пациентов и окружающей среды.

**Лечебное питание в медицинских организациях**

Лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий в МО.

**Лечебное питание** - питание, обеспечивающее удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания, особенностей течения основного и сопутствующего заболеваний и выполняющее профилактические и лечебные задачи (глава 5 статья 39 закона №323-ФЗ).

В рамках нормативно-правового документа лечебное питание включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов питания лечебного питания, подвергаемых соответствующей технологической обработке.

Организация лечебного питания больных осуществляется в стационарах с круглосуточным и дневным пребыванием, регламентируется приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

До вступления в силу данного приказа в лечебно-профилактических учреждениях (ЛПУ) лечебное питание строилось по нозологическому принципу в виде суточных рационов питания – диет, разработанных институтом питания РАМН и утвержденных приказами Министерства здравоохранения СССР, применительно к каждому конкретному заболеванию, которые обозначались номерами от 1 до 15. Номерная система диет, основанная М.И. Певзнером, включала 15 основных рационов и их многочисленные модификации в зависимости от особенностей течения заболеваний.

Приказом Минздрава России № 330 была введена новая номенклатура диет (система стандартных диет), которая строится по принципу химического состава и объединяет ранее применявшиеся диеты номерной системы с использованием нозологического подхода и группового принципа организации диетического питания (диета №1-15). Рекомендуемые для внедрения в ЛПУ стандартные диеты различаются по количественному и качественному составу основных пищевых веществ, микронутриентов, энергетической ценности, технологии приготовления диетических блюд и среднесуточному набору продуктов и включают 5 вариантов стандартных диет (таблица 1).

Таблица 1

НОВАЯ НОМЕНКЛАТУРА ДИЕТ (СИСТЕМА СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Варианты стандартных диет | Обозначение стандартных диет в документации пищеблока | Ранее применяемые диеты номерной системы |
| 1 | Основной вариант стандартной диеты | ОВД | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15 |
| 2 | Вариант диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета) | ЩД | 1б, 4б, 4в, 5п (I вариант) |
| 3 | Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) | ВБД | 4э, 4аг, 5п (II вариант), 7в, 7г, 9б, 10б, 11, R-I, R-II |
| 4 | Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) | НБД | 7б, 7а |
| 5 | Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) | НКД | 8, 8а, 8о, 9а, 10с |

Наряду с основной стандартной диетой и ее вариантами в медицинских организациях в соответствии с их профилем используются хирургические, специализированные, разгрузочные, специальные рационы (таблица 2).

Таблица 2

ДИЕТЫ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОФИЛЕМ ЛЕЧЕБНО- ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Варианты диет | Примеры |
| 1 | Хирургическая | диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка |
| 2 | Специализированная | высокобелковая диета при активном туберкулезе |
| 3 | Разгрузочная | чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная |
| 4 | Специальная | диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета |

Номенклатура постоянно действующих диет в каждой МО устанавливается в соответствии с его профилем. Во всех ЛПУ устанавливается как минимум четырехразовый режим питания, по показаниям в отдельных отделениях или для отдельных категорий больных (язвенная болезнь 12-перстной кишки, болезнь оперированного желудка, сахарный диабет и др.) применяется более частое питание. Номенклатура и режим питания утверждается на Совете по лечебному питанию.

Нормы питания для больных в детских и родовспомогательных учреждениях на одного больного в день утверждены приказом Минздрава СССР от 10.03.86 №333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)».

**Порядок выписки питания для больных в МО**

1. Выписка питания осуществляется медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога. В МО, где должность врача-диетолога отсутствует, выписка питания производится медицинской сестрой по диетологии под контролем врача, ответственного за лечебное питание.

2. При поступлении больного в лечебно-профилактическое учреждение лечебное питание назначается дежурным врачом. Назначенная диета вносится в историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших больных, который направляется на пищеблок в установленное время.

3. Учет диет ведется палатными медицинскими сестрами, ежедневно сообщающими старшей медицинской сестре отделения количество больных и их распределение по диетам. На основании данных сведений старшая медицинская сестра отделения составляет по [форме N 1-84](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7100) «Порционник на питание больных» (приложение №5), который подписывается ею, заведующим отделения и передается на пищеблок медицинской сестрой диетической.

4. Медицинская сестра диетическая пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет "Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании" в МО, которые сверяются с данными приемного отделения и подписываются ею ([форма N 22-МЗ](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7200)) (приложение №6).

5. На основании «Сводных сведений» медицинская сестра диетическая при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера составляет под руководством врача-диетолога меню-раскладку по [форме N 44-МЗ](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7500) (приложение №7) на питание больных на следующий день.

Меню-раскладка составляется согласно сводного семидневного меню (приложение №10) с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается главным врачом учреждения и подписывается врачом-диетологом, бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром). В меню-раскладке медицинская сестра диетическая в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер (калькулятор) указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.

При составлении меню-раскладок должны учитываться основные принципы лечебного питания и [нормы](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_149196/db45d991a82fb1e55a0e105a7af81f74cff066c8/#dst100011) питания на одного больного.

Питание больных должно быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору продуктов, режиму питания.

При разработке планового меню, а также в дни замены продуктов и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

6. На основании итоговых данных [формы N 44-МЗ](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7500) выписывается «Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» по форме N 45-МЗ в двух экземплярах.

7. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии врача-диетолога (медицинской сестры диетической). Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой).

8. Выдача отделениям рационов питания производится по [форме N 23-МЗ](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7300) («Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных») (приложение №8), которая заполняется медицинской сестрой диетической в одном экземпляре.

9. Дополнительная выписка и/или возврат продуктов производится по накладной (требование) на склад (кладовую) по [форме N 434](http://base.garant.ru/12118198/#block_434). Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

10. Дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам, оформляется в двух экземплярах, подписывается лечащим врачом, заведующим отделения и утверждается главным врачом МО. Первый передается на пищеблок, другой сохраняется в истории болезни.

11. На каждое блюдо, приготовленное в лечебно-профилактическом учреждении, составляется по [форме N 1-85](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7400) (приложение №9) карточка-раскладка в двух экземплярах: один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй - у медицинской сестры диетической (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).

**Организация энтерального питания в МО**

При ряде заболеваний и невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем может применяться **энтеральное питание** - вид нутритивной терапии, при которой питательные вещества вводятся через желудок или тонкую кишку.

На сегодняшний день энтеральное питание признано наиболее физиологическим способом введения пищевых нутриентов в организм пациента неестественным путём (назогастральным или назоеюнальным зондом (зондовое питание), через гастро или еюностому). Большинство питательных смесей вводят пациенту перорально, при условии сохранения сознания и глотательной функции. Нутритивные смеси, в целях обеспечения высокой усвояемости в пищеварительной системе, должны быть механически, термически и ферментативно обработаны.

В медучреждениях организацию энтерального питания осуществляют врачи анестезиологи-реаниматологи, гастроэнтерологи, терапевты, хирурги, фтизиатры, объединенные в бригаду нутритивной поддержки, прошедшие специальную подготовку по энтеральному питанию.

Показаниями к применению энтерального питания являются:

- белково-энергетическая недостаточность при невозможности обеспечения адекватного поступления нутриентов:

- новообразования, особенно локализованные в области головы, шеи и желудка;

- расстройства центральной нервной системы: коматозные состояния, цереброваскулярные инсульты или болезнь Паркинсона, в результате которых развиваются нарушения пищевого статуса;

- лучевая и химиотерапия при онкологических заболеваниях;

- заболевания желудочно-кишечного тракта: болезнь Крона, синдром мальабсорбции, синдром короткой кишки, хронический панкреатит, язвенный колит, заболевания печени и желчных путей;

- питание в пред- и послеоперационном периодах;

- травма, ожоги, острые отравления;

- осложнения послеоперационного периода (свищи желудочно-кишечного тракта, сепсис, несостоятельность швов анастомозов);

- инфекционные заболевания;

- психические расстройства: нервно-психическая анорексия, тяжелая депрессия;

- острые и хронические радиационные поражения;

- распространенные и генерализованные формы туберкулеза с обсеменением и распадом, со значительным дефицитом веса, туберкулез в сочетании с ВИЧ в III Б и далее стадиях; до- и послеоперационные периоды; локальные формы туберкулеза у детей раннего возраста и в подростковом периоде.

Противопоказано энтеральное питание при кишечной непроходимости, остром панкреатите, тяжелых формах мальабсорбции.

При назначении энтерального питания, а также при выборе состава питательных смесей и определении дозировки необходим контроль за степенью нарушений пищевого статуса. На первом этапе с помощью сбора анамнеза и клинического обследования больных выявляют группы риска по недостаточности питания. У больных, отнесенных к группе риска, проводится более детальная оценка состояния питания и при необходимости назначается соответствующее лечение.

Оценка состояния питания производится по показателям, в совокупности характеризующих питательный статус больного и его потребность в нутриентах: 1) антропометрические данные (рост, масса тела, индекс массы тела, окружность плеча, измерение кожно-жировой складки трицепса), 2) биохимические показатели (общий белок, альбумин, трансферрин), 3) иммунологические показатели (общее количество лимфоцитов).

При выборе смеси для энтерального питания руководствуются списком смесей для энтерального питания, разрешенных к применению Минздравом России. Выбор смесей для адекватного энтерального питания должен быть основан на данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных, связан с характером и тяжестью течения заболевания и степенью сохранности функций желудочно-кишечного тракта (ЖКТ).

При нормальных потребностях и сохранности функций ЖКТ назначаются стандартные питательные смеси. При повышенных потребностях в белках и энергии или ограничение жидкости назначаются высококалорийные питательные смеси.

Больным сахарным диабетом I и II типа, назначаются питательные смеси с пониженным содержанием жиров и углеводов, содержащие пищевые волокна. При критических и иммунодефицитных состояниях назначаются питательные смеси с высоким содержанием биологически активного белка, обогащенные микроэлементами, глутамином, аргинином, омега-3 жирными кислотами.

При нарушениях функций легких назначаются питательные смеси с высоким содержанием жира и низким содержанием углеводов. При нарушениях функции почек назначаются питательные смеси с содержанием высокобиологически ценного белка и аминокислот. При нарушениях функции печени назначаются питательные смеси с низким содержанием ароматических аминокислот и высоким содержанием аминокислот с разветвленной цепью. При частично нарушенных функциях ЖКТ назначаются питательные смеси на основе олигопептидов. При нефункционирующем кишечнике (кишечная непроходимость, тяжелые формы мальабсорбции) больному необходимо назначать парентеральное питание. При активном туберкулезе процесса назначаются специальные высокобелковые смеси, разработанные для энтерального питания больных туберкулезом.

В зависимости от продолжительности курса энтерального питания и сохранности функционального состояния различных отделов ЖКТ выделяют следующие пути введения питательных смесей:

1) Употребление питательных смесей в виде напитков через трубку мелкими глотками;

2) Зондовое питание с помощью назогастральных, назодуоденальных, назоеюнальных и двухканальных зондов (для аспирации желудочно-кишечного содержимого и интракишечного введения питательных смесей, преимущественно для хирургических больных);

3) Путем наложения стом: гастро-, дуодено-, еюно-, илиостом. Стомы могут быть наложены хирургическим или эндоскопическим методами.

Контроль за эффективностью энтерального питания осуществляется лечащим врачом совместно с членом бригады нутритивной поддержки с помощью мониторинга клинических, соматометрических и лабораторных показателей состояния больного.

**Тестовый контроль**

1. Какие изделия и блюда не изготавливаются на пищеблоке медицинских организаций?

1) макароны с мясным фаршем «по-флотски»

2) яйцо отварное

3) рис с тефтелями и красным соусом

4) каша геркулесовая с маслом

2. Какие продукты не допускается принимать на пищеблоке медицинских организаций?

1) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность

2) мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси)

3) фрукты и овощи

4) говядина I категории

3. Технология системы «таблет-питания»:

1) возможна организация в строящихся и реконструируемых МО

2) для каждого пациента комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд

3) может не предусматривать столовые, буфетная состоит из одного помещения

4) все перечисленное

4. Какие продукты не используются на пищеблоке медицинских организаций?

1) сырковая масса

2) прокисшее молоко «самоквас»

3) непастеризованное молоко

4) хлеб ржаной

5. Раздача готовой пищи производится при следующих условиях, за исключением:

1) не позднее 2-х часов после ее приготовления

2) буфетчицами и дежурными медицинскими сестрами отделения

3) младшим обслуживающим персоналом

4) при температуре блюд: первых - не ниже 75°С, вторых - не ниже 65°С

6. Обработка посуды проводится в следующей последовательности:

1) механическое удаление пищи и мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, ополаскивание горячей водой - во второй мойке и просушивание посуды на специальных полках или решетках

2) механическое удаление пищи и мытье в первой мойке с дезинфицирующими средствами, ополаскивание горячей водой - во второй мойке и просушивание посуды на специальных полках или решетках

3) мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, ополаскивание холодной водой - во второй мойке и просушивание посуды на специальных полках или решетках

4) мытье в первой мойке с дезинфицирующими средствами, ополаскивание горячей водой - во второй мойке и просушивание посуды на специальных полках или решетках

7. Условия хранения суточных проб:

1) не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике

2) не менее 24 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике

3) при температуре от +2 °C до +6 °C

4) при температуре от +1 °C до +4 °C

8. Режим питания в стационарах с круглосуточным и дневным пребыванием:

1) утверждается на Совете по лечебному питанию

2) как минимум четырехразовый

3) трехразовый

4) не утверждается на Совете по лечебному питанию

9. Противопоказанием для энтерального питания является:

1) кишечная непроходимость

2) белково-энергетическая недостаточность при невозможности обеспечения адекватного поступления нутриентов

3) новообразования, особенно локализованные в области головы, шеи и желудка

4) расстройства центральной нервной системы: коматозные состояния

10. К основным документам пищеблока медицинских организаций относятся все, кроме:

1) Порционник на питание больных (форма N 1-84)

2) Меню-раскладка для приготовления питания (форма N 44-МЗ)

3) Журнал учета приема больных и отказов в госпитализации (форма 001/у)

4) Журнал "Здоровье" (форма 2-лп)

Эталон ответов

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | 1,2 | 4 | 2,3 | 3 | 1 | 1,3 | 1,2 | 1 | 3 |

**Кейс-задачи**

**Образец решения кейс-задачи**

При проверке пищеблока и буфетных в отделениях МО было выявлено, что раздача готовой пищи производится через 2,5-3 часа после приготовления. Температура реализации первых блюд – 55-65°С, вторых блюд и гарниров - 55-60°С. К раздаче привлекаются буфетчицы, иногда уборщицы со сменой спецодежды и использованием халата «Для раздачи пищи». Питание больных проводят в столовой.

В холодильнике одной из буфетных больницы обнаружены остатки блюд от обеда предыдущего дня – овощное рагу и рыбные котлеты.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи. для оценки кейс-задачи
3. Ваши рекомендации.

Решение кейс-задачи

1. Для оценки кейс-задачи необходимо использовать СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» и приказ Минздрава России от 5.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
2. Выявлены нарушения правил раздачи готовой пиши:
3. раздача пищи производится позднее 2 часов после ее приготовления,
4. температура реализации первых блюд ниже 75°С, вторых блюд – ниже 65°С,
5. иногда к раздаче пищи привлекается технический персонал – уборщицы,
6. в холодильнике обнаружены остатки блюд от обеда предыдущего дня.
7. Рекомендации по устранению нарушений:
8. Раздачу готовой пищи производить не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение.
9. При выдаче блюд соблюдать температурный режим готовой пищи (температура реализации первых блюд не ниже 75°С, вторых блюд – не ниже 65°С, холодных блюд и напитков - от 7°С до 14°С).
10. Установить запрет на хранение в буфетных остатков пищи после ее раздачи.
11. Не допускать технический персонал, занятый уборкой палат и других помещений отделения, к раздаче пищи.

**Задача №1**

На склад пищеблока стационара поступила пищевая молочная продукция (бочковое непастеризованное молоко, фляжный творог, сметана) и хлеб, доставленные экспедитором поставщика из частного (коммерческого) предприятия.

Продукция была проверена заведующим складом и диетсестрой на соответствие ее ассортимента и количества данным товарно-транспортной накладной, на наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки. Продукция принята на реализацию.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №2**

При проверке пищеблока и буфетных в отделениях МО было выявлено, что раздача готовой пищи производится через 2,5-3 часа после приготовления. Температура реализации первых блюд - 60-75°С, вторых блюд и гарниров - 50-55°С. К раздаче привлекаются буфетчицы, медсестры, иногда уборщицы со сменой спецодежды и использованием халата «Для раздачи пищи». Питание больных проводят в столовой.

В холодильнике одной из буфетных больницы обнаружены остатки блюд от обеда предыдущего дня - молочный суп и картофельное пюре.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №3**

При проверке условия хранения продукции на складе пищеблока МО, установлено: хлеб хранится на стеллажах в клеенчатых мешках; крупа, макаронные изделия и мука - в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола 10 см, ржаной и пшеничный хлеб – на стеллажах (вместе), картофель и корнеплоды - в сухом, темном помещении, плоды и зелень - в ящиках в прохладном месте при температуре 15°С.

В холодильной камере на полках хранятся готовые мясопродукты (сосиски, сардельки) и охлажденный куриный фарш.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №4**

Буфетчица хирургического отделения стационара, 38 лет, после прохождения периодического медицинского осмотра не согласилась с заключением председателя медицинской комиссии о том, что ей противопоказана работа в организациях пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации (прил.2 п.15).

При исследовании на носительство возбудителей кишечных инфекций выявлено бактерионосительство сальмонеллеза.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №5**

При проверке Роспотребнадзора санитарного состояния пищеблока инфекционной больницы было установлено, что в столовая посуда в моечных буфетных больницы моется ручным способом в следующем порядке: удаление остатков пищи, мытье с обезжиривающими средствами в первой ванне, дезинфицирующими средствами - во второй ванне, ополаскивание посуды горячей водой, просушивание на специальных полках.

Остатки пищи от больного обеззараживаются по режимам для соответствующих инфекций. Влажную уборку помещений буфетных производят после каждой раздачи пищи. Уборочный материал промывается, обеззараживается, просушивается.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №6**

При проверке пищеблока стационара было выявлено, что отбор суточной пробы в МО осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками поваром в чистую промаркированную стеклянную посуду. Первые блюда, холодные закуски, гарниры отбираются в количестве не менее 50 г., порционные блюда отбираются в полном объеме.

Суточные пробы хранятся в течение 24 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +4 °C. Посуда для хранения суточной пробы промывается обезжиривающими средствами, дезинфицируется, просушивается и хранится в специально выделенном месте.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №7**

При проверке пищеблока в МО было выявлено, что раздача готовой пищи производится через 1,5-2 часа после приготовления. Температура реализации первых блюд - 65-75°С, вторых блюд и гарниров - 55-65°С, холодных блюд и напитков - от 7°С до 14°С. К раздаче привлекаются буфетчицы, медсестры со сменой спецодежды и использованием халата «Для раздачи пищи». Питание больных проводят в столовой.

Влажную уборку помещений буфетных производят после каждой раздачи пищи. Уборочный материал промывается, обеззараживается, просушивается.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №8**

При проверке условия хранения продукции на складе пищеблока МО, установлено: хлеб хранится на стеллажах в клеенчатых мешках; крупа, макаронные изделия и мука - в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола 5 см, ржаной и пшеничный хлеб – на стеллажах (вместе), картофель и корнеплоды - в сухом, темном помещении, плоды и зелень - в ящиках в прохладном месте при температуре 5°С.

В холодильной камере на одной полке хранятся готовые мясопродукты (сосиски, сардельки) и молочные продукты (сметана, творог).

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №9**

При проверке Роспотребнадзора санитарного состояния пищеблока и буфетных инфекционной больницы было установлено, что в столовая посуда в моечных буфетных больницы моется ручным способом в следующем порядке: удаление остатков пищи, мытье с обезжиривающими средствами в первой ванне, ополаскивание посуды проточной водой, при температуре 60-65°С во второй ванне; просушивание на решетках.

Щетки для мытья посуды и ветошь для протирки столов после окончания работы промывают с обезжиривающими средствами, дезинфицируют, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №10**

Буфетчица терапевтического отделения стационара, после прохождения периодического медицинского осмотра (прил.2 п.15) допущена к работе в своей профессии.

При исследовании на носительство возбудителей кишечных инфекций выявлено бактерионосительство брюшного тифа.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №11**

При проверке помещений буфетных отделений МО было выявлено, что в буфетных имеется по 2 помещения: для раздачи пищи (площадью 10 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\E28FCEE5.tmp) и для мытья посуды (площадью 7 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\147B473B.tmp).

Помещения буфетных обеспечены: холодной и горячей проточной водой (независимо от наличия сети горячего водоснабжения), раковиной для мытья рук, двухсекционными моечными ваннами, баком для замачивания посуды, сетками для сушки посуды, приборов и для хранения продуктов, электроплитой для подогрева пищи, столом для раздачи пищи, столом для грязной посуды, комплектом посуды из расчета на одного больного. Имеется шкаф для хранения хозяйственного инвентаря, уборочный инвентарь с маркировкой «для буфетной», моющие и дезинфицирующие средства. Обработка посуды проводится ручным способом.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №12**

При проверке пищеблока стационара было выявлено, что отбор суточной пробы в МО осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками, стерильными (прокипяченными ложками) медицинским работником в чистую (прокипяченную) промаркированную стеклянную посуду. Первые блюда, гарниры отбираются в количестве не менее 100 г., порционные блюда отбираются в полном объеме.

Суточные пробы хранятся в течение 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +5 °C. Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №13**

При проверке правил транспортировки пищевых продуктов выявлено, что на склад пищеблока стационара при доставке готовых блюд используется автотранспорт, не имеющий санитарный паспорт. Транспортная тара имеет маркировку в соответствии с нормативной и технической документацией. Готовые мясопродукты (сосиски, сардельки) и охлажденный мясной фарш транспортируется в одном ящике, хлеб транспортируется в полиэтиленовых пакетах. Для транспортировки готовой пищи используют термосы.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №14**

Повар пищеблока хирургического отделения стационара, после прохождения периодического медицинского осмотра (прил.2 п.14) допущена к работе в своей профессии. В ходе ПМО работница была осмотрена терапевтом, психиатром-наркологом, акушером-гинекологом, отоларингологом. Лабораторные и функциональные исследования были выполнены в полном объеме.

При исследовании на носительство возбудителей кишечных инфекций выявлено бактерионосительство брюшного тифа.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №15**

При проверке пищеблока стационара было выявлено, что отбор суточной пробы в МО осуществляется в течение 1 часа после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками медицинским работником в чистую промаркированную стеклянную посуду. Первые блюда, холодные закуски, гарниры отбираются в количестве не менее 100 г., порционные блюда отбираются в полном объеме.

Суточные пробы хранятся в течение 24 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +6 °C. Посуда для хранения суточной пробы промывается обезжиривающими средствами, дезинфицируется, просушивается и хранится в специально выделенном месте.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №16**

На склад пищеблока стационара поступили яйца с загрязненной скорлупой, непотрошеная курица, доставленные экспедитором поставщика из частного предприятия.

Одновременно доставлена молочная продукция (молоко, творожная масса, сметана), мясная продукция (мелкокусковые и крупнокусковые полуфабрикаты, фарш) в таре, промаркированной в соответствии с нормативной и технической документацией

Продукция была проверена заведующим складом и диетсестрой на соответствие ее ассортимента и количества данным товарно-транспортной накладной, на наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки. Продукция принята на реализацию.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №17**

При проверке помещений буфетных отделений МО было выявлено, что в буфетной хирургического отделения имеется 2 помещения: для раздачи пищи (площадью 7 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\E28FCEE5.tmp) и для мытья посуды (площадью 5 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\147B473B.tmp). Обработка посуды проводится механизированным и ручным способом.

Помещения буфетных обеспечены: холодной и горячей проточной водой, электрическим кипятильником непрерывного действия, раковиной для мытья рук, сетками для сушки посуды, приборов и хранения продуктов, электроплитой для подогрева пищи, столом для раздачи пищи и грязной посуды, комплектом посуды из расчета на одного больного (одна глубокая, мелкая и десертная тарелки, вилка, ложки, кружка). Имеется шкаф для хранения хозяйственного инвентаря, уборочный инвентарь без маркировки «для буфетной», моющие дезинфицирующие средства.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №18**

При проверке пищеблока и буфетных в отделениях МО было выявлено, что раздача готовой пищи производится через 1,5-2 часа после приготовления. Температура реализации первых блюд – 45-55°С, вторых блюд и гарниров - 45-50°С. К раздаче привлекаются буфетчицы, иногда уборщицы со сменой спецодежды и использованием халата «Для раздачи пищи». Питание больных проводят в столовой.

В холодильнике одной из буфетных больницы обнаружены остатки блюд от обеда предыдущего дня – овощное рагу и отварные макароны.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №19**

При проверке помещений буфетных отделений МО было выявлено, что в буфетных имеется по 2 помещения: для раздачи пищи (площадью 9 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\E28FCEE5.tmp) и для мытья посуды (площадью 6 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\147B473B.tmp). В помещении буфетной имеется раковина для мытья рук, обработка посуды проводится ручным способом.

Помещения буфетных обеспечены: холодной и горячей проточной водой (зависимо от наличия сети горячего водоснабжения), двухсекционными моечными ваннами, баком для замачивания посуды, электрическими кипятильниками непрерывного действия, сетками для сушки посуды, приборов и для хранения продуктов, столом для раздачи пищи, столом для грязной посуды, комплектом посуды из расчета на одного больного. Имеется шкаф для хранения хозяйственного инвентаря, уборочный инвентарь с маркировкой «для буфетной», моющие дезинфицирующие средства.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №20**

При проверке правил транспортировки пищевых продуктов выявлено, что на склад пищеблока стационара при доставке готовых блюд используется автотранспорт, не имеющий санитарный паспорт. Транспортная тара без маркировки, загрязненная. Молочные продукты (молоко, сметана, творог) и замороженная рыба транспортируется в одной таре, фрукты и овощи транспортируются в разной таре. Для транспортировки готовой пищи используют термосы.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №21**

При проверке Роспотребнадзора санитарного состояния пищеблока многопрофильного стационара было установлено, что в отделениях стационара на время ремонта помещений организована индивидуально-порционная система питания пациентов «таблет-питания».

Буфетные состоят из одного помещения, оборудованы раковиной для мытья рук, моечной ванной, СВЧ-печью, бытовым холодильником, электрическими чайниками.

Мытье посуды осуществляется централизованно на пищеблоке, в отдельных моечных для обработки кухонной посуды и столовой посуды пациентов, организовано помещение для обработки тележек системы «таблет-питания».

Влажную уборку помещений буфетных производят после каждой раздачи пищи. Уборочный материал промывается, обеззараживается, просушивается.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №22**

При проверке пищеблока и буфетных в отделениях МО было выявлено, что раздача готовой пищи производится через 1-1,5 часа после приготовления. Температура реализации первых блюд - 65-75°С, вторых блюд и гарниров - 45-50°С, холодных блюд и напитков - от 7°С до 14°С. К раздаче привлекаются буфетчицы, медсестры, иногда уборщицы со сменой спецодежды и использованием халата «Для раздачи пищи». Питание больных проводят в столовой.

В холодильнике одной из буфетных больницы обнаружены остатки блюд от обеда предыдущего дня - молочный суп и отварные макароны.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №23**

Буфетчица гастроэнтерологического отделения стационара, 45 лет, после прохождения периодического медицинского осмотра не согласилась с заключением председателя медицинской комиссии о том, что ей противопоказана работа в организациях пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации (прил.2 п.15).

При исследовании на носительство возбудителей кишечных инфекций выявлено бактерионосительство сальмонеллеза.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №24**

При проверке Роспотребнадзора санитарного состояния пищеблока терапевтического стационара было установлено, что в отделениях стационара на время реконструкции помещений организована индивидуально-порционная система питания пациентов персонала «таблет-питания».

Буфетные состоят из одного помещения, оборудованы раковиной для мытья рук, моечной ванной, СВЧ-печью, бытовым холодильником (в кардиологическом отделении не исправен), электрическими чайниками.

Мытье посуды осуществляется централизованно на пищеблоке, в моечной для обработки кухонной посуды, общей моечной для столовой посуды пациентов и персонала, не организовано помещение для обработки тележек системы «таблет-питания».

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №25**

При проверке пищеблока стационара было выявлено, что отбор суточной пробы в МО осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками медицинским работником в чистую промаркированную стеклянную посуду. Первые блюда, холодные закуски, гарниры отбираются в количестве 50-100 г., порционные блюда отбираются по половине порции.

Суточные пробы хранятся в течение 24 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +3 °C. Посуда для хранения суточной пробы промывается обезжиривающими средствами, дезинфицируется, просушивается и хранится в специально выделенном месте.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №26**

На склад пищеблока стационара доставлена молочная продукция (молоко, творожная масса, сметана, сыр), крупы и макароны в таре, промаркированной в соответствии с нормативной и технической документацией на автотранспорте, не имеющем санитарный паспорт.

Продукция была проверена заведующим складом на соответствие ее ассортимента и количества данным товарно-транспортной накладной, на наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки. Продукция принята на реализацию.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №27**

При проверке условия хранения продукции на складе пищеблока МО, установлено: хлеб хранится на стеллажах в полиэтиленовых пакетах; крупа, сахар и макаронные изделия - в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола 15 см, картофель и корнеплоды - в сухом, темном помещении.

В холодильной камере на одной полке хранятся мясные полуфабрикаты (котлеты, гуляш) и молочные продукты (сметана, творог, сыр), фрукты и зелень - в ящиках в прохладном месте при температуре 4°С.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №28**

При проверке помещений буфетных отделений МО было выявлено, что в буфетной терапевтического отделения имеется 2 помещения: для раздачи пищи (площадью 8 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\E28FCEE5.tmp) и для мытья посуды (площадью 6 мC:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\147B473B.tmp). В помещении буфетной отсутствует раковина для мытья рук, обработка посуды проводится ручным способом.

Помещения буфетных обеспечены: холодной и горячей проточной водой (зависимо от наличия сети горячего водоснабжения), двухсекционными моечными ваннами, баком для замачивания посуды, сетками для сушки посуды, приборов и для хранения продуктов, столом для раздачи пищи, столом для грязной посуды, комплектом посуды из расчета на одного больного. Имеется шкаф для хранения хозяйственного инвентаря и уборочный инвентарь без маркировки. Отсутствует электроплита для подогрева пищи

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №29**

При проверке пищеблока стационара было выявлено, что отбор суточной пробы в МО осуществляется в течение 1 часа после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками медицинским работником в пластиковые контейнеры. Первые блюда, холодные закуски, гарниры отбираются в количестве не менее 100 г., порционные блюда отбираются в полном объеме.

Суточные пробы хранятся в течение 24 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +5 °C. Посуда для хранения суточной пробы промывается обезжиривающими средствами, дезинфицируется, просушивается и хранится в специально выделенном месте.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**Задача №30**

При проверке пищеблока и буфетных в отделениях МО было выявлено, что раздача готовой пищи производится через 30-60 минут после приготовления. Температура реализации первых блюд – 65-75°С, вторых блюд и гарниров - 45-50°С. К раздаче привлекаются буфетчицы, иногда уборщицы со сменой спецодежды и использованием халата «Для раздачи пищи». Питание больных проводят в столовой.

В холодильнике одной из буфетных больницы обнаружены остатки блюд от обеда предыдущего дня – котлеты и овощное рагу.

Задание:

1. Какой нормативный документ необходимо взять для оценки кейс-задачи?
2. Оцените ситуацию по условию кейс-задачи.
3. Ваши действия по устранению нарушений.

**[Приложение N](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/" \l "block_7900)1**

Форма 1-лп

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Личная медицинская книжка  работника пищеблока |  | Подпись владельца  книжки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Подпись и личность работника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  удостоверяется  М.П.  Руководитель учреждения  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

I. Сведения о владельце медицинской книжки.

II. Отметка о переходе на работу в другие учреждения.

III. Результаты медицинского осмотра.

IV. Результаты исследования на туберкулез.

V. Результаты исследования на бациллоносительство.

VI. Результаты исследования на глистоносительство.

VII. Отметки о перенесенных инфекционно-кишечных заболеваниях.

VIII. Сдача экзамена по санитарно-техническому минимуму.

IX. Отметка о профилактических прививках.

X. Особые отметки саннадзора о данном работнике (нарушении правил личной гигиены, требований санитарного надзора и т.д.).

[**Приложение N**](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7900)**2**

Форма 2-лп

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ЖУРНАЛ "ЗДОРОВЬЕ"

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Дата | Ф.И.О. | Профессия | Отметка об отсутствии  ОКЗ у работника  и в семье | Отметка об отсутствии  у работника ангины и гнойничковых  заболеваний кожи | Контроль за  больничными листами  по уходу (диагноз) | Допуск к работе | |
| Подпись  врача-диетолога  (м/с по диетологии) | Подпись работника |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

[**Приложение N**](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7900)**3**

# Форма 6-лп

к Инструкции по организации

лечебного питания

в лечебно-профилактических

учреждениях

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ

ПИЩИ (БРАКЕРАЖНЫЙ)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед, ужин) без расшифровки блюд\* | Оценка | | | | | Разрешение дежурного врача на выдачу пищи | Подпись снявшего пробу |
| выполнения меню | качества блюд | правильности кулинарной обработки | правильности выхода (вес продукта) | санитарное состояние пищеблока |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

\* - при замене отдельных блюд в завтрак, обед или ужин делать соответствующую запись

**Приложение №4**

Приложение N 2

к приказу Министерства

здравоохранения и социального

развития Российской Федерации

от 12 апреля 2011 г. N 302н

ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ (ОБСЛЕДОВАНИЯ) РАБОТНИКОВ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование работ и профессий | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и функциональные исследования | Дополнительные медицинские противопоказания |
| 14. Работы в организациях пищевой промышленности, молочных и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе работы по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта | 1 раз в год | Дерматовенеролог  Оториноларинго-лог  Стоматолог  \*Инфекционист | Рентгенография грудной клетки  Исследование крови на сифилис  Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям  Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям  Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям | Заболевания и бактерионосительство:  1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;  2) гельминтозы;  3) сифилис в заразном периоде;  4) лепра;  5) педикулез;  6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;  7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;  8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;  9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников акушерских и хирургических стационаров, отделений патологии новорожденных, недоношенных, а также занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов;  10) озена |
| 15. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте | 1 раз в год | Дерматовенеролог  Оториноларинго-лог  Стоматолог  \*Инфекционист | Рентгенография грудной клетки  Исследование крови на сифилис  Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям  Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям  Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям | Заболевания и бактерионосительство:  1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;  2) гельминтозы;  3) сифилис в заразном периоде;  4) лепра;  5) педикулез;  6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;  7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;  8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;  9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов;  10) озена |

[**Приложение N**](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7900)5

Форма N 1-84

к [Инструкции](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_4000) по организации лечебного

питания в лечебно-профилактических учреждениях

ПОРЦИОННИК

НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование отделения | Количество больных | Стандартные диеты | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

[**Приложение N**](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7900)**6**

Форма N 22-МЗ

к [Инструкции](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_4000) по организации лечебного

питания в лечебно-профилактических учреждениях

Наименование учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ

НА \_\_\_ ЧАСОВ «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование отделений | Количество больных | Стандартные диеты | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |

[**Приложение N**](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7900)**7**

Форма N 44-МЗ

к [Инструкции](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_4000) по организации лечебного

питания в лечебно-профилактических учреждениях

«Утверждаю»

Главный врач........... (подпись)

Наименование учреждения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МЕНЮ-РАСКЛАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ НА \_\_\_\_\_\_\_\_\_

БОЛЬНЫХ НА «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

День недели

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | | Коли-чество блюд | N блюда по карто- теке | Наименование продуктов, в граммах | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Выход гото-вых блюд | |
| Мясо | Яйца | Творог | Мо-  локо | Сахар | Сок  фрукто- вый | Сметана | | Сливочное масло | | Расти-тельное масло | | Карто- фель | Капус- та | Мука | Хлеб | Зеле- ный горо- шек | Яб-локи | Дрожжи прес- сован- ные | Лимон |
| стандарт-ных диет | приема  пищи и  блюд  входя-  щих  в него | Буфет | Кухня | Буфет | Кухня | Буфет | Кухня |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Врач-диетолог.................................................. (подпись)

Медицинская сестра диетическая................................. (подпись)

Зав. производством (шеф-повар) ...................................(подпись)

Бухгалтер...................................................... (подпись)

**Приложение 8**

Форма N 23-МЗ

к [Инструкции](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_4000) по организации лечебного питания

в лечебно-профилактических учреждениях

РАЗДАТОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

на отпуск отделениям рационов питания

(прием пищи: завтрак, обед, ужин и т.д.)

\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование или N отделения | Кол-во больных | Наименование блюд | | | | | Вес одной порции, г | Общий вес | Расписка в получении (буфетчицы) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Медицинская сестра диетическая \_\_\_\_\_\_ Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

[**Приложение N**](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7900)**9**

Форма N1-85

к [Инструкции](http://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_4000) по организации лечебного

питания в лечебно-профилактических учреждениях

Наименование лечебного учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель учреждения

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Показание к применению\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто | Нетто | Химический состав | | | | Стоимость |
|  |  |  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Вес готового блюда: | |  |  |  |  |  |  |

Врач-диетолог (медицинская сестра диетическая) ..........................

Зав.производством (шеф-повар) ............................................

Бухгалтер................................................................

Оборот карточки

Технология приготовления: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[**Приложение N**](https://base.garant.ru/12132439/172a6d689833ce3e42dc0a8a7b3cddf9/#block_7900)**10**

**Сводное семидневное меню**

**(стационар)**

**1 день**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал.** | **Витамины и минералы** | | | |
| **С (мг)** | **В1 (мг)** | **Са (мг)** | **Fe (мг)** |
| **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша геркулесовая с маслом | 200 | 9,36 | 15,16 | 34 | 308,24 | 0,6 | 0,2 | 131,8 | 1,4 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб пшеничный | 85 | 6,46 | 0,68 | 41,82 | 199,75 | - | 0,25 | 56,1 | 1,78 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,10 | - | - | 1,5 | - |
| Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 62,80 | - | 0,015 | 11 | 0,5 |
| **Итого** |  |  |  |  | **729,74** |  |  |  |  |
| **2 завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отвар шиповника | 200 | 0,8 | - | 12 | 50,6 | 80 | - | 19,2 | 0,7 |
| **Итого** |  |  |  |  | **50,6** |  |  |  |  |
| **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Свекла с сыром и сметаной | 100 | 5,541 | 6,095 | 8,204 | 109,79 | 9,29 | - | 190,3 | 2,89 |
| Щи на кост./мясн.бульоне со сметаной | 300 | 10,09 | 11,967 | 11,08 | 193,93 | 16,2 | - | 67,8 | 1,6 |
| Рис с тефтелями и красным соусом | 200/60/50 | 14,362 | 17,697 | 66,177 | 481,59 | 0,05 | 0,09 | 55,75 | 1,6 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 1,1 | - | 33,08 | 129,2 | 0,8 | 0,02 | 41,15 | 0,68 |
| Хлеб ржаной | 140 | 9,24 | 1,68 | 46,76 | 243,6 | - | 0,25 | 49 | 5,46 |
| Хлеб пшеничный | 65 | 4,94 | 0,52 | 31,98 | 152,75 | - | 0,19 | 42,9 | 1,36 |
| **Итого** |  |  |  |  | **1310,86** |  |  |  |  |
| **Полдник** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ряженка с пряником | 200/60 | 8,48 | 6,68 | 55,02 | 642,16 | 1,4 | 0,08 | 152 | 0,2 |
| **Итого** |  |  |  |  | **642,16** |  |  |  |  |
| **1 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат со свежей капустой | 100 | 1,776 | 7,001 | 7,9 | 100,29 | 23,33 | 0,05 | 47,8 | 1,55 |
| Картофель по домашнему с мясом | 300 | 19,88 | 19,84 | 38,21 | 427,54 | 15,9 | 0,3 | 39 | 4,2 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб ржаной | 60 | 3,96 | 0,72 | 20,04 | 104,4 | - | 0,11 | 21 | 2,34 |
| **Итого** |  |  |  |  | **692,08** |  |  |  |  |
| **2 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 3,01 | 0,08 | 252 | 2 |
| **Итого** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за день** |  | **106,789** | **109,91** | **446,081** | **3541,44** | **250,58** | **1,635** | **1178,5** | **31,66** |

**Сводное семидневное меню**

**(стационар)**

**2 день**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал.** | **Витамины и минералы** | | | |
| **С (мг)** | **В1 (мг)** | **Са (мг)** | **Fe (мг)** |
| **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запеканка творожная со сметаной | 175 | 27,42 | 14,5 | 27,42 | 384,81 | 0,4 | - | 281,4 | 1,0 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб пшеничный | 85 | 6,46 | 0,68 | 41,82 | 199,75 | - | 0,25 | 56,1 | 1,78 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,10 | - | - | 1,5 | - |
| Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 62,80 | - | 0,015 | 11 | 0,5 |
| **Итого** |  |  |  |  | **806,31** |  |  |  |  |
| **2 завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отвар шиповника | 200 | 0,8 | - | 12 | 50,6 | 80 | - | 19,2 | 0,7 |
| **Итого** |  |  |  |  | **50,6** |  |  |  |  |
| **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Свекла с черносливом и сметаной | 100 | 1,48 | 4,00 | 11,63 | 89,64 | 7,57 | - | 35,46 | 1,21 |
| Суп вермишелевый на кост./мясн. бульоне | 300 | 11,59 | 10,21 | 34,42 | 270,76 | 3,6 | - | 12,6 | 0,6 |
| Сл. гарнир (капуста тушеная, | 100 | 2,81 | 3,7 | 11,41 | 87,03 | 20,9 | - | 54,6 | 0,7 |
| картофельное пюре) | 100 | 2,518 | 3,059 | 21,193 | 117,46 | 3,3 | 0,09 | 31,3 | 0,73 |
| с рыбой тушеной | 100 | 22,01 | 3,22 | 0,41 | 116,26 | 1,2 | 0,1 | 33,9 | 0,7 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 1,1 | - | 33,08 | 129,2 | 0,8 | 0,02 | 41,15 | 0,68 |
| Хлеб ржаной | 140 | 9,24 | 1,68 | 46,76 | 243,6 | - | 0,25 | 49 | 5,46 |
| Хлеб пшеничный | 65 | 4,94 | 0,52 | 31,98 | 152,75 | - | 0,19 | 42,9 | 1,36 |
| **Итого** |  |  |  |  | **1206,7** |  |  |  |  |
| **Полдник** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сок с печеньем | 200/60 | 5,38 | 10,4 | 61,54 | 342,00 | 4 | 0,02 | 14 | 2,8 |
| **Итого** |  |  |  |  | **342,00** |  |  |  |  |
| **1 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат «Здоровье» с растительным маслом | 100 | 0,89 | 10,08 | 8,28 | 128,98 | 4,82 | 0,04 | 15,62 | 0,42 |
| Гречка с печенью жареной и красным соусом | 200/50/50 | 24,206 | 17,129 | 64,263 | 494,78 | 16,5 | 0,75 | 140 | 56,1 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб ржаной | 60 | 3,96 | 0,72 | 20,04 | 104,4 | - | 0,11 | 21 | 2,34 |
| **Итого** |  |  |  |  | **788,01** |  |  |  |  |
| **2 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 3,01 | 0,08 | 252 | 2 |
| **Итого** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за день** |  | **135,564** | **101,768** | **466,056** | **3309,62** | **246,1** | **1,915** | **1112,93** | **82,48** |

**Сводное семидневное меню**

**(стационар)**

**3 день**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал.** | **Витамины и минералы** | | | |
| **С (мг)** | **В1 (мг)** | **Са (мг)** | **Fe (мг)** |
| **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша пшенная с маслом | 200 | 10,3 | 13,85 | 44,5 | 342,21 | 0,4 | 0,2 | 97,6 | 1,0 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб пшеничный | 85 | 6,46 | 0,68 | 41,82 | 199,75 | - | 0,25 | 56,1 | 1,78 |
| Масло сливочное | 5 | 0,03 | 4,125 | - | 37,4 | - | - | 0,5 | - |
| Сыр | 20 | 5,36 | 5,46 | - | 72,2 | 0,14 | - | 200 | 0,14 |
| Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 62,80 | - | 0,015 | 11 | 0,5 |
| **Итого** |  |  |  |  | **774,21** |  |  |  |  |
| **2 завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отвар шиповника | 200 | 0,8 | - | 12 | 50,6 | 80 | - | 19,2 | 0,7 |
| **Итого** |  |  |  |  | **50,6** |  |  |  |  |
| **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат «Петрушка» со сметаной | 100 | 12,78 | 23,315 | 9,24 | 299,41 | 9,86 | 0,04 | 15,55 | 0,28 |
| Рассольник (Ленинградский) на кост./мясн. бульоне со сметаной | 300 | 10,384 | 12,033 | 21,082 | 239,83 | 12,6 | 0,2 | 50,6 | 2,4 |
| Макароны с тефтелями и красным соусом | 200/60/50 | 12,15 | 17,23 | 56,35 | 317,63 | 0,05 | 0,05 | 50,78 | 1,51 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 1,1 | - | 33,08 | 129,2 | 0,8 | 0,02 | 41,15 | 0,68 |
| Хлеб ржаной | 140 | 9,24 | 1,68 | 46,76 | 243,6 | - | 0,25 | 49 | 5,46 |
| Хлеб пшеничный | 65 | 4,94 | 0,52 | 31,98 | 152,75 | - | 0,19 | 42,9 | 1,36 |
| **Итого** |  |  |  |  | **1382,42** |  |  |  |  |
| **Полдник** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ряженка с пряником | 200/60 | 8,48 | 6,68 | 55,02 | 642,16 | 1,4 | 0,08 | 152 | 0,2 |
| **Итого** |  |  |  |  | **642,16** |  |  |  |  |
| **1 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Свекла отварная с соленым огурцом | 120 | 1,77 | 5,11 | 9,94 | 93,15 | 7,5 | - | 30,3 | 1,1 |
| Картофель по домашнему с мясом | 300 | 19,88 | 19,84 | 38,21 | 427,54 | 15,9 | 0,3 | 39 | 4,2 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб ржаной | 60 | 3,96 | 0,72 | 20,04 | 104,4 | - | 0,11 | 21 | 2,34 |
| **Итого** |  |  |  |  | **684,94** |  |  |  |  |
| **2 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 3,01 | 0,08 | 252 | 2 |
| **Итого** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за день** |  | **118,314** | **122,243** | **459,642** | **3650,33** | **231,66** | **1,785** | **1128,88** | **29,05** |

**Сводное семидневное меню**

**(стационар)**

**4 день**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал.** | **Витамины и минералы** | | | |
| **С (мг)** | **В1 (мг)** | **Са (мг)** | **Fe (мг)** |
| **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запеканка творожная со сметаной | 175 | 27,42 | 14,5 | 27,42 | 384,81 | 0,4 | - | 281,4 | 1,0 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб пшеничный | 85 | 6,46 | 0,68 | 41,82 | 199,75 | - | 0,25 | 56,1 | 1,78 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,10 | - | - | 1,5 | - |
| Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 62,80 | - | 0,015 | 11 | 0,5 |
| **Итого** |  |  |  |  | **806,31** |  |  |  |  |
| **2 завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отвар шиповника | 200 | 0,8 | - | 12 | 50,6 | 80 | - | 19,2 | 0,7 |
| **Итого** |  |  |  |  | **50,6** |  |  |  |  |
| **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Свекла с сыром и сметаной | 100 | 5,611 | 6,095 | 8,254 | 110,25 | 9,29 | - | 190,3 | 2,89 |
| Суп рисовый на кост./мясн. бульоне | 300 | 10,174 | 10,003 | 20,992 | 221,11 | 10,92 | 0,12 | 47,88 | 1,2 |
| Сл. гарнир (капуста тушеная, | 100 | 2,81 | 3,7 | 11,41 | 87,03 | 20,9 | - | 54,6 | 0,7 |
| картофельное пюре) | 100 | 2,518 | 3,059 | 21,193 | 117,46 | 3,3 | 0,09 | 31,3 | 0,73 |
| с рыбой тушеной | 100 | 22,01 | 3,22 | 0,41 | 116,26 | 1,2 | 0,1 | 33,9 | 0,7 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 1,1 | - | 33,08 | 129,2 | 0,8 | 0,02 | 41,15 | 0,68 |
| Хлеб ржаной | 140 | 9,24 | 1,68 | 46,76 | 243,6 | - | 0,25 | 49 | 5,46 |
| Хлеб пшеничный | 65 | 4,94 | 0,52 | 31,98 | 152,75 | - | 0,19 | 42,9 | 1,36 |
| **Итого** |  |  |  |  | **1177,66** |  |  |  |  |
| **Полдник** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сок с печеньем | 200/60 | 5,38 | 10,4 | 61,54 | 342,00 | 4 | 0,02 | 14 | 2,8 |
| **Итого** |  |  |  |  | **342,00** |  |  |  |  |
| **1 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат «Костер» с растительным маслом | 100 | 3,12 | 24,96 | 13,14 | 191,42 | 10,1 | 0,007 | 34,2 | 1,67 |
| Перловка с мясом | 200 | 11,926 | 46,44 | 2,06 | 282,71 | - | 0,28 | 91 | 4,6 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб ржаной | 60 | 3,96 | 0,72 | 20,04 | 104,4 | - | 0,11 | 21 | 2,34 |
| **Итого** |  |  |  |  | **638,38** |  |  |  |  |
| **2 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 3,01 | 0,08 | 252 | 2 |
| **Итого** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за день** |  | **128,269** | **147,847** | **391,909** | **3130,95** | **243,92** | **1,532** | **1272,63** | **34,51** |

**Сводное семидневное меню**

**(стационар)**

**5 день**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал.** | **Витамины и минералы** | | | |
| **С (мг)** | **В1 (мг)** | **Са (мг)** | **Fe (мг)** |
| **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша манная с маслом | 200 | 8,9 | 12,86 | 42,28 | 318,82 | 0,4 | - | 93,6 | 0,4 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб пшеничный | 85 | 6,46 | 0,68 | 41,82 | 199,75 | - | 0,25 | 56,1 | 1,78 |
| Масло сливочное | 5 | 0,03 | 4,125 | - | 37,4 | - | - | 0,5 | - |
| Сыр | 20 | 5,36 | 5,46 | - | 72,2 | 0,14 | - | 200 | 0,14 |
| Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 62,80 | - | 0,015 | 11 | 0,5 |
| **Итого** |  |  |  |  | **750,82** |  |  |  |  |
| **2 завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отвар шиповника | 200 | 0,8 | - | 12 | 50,6 | 80 | - | 19,2 | 0,7 |
| **Итого** |  |  |  |  | **50,6** |  |  |  |  |
| **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Свекла с черносливом и сметаной | 100 | 1,48 | 4,00 | 11,63 | 89,64 | 7,57 | - | 35,46 | 1,21 |
| Щи на кост./мясн.бульоне со сметаной | 300 | 10,09 | 11,967 | 11,08 | 193,93 | 16,2 | - | 67,8 | 1,6 |
| Пшеничка с курами тушеными и красным соусом | 200/100/50 | 37,069 | 22,949 | 62,117 | 604,82 | 6 | 1,27 | 73,3 | 6,1 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 1,1 | - | 33,08 | 129,2 | 0,8 | 0,02 | 41,15 | 0,68 |
| Хлеб ржаной | 140 | 9,24 | 1,68 | 46,76 | 243,6 | - | 0,25 | 49 | 5,46 |
| Хлеб пшеничный | 65 | 4,94 | 0,52 | 31,98 | 152,75 | - | 0,19 | 42,9 | 1,36 |
| **Итого** |  |  |  |  | **1413,94** |  |  |  |  |
| **Полдник** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ряженка с пряником | 200/60 | 8,48 | 6,68 | 55,02 | 642,16 | 1,4 | 0,08 | 152 | 0,2 |
| **Итого** |  |  |  |  | **642,16** |  |  |  |  |
| **1 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат со свежей капустой и зеленым горошком | 100 | 2,392 | 5,003 | 8,72 | 88,87 | 25,33 | 0,07 | 51,8 | 1,69 |
| Картофель по домашнему с мясом | 300 | 19,88 | 19,84 | 38,21 | 427,54 | 15,9 | 0,3 | 39 | 4,2 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб ржаной | 60 | 3,96 | 0,72 | 20,04 | 104,4 | - | 0,11 | 21 | 2,34 |
| **Итого** |  |  |  |  | **680,66** |  |  |  |  |
| **2 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 3,01 | 0,08 | 252 | 2 |
| **Итого** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за день** |  | **130,861** | **107,484** | **454,357** | **3654,18** | **256,75** | **2,635** | **1206,01** | **33,76** |

**Сводное семидневное меню**

**(стационар)**

**6 день**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал.** | **Витамины и минералы** | | | |
| **С (мг)** | **В1 (мг)** | **Са (мг)** | **Fe (мг)** |
| **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запеканка творожная со сметаной | 175 | 27,42 | 14,5 | 27,42 | 384,81 | 0,4 | - | 281,4 | 1,0 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб пшеничный | 85 | 6,46 | 0,68 | 41,82 | 199,75 | - | 0,25 | 56,1 | 1,78 |
| Масло сливочное | 5 | 0,03 | 4,125 | - | 37,4 | - | - | 0,5 | - |
| Сыр | 20 | 5,36 | 5,46 | - | 72,2 | 0,14 | - | 200 | 0,14 |
| **Итого** |  |  |  |  | **754,01** |  |  |  |  |
| **2 завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отвар шиповника | 200 | 0,8 | - | 12 | 50,6 | 80 | - | 19,2 | 0,7 |
| **Итого** |  |  |  |  | **50,6** |  |  |  |  |
| **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат морковный с яйцом и сметаной | 100 | 3,61 | 5,16 | 5,93 | 85,12 | 5 | 0,017 | 51,5 | 1,65 |
| Суп гороховый на кост./мясн. бульоне | 300 | 14,59 | 10,26 | 24,52 | 250,34 | 11,68 | 0,08 | 57,92 | 2,06 |
| Сл. гарнир (капуста тушеная, | 100 | 2,81 | 3,7 | 11,41 | 87,03 | 20,9 | - | 54,6 | 0,7 |
| картофельное пюре) | 100 | 2,518 | 3,059 | 21,193 | 117,46 | 3,3 | 0,09 | 31,3 | 0,73 |
| с рыбой тушеной | 100 | 22,01 | 3,22 | 0,41 | 116,26 | 1,2 | 0,1 | 33,9 | 0,7 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 1,1 | - | 33,08 | 129,2 | 0,8 | 0,02 | 41,15 | 0,68 |
| Хлеб ржаной | 140 | 9,24 | 1,68 | 46,76 | 243,6 | - | 0,25 | 49 | 5,46 |
| Хлеб пшеничный | 65 | 4,94 | 0,52 | 31,98 | 152,75 | - | 0,19 | 42,9 | 1,36 |
| **Итого** |  |  |  |  | **1181,76** |  |  |  |  |
| **Полдник** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сок с печеньем | 200/60 | 5,38 | 10,4 | 61,54 | 342,00 | 4 | 0,02 | 14 | 2,8 |
| **Итого** |  |  |  |  | **342,00** |  |  |  |  |
| **1 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат «Здоровье» с растительным маслом | 100 | 0,89 | 10,08 | 8,28 | 128,98 | 4,82 | 0,04 | 15,62 | 0,42 |
| Ячка с сосисками отварными и красным соусом | 200/50/50 | 13,406 | 15,933 | 52,395 | 397,42 | - | 0,6 | 184,42 | 4,59 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб ржаной | 60 | 3,96 | 0,72 | 20,04 | 104,4 | - | 0,11 | 21 | 2,34 |
| **Итого** |  |  |  |  | **690,65** |  |  |  |  |
| **2 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 3,01 | 0,08 | 252 | 2 |
| **Итого** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за день** |  | **130,124** | **95,897** | **401,118** | **3135,02** | **235,25** | **1,847** | **1406,71** | **32,51** |

**Сводное семидневное меню**

**(стационар)**

**7 день**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал.** | **Витамины и минералы** | | | |
| **С (мг)** | **В1 (мг)** | **Са (мг)** | **Fe (мг)** |
| **Завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша пшенная с курагой | 200 | 6,098 | 13,535 | 46,992 | 323,32 | 0,76 | 0,205 | 117,4 | 1,96 |
| Какао на молоке | 200 | 3,85 | 3,8 | 25,74 | 147,36 | 1 | 0,04 | 121 | 1 |
| Хлеб пшеничный | 85 | 6,46 | 0,68 | 41,82 | 199,75 | - | 0,25 | 56,1 | 1,78 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,10 | - | - | 1,5 | - |
| Яйцо отварное | 40 | 5,08 | 4,6 | 0,28 | 62,80 | - | 0,015 | 11 | 0,5 |
| **Итого** |  |  |  |  | **832,33** |  |  |  |  |
| **2 завтрак** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отвар шиповника | 200 | 0,8 | - | 12 | 50,6 | 80 | - | 19,2 | 0,7 |
| **Итого** |  |  |  |  | **50,6** |  |  |  |  |
| **Обед** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат «Петрушка» со сметаной | 100 | 12,78 | 23,315 | 9,24 | 299,41 | 9,86 | 0,04 | 15,55 | 0,28 |
| Суп гречневый на кост./мясн. бульоне | 300 | 11,014 | 10,297 | 22,28 | 232,53 | 21,12 | 0,06 | 61,44 | 0,96 |
| Макароны с тефтелями и красным соусом | 200/60/50 | 12,15 | 17,23 | 56,35 | 317,63 | 36 | 0,06 | 18,37 | 1,01 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 1,1 | - | 33,08 | 129,2 | 0,8 | 0,02 | 41,15 | 0,68 |
| Хлеб ржаной | 140 | 9,24 | 1,68 | 46,76 | 243,6 | - | 0,25 | 49 | 5,46 |
| Хлеб пшеничный | 65 | 4,94 | 0,52 | 31,98 | 152,75 | - | 0,19 | 42,9 | 1,36 |
| **Итого** |  |  |  |  | **1375,12** |  |  |  |  |
| **Полдник** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ряженка с пряником | 200/60 | 8,48 | 6,68 | 55,02 | 642,16 | 1,4 | 0,08 | 152 | 0,2 |
| **Итого** |  |  |  |  | **642,16** |  |  |  |  |
| **1 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат «Костер» с растительным маслом | 100 | 3,12 | 24,96 | 13,14 | 191,42 | 10,1 | 0,007 | 34,2 | 1,67 |
| Картофель по домашнему с мясом | 300 | 19,88 | 19,84 | 38,21 | 427,54 | 15,9 | 0,3 | 39 | 4,2 |
| Чай с сахаром | 200/15 | - | - | 14,97 | 59,85 | 50 | - | 0,1 | 1,7 |
| Хлеб ржаной | 60 | 3,96 | 0,72 | 20,04 | 104,4 | - | 0,11 | 21 | 2,34 |
| **Итого** |  |  |  |  | **780,21** |  |  |  |  |
| **2 ужин** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко кипяченое | 200 | 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 | 3,01 | 0,08 | 252 | 2 |
| **Итого** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за день** |  | **114,672** | **145,127** | **477,502** | **3796,42** | **229,95** | **1,707** | **1052,91** | **27,8** |

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Гигиена [Электронный ресурс] / Г.И. Румянцев - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 608 с.

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970411698.html>.

1. Нутрициология: учебник / Л.З. Тель [и др.]. – М.: Литтерра, 2017. – 544 с.: ил. – ISBN 978-5-4235-0255-3.
2. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
6. Приказ Минздрава СССР от 10.03.86 №333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)».
7. Приказ Минздрава России от 5.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
8. [Приказ Минздрава России от 21.06.2013 N 395н «Об утверждении норм лечебного питания».](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_149196/)
9. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н (редакция от 13.12.2019 г.) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
10. Приказ Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н «О внесении изменений в приложения N 1, 2 и 3 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
11. Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ (ред. от 27.12.2019) "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 08.01.2020).
12. <https://www.zdrav.ru/articles/4293659281-qqv-19-m01-15-kak-prokontrolirovat-rabotu-pishchebloka>
13. <https://praktik-dietolog.ru/article/proizvodstvennyij-kontrol-na-pishhebloke-chast-1.html#7>