

Утверждаю
Главный врач ГБУЗ СК «КККД»
В.Н. Колесников
«_12_»_января_____2015г.

Порядок проведения контроля по организации лечебного питания в ГБУЗ СК «КККД»

1. Функциональные обязанности сотрудников в ГБУЗ СК «КККД» при организации лечебного питания

1.1. Ответственность за организацию питания в ГБУЗ СК «КККД» возложена на заместителя по медицинской части.

1.1.1. В обязанности которого входит:

- постоянно контролировать работу пищеблока не реже 1 раза в неделю, фиксируя результаты снятия проб в соответствующем журнале;
- отвечать за правильное расходование денежных средств на питание;
- контролировать дифференцированное назначение питания в отделениях в зависимости от основного и сопутствующего заболевания;
- утверждать план работы совета по лечебному питанию и ежедневное меню раскладку;
- контролировать продовольственное снабжение;
- рассматривать и утверждать планы реконструкции и ремонта помещений пищеблока и оснащения его оборудованием;
- ежедневно принимать доклад дежурного врача о состоянии лечебного питания в больнице и мерах, принятых по устранению недостатков;
- постоянно контролировать качество лечебного питания путём снятия проб на пищеблоке;
- утверждать планы повышения квалификации персонала больницы по вопросам лечебного питания.

1.1.2. Меню раскладка является основным юридическим документом, на основании которого расходуются продукты и денежные средства.

1.1.3. Заместитель главного врача по медицинской части накануне выдачи питания больным утверждает меню раскладку.

1.1.4. Особое внимание уделяется соответствию питания характеристике диет, правильному расходованию продуктов и денежных средств. Не допускается отклонение последних более чем на 3%.

1.2. Административную ответственность за лечебное питание несёт дежурный врач.

1.2.1. Он обязан:

- при приёме экстренных больных назначить лечебное питание и внести номер диеты в лист назначений.
- за 30 мин до раздачи дежурный врач снимает пробу, взвешивает порционные блюда, определяет санитарное состояние пищеблока и делает запись в журнале проб готовой пищи.

- при обнаружении недостатков дежурный врач должен принять самые решительные меры, вплоть до запрещения выдачи пищи.

- ставит в известность руководство учреждения обо всех нарушениях и принять меры к их устранению.

1.3. Заведующий отделением обязан:

- проверять качество и количество пищи, получаемой буфетчицами отделений;

- периодически посещать столовую отделения во время приёма пищи больными;

- следить за соблюдением в отделении режима питания;

- во время обхода контролировать правильность назначения лечебного питания ординаторами;

- контролировать рекомендации больным при выписке (пользование памятками, калькуляторами и др.).

1.4. Ординатор отделения обязан:

- корректировать питание с учётом физиологических потребностей, массы больного, основного и сопутствующего заболеваний;

- лекарственные средства должны назначаться только в комплексе с лечебным питанием;

- при недостаточной эффективности больничного питания дать рекомендации по его улучшению за счёт передач;

- проводить санитарно просветительскую работу по диетотерапии.

1.5. Старшая медицинская сестра отделения:

- несёт ответственность за работу буфетной и столовой;

- контролирует работу раздатчиц и сестры хозяйки по материальному обеспечению питания больных;

- следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований раздачи и приёма пищи больными;

- контролирует работу постовых сестёр по кормлению больных, находящихся на постельном режиме.

1.6. Питание тяжелобольных осуществляют палатные медицинские сёстры. В отделении должны быть специальные поильники, приспособления к ним для введения пищи в полость рта. Питание больных через зонд проводится под контролем врача.

1.7. Раздатчицы или буфетчицы отделений должны овладеть культурой обслуживания больных, соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения и раздачи пищи, правила личной гигиены.

1.8. Материально техническое обеспечение организации лечебного питания возлагается на заместителя главного врача по хозяйственным вопросам, которому подчинён весь персонал кухни, продовольственного склада и калькуляторы. Он отвечает за перебойное снабжение больницы продуктами питания в соответствии с меню раскладкой, оснащение пищеблока современным технологическим оборудованием, подбор, расстановку кадров и выполнение обязанностей персоналом

продовольственного склада, кухни, обеспечение буфетных и столовых отделений соответствующим инвентарём и оборудованием.

1.9. Приказом также оговариваются должностные обязанности работников пищеблока.

2. Порядок выписки питания для больных в ГБУЗ СК «ККККД»

2.1. Выписка питания в ГБУЗ СК «ККККД» осуществляется медицинской сестрой диетической, под контролем заместителя главного врача по медицинской части, ответственного за лечебное питание.

2.2. При поступлении больного в ГБУЗ СК «ККККД» лечебное питание назначается лечащим или дежурным врачом.

2.3. Назначенная диета вносится в историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших больных, который передается на пищеблок в установленное время.

2.4. Учет диет ведется палатными медицинскими сестрами, ежедневно сообщаями старшей медицинской сестре отделения количество больных и их распределение по диетам.

2.5. На основании данных сведений старшая медицинская сестра отделения составляет по форме № 1 84 «Порционник на питание больных», который подписывается ею, заведующим отделения и передается на пищеблок медицинской сестрой диетической.

2.6. Медицинская сестра диетическая пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» в ГБУЗ СК «ККККД», которые сверяются с данными организационно-методического отдела и подписываются ею (форма № 22 МЗ).

2.7. На основании «Сводных сведений» медицинская сестра диетическая при участии заведующего производством (шеф повара) и бухгалтера составляет под заместителя главного врача по медицинской части меню-раскладку по форме № 44 МЗ на питание больных на следующий день.

2.8. Меню-раскладка составляется согласно сводному семидневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается главным врачом учреждения или заместителем главного врача по медицинской части и бухгалтером, заведующим производством (шеф поваром).

2.9. 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.

2.10. На основании итоговых данных формы № 44 МЗ выписывается «Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» по форме № 45 МЗ в двух экземплярах.

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

2.12. Выдача отделениям рационов питания производится по форме № 23 МЗ («Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных»), которая заполняется медицинской сестрой диетической в одном экземпляре.

2.13. При выдаче завтраков, обедов и ужинов работники отделений расписываются в их получении.

2.14. Ведомость подписывается медицинской сестрой диетической и заведующим производством (шеф поваром).

2.15. Буфетная продукция (масло, хлеб, чай, соль и др.) выдается буфетчицам непосредственно со склада (кладовой) по требованию формы № 45 МЗ.

2.16. Дополнительная выписка и/или возврат продуктов производится по накладной (требование) на склад (кладовую) по форме № 434. Продукты питания, заложенные в котел, возврату не подлежат.

2.17. Дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам, оформляется в двух экземплярах, подписывается лечащим врачом, заведующим отделением и утверждается главным врачом или заместителем главного врача по медицинской части учреждения. Первый передается на пищеблок, другой сохраняется в истории болезни.

2.18. На каждое приготовленное блюдо, составляется по форме № 1 85 карточка-раскладка в двух экземплярах: один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй – у медицинской сестры диетической (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда).

3. Порядок контроля за качеством готовой пищи в ЛПУ

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

3.2. 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.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции. Вес вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т. д.) взвешиваются в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не должны превышать 3 %;

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

3.3. Результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в журнале готовой пищи (форма № 6 лп).

3.4. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической обработке) осуществляется в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае». в плановом порядке в присутствии врача-эпидемиолога и медицинской сестры диетической.

4. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных-раздаточных

4.1. Технологическое оборудование пищеблока разделяется на механическое, тепловое и холодильное.

4.1.1. Механическое оборудование применяется для первичной обработки продуктов, к нему относятся:

а) машины для обработки круп, картофеля и овощей (крупорушка, картофелечистки, овощерезки, шинковальные машины, протирочные машины, соковыжималки);

б) машины для обработки мяса и рыбы (мясорубки, фаршемешалки, специальные устройства для очистки рыбы от чешуи, котлетный автомат, пилы для распилки мясных туш);

в) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста);

г) машины для мытья посуды (или ванны для ручного мытья столовой посуды и ванны для мытья кухонной посуды);

д) машины для резки хлеба, яйцерезки;

е) взбивальная машина для жидких смесей.

4.1.2. Тепловое оборудование применяется для тепловой обработки продуктов (варка, жарка, запекание, приготовление на пару, комбинированная обработка):

а) к варочной аппаратуре относятся варочные котлы, соусные котлы, пароварочные шкафы, аппараты для варки яиц, сосисок;

б) к жарочной аппаратуре относятся электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ. Жарочные шкафы (t 150–200 °С); шкафы для просушки (t 100–150 °С); шкафы для выпечки (t до 300 °С).

4.1.3. Немеханизированное оборудование:

а) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды;

б) кастрюли, ведра, противни, сковородки, сита, веселки, чайники;

в) инвентарь: ножи, вилки, лопатки, ступки, формочки, cedилки, шумовки и т. д.

4.1.4. Холодильное оборудование представлено холодильными камерами и холодильными шкафами.

4.2. Помещения буфетных при отделениях должны быть обеспечены:

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

д) шкафом для хранения хозяйственного инвентаря;

е) мармитной установкой или электроплитой для подогрева пищи;

ж) столом с гигиеническим покрытием для раздачи пищи;

з) столом для грязной посуды;

и) 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;

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

4.3. Ответственность за правильное оборудование пищеблока и буфетных-раздаточных учреждений несет заместитель главного врача по хозяйственным вопросам и медицинская сестра диетическая.

5. Транспортировка готовой пищи

5.1. При отсутствии централизованной кольцевой доставки пищевых продуктов для их перевозки выделяют специальный транспорт (крытый), который не реже одного раза в год подвергается паспортизации в Управлении Роспотребнадзора по СК.

5.2. Категорически запрещается использование этого транспорта для других целей (перевозка белья, оборудования, больных и т. п.).

5.3. Для транспортировки готовой пищи в буфетные отделения больницы используют термосы, тележки.

6. Ответственность за организацию лечебного питания

6.1. Ответственным лицом за организацию лечебного питания является заместитель главного врача по медицинской части, имеющий подготовку по лечебному питанию, в подчинении которого находятся все работники пищеблока:

- медицинская сестра диетическая, имеющая специальную подготовку лечебному питанию и сертификат по специальности «Диетология»;

- заведующий производством (шеф-повар, ст. повар), имеющий обучение.

6.2. Для всех работников пищеблока необходимо наличие должностных инструкций.

7. Основная документация пищеблока:

- 7.1. «Порционник на питание больных» ([форма №1-84](#)).
- 7.2. «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» ([форма №22-МЗ](#)).
- 7.3. Меню-раскладка ([форма №44-МЗ](#)).
- 7.4. "Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" ([форма №45-МЗ](#)).
- 7.5. "Ведомость на отпуск отделением рационов питания для больных" ([форма №23-МЗ](#)).
- 7.6. Карточка-раскладка ([форма №1-85](#)).
- 7.7. Журнал «Здоровье» (форма 2-лп).
- 7.8. Журнал С-витаминации блюд (форма 3-лп).
- 7.9. Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (форма 6-лп).
- 7.10. Личная медицинская книжка работника пищеблока (форма 1-лп) – соответствие количеству работающих на пищеблоке.
- 7.11. Номенклатура постоянно действующих диет (утверждается на Совете по лечебному питанию).
- 7.12. Семидневное меню (летний, зимний вариант, утвержденное на Совете по лечебному питанию, замена другими продуктами при сохранении химического состава и энергетической ценности).

8. Организация Совета по лечебному питанию в ГБУЗ СК «КККД»

- 8.1. Совет по лечебному питанию – в МО с количеством коек от 100 и выше; заседания не реже 1 раза в квартал.
- 8.2. Задачи Совета по лечебному питанию:
 - а) совершенствование организации лечебного питания в МО;
 - б) внедрение новых технологий профилактического, диетического и энтерального питания;
 - г) утверждение номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, смесей белковых композитных сухих для лечебного питания, биологически активных добавок, подлежащих внедрению в данном учреждении здравоохранения;
 - д) утверждение семидневных меню, картотеки блюд и набора смесей для энтерального питания;
 - ж) усовершенствование системы заказов диетических наборов и смесей для энтерального питания;
 - з) разработка форм и планов повышения квалификации сотрудников по лечебному питанию;
 - и) контроль за организацией лечебного питания и анализ эффективности диетотерапии при различных заболеваниях.

9. Требования к организации лечебного питания и проводимые контрольные мероприятия

9.1. Режим питания – минимум 4-х разовый, для детей 5-6 разовый.

9.2. Соблюдение порядка выписки питания для больных МО (соответствие количества больных по меню и по форме №7).

9.3. Контроль правильности диетотерапии (соответствие получаемых больными диет по набору продуктов и блюд, химическому составу и энергетической ценности, среднесуточному набору продуктов, согласно рекомендуемым характеристикам стандартных диет, для детских отделений и больниц - в зависимости от возраста ребенка, периодичность подсчета).

9.4. Соблюдение порядка контроля за качеством и безопасностью готовой пищи в МО (вес порционных блюд, соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству больных, протоколы лабораторных испытаний готовых кулинарных блюд по показателям безопасности в соответствии с программой производственного контроля).

9.5. Оценка меню (разнообразие блюд, распределение калорийности в течение дня, соответствие номенклатуры столов контингенту больных в соответствии с заболеванием).

9.6. Оценка вкусовых качеств пищи, наличия жалоб на питание.
Анонимное анкетирование больных МО.

9.7. Наличие оборудования пищеблока и буфетных (достаточное, недостаточное): технологическое механическое и немеханическое, тепловое, холодильное, санитарно-техническое.

9.8. Соблюдение санитарно-гигиенического режима пищеблока и буфетных:

- условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов, в том числе особо скоропортящихся продуктов, сроков раздачи пищи после приготовления;

- требований к кулинарной обработке пищевых продуктов;

- условий транспортировки пищевых продуктов и готовой пищи;

- порядка отбора, проведения, хранения суточных проб готовой пищи;

- требований к содержанию пищеблока, обработке оборудования, инвентаря, тары, посуды;

- требований к соблюдению правил личной гигиены.

9.9. Организация лечебного питания в отделении: наличие меню, раздаточных ведомостей, посуды для приема пищи, наличие количество остатков пищи, контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима