

Государственное автономное медицинское учреждение
«Республиканский клинический кожно-венерологический диспансер»

Согласовано
Председатель профкома
ГАУЗ «РККВД»
_____ С.И.Белоног
« ____ » _____ 2013г.

Утверждаю
Главный врач
ГАУЗ «РККВД»
_____ И.К.Минуллин
« ____ » _____ 2013г.

ИНСТРУКЦИЯ
по работе пищеблока ГАУЗ «РККВД».

В инструкции отражены основные требования к организации питания пациентов в ГАУЗ «Республиканский клинический кожно-венерологический диспансер».

I. Организация питания пациентов

При поступлении больного в диспансер лечебное питание назначается лечащим врачом. Назначенная диета вносится в историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших больных, который направляется на пищеблок в установленное время. Старшая медицинская сестра отделения составляет «Порционник на питание больных» по форме № 1-84, который подписывается ею, заведующим отделением и передается на пищеблок медицинской сестре диетической. Медицинская сестра диетическая составляет меню-раскладку по форме №44-МЗ на питание больных. Меню-раскладка составляется согласно сводного семидневного меню, составленного с учетом среднесуточного набора продуктов питания.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечить к нему свободный доступ.

Контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых диетических блюд осуществляет повар, контроль за качеством готовых диетических

блюд – врач-диетолог (медицинская сестра диетическая), дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи в отделение. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медицинской сестры диетической. Предварительно продукты питания обязательно взвешиваются, независимо от того, что они были получены по весу со склада. Буфетная продукция (масло, хлеб, чай, соль и др.) выдаются буфетчицам непосредственно со склада по требованию формы № 45-МЗ. На каждое блюдо, приготовленное в ЛПУ, составляется карточка-раскладка по форме № 1-85 в двух экземплярах.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит повар, готовящий блюдо и бракеражная комиссия ЛПУ, назначенная администрацией. 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 (Приложение № 1). В состав бракеражной комиссии входят: медицинская сестра диетическая, повар, дежурный врач. Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.

Снятие пробы проводится следующим образом:

из котла половником (для первых блюд), ложкой (для вторых) берется готовая пища. Снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или тарелки (для вторых блюд) готовую пищу и переносит ее на ложку, с помощью которой непосредственно и проводит пробу пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой. После снятия пробы в бракеражном журнале делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража и дается разрешение на употребление блюд в пищу.

Суточная проба: Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные обеззараженные (прокипяченные в течение 5 минут) и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками -отдельно на каждое блюдо. Холодные закуски,

первые блюда. Гарниры и напитки отбирают в количестве не менее 100 гр. Порционные вторые блюда (биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды) оставляются 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 +2 - +6 С. По истечению 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

II. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде пищеблока

1. Весь кухонный инвентарь и посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и использоваться по назначению
2. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:
 - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;
 - для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду;
 - не разрешается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные;
 - доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ»- сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ»- вареное мясо, «ВР»- вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Х»- хлеб, «Зелень»,
 - чистую посуду хранят отдельно;
 - столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали.

III. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов

1. Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, имеющим санитарный паспорт.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

2. Поступающие в ЛПУ продовольственное сырье и пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность и находиться в чистой и исправной таре.

3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4. Продукты следует хранить в таре производителя, при необходимости – перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта тару.

5. Продукты следует хранить по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

6. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильниках.

7. Мороженное мясо хранят в холодильной камере на стеллажах штабелями., охлажденное подвешивают на крючки так, чтобы они не соприкасались между собой. .

8. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

9. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

10. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

11. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.
12. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент в лотках.
13. Сыры хранят без тары на чистых стеллажах.
14. Яйцо хранят в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
15. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см.
15. Макаaronные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах.
16. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
17. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах (ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно). Дверцы в шкафах для хранения хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками не реже 1 раз в неделю, тщательно протирать полки с использованием 1% раствора уксусной кислоты.
18. Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$.
19. Замороженные овощи, плоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
20. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
21. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Маркировочный ярлык с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

IV. Требования к обработке сырья и производству продукции

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, допускается обработка в одном помещении **на разных столах**.

1. Мясо размораживают на производственных столах (**медленная разморозка**). Не допускается размораживание мяса в воде и у горячей плиты. Разрешено размораживание в СВЧ печах по указанном в паспорте режиме. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.
2. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки
3. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды.
4. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12⁰С из расчета 2 л. на 1 кг. рыбы. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу осетровых пород, рыбное филе. Для сокращения потерь минеральных веществ рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10г. на 1 л. воды.
5. Обработка яйца, используемого приготовления блюд, осуществляется в отдельном месте в специальных промаркированных емкостях (обработка яйца смотри далее).
6. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
7. Очищенные картофель, корнеплоды и др. овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
8. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
9. Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей

кипяченой водой.

10. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

11. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

- Не допускается предварительное замачивание овощей.

- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

Для предотвращения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организациях:

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, крупы, сахар и другие);

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

- крупы, муку, сухофрукты, зараженные амбарными вредителями;

- мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

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

- непотрошенную птицу;

-кровяные и ливерные колбасы;

-яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек» и «бой»;

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

б) не используются:

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

-консервы домашнего приготовления;

в) не изготавливаются на пищеблоке ЛПУ:

-сырковая масса, творог;

- макаронны 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.

г) запрещается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы. Их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают в заводской упаковке.

V.Транспортировка готовой пищи

1. Для транспортировки готовой пищи в буфетные ЛПУ используют термосы, тележки-термосы или плотно закрывающуюся посуду.
2. Транспортировка хлеба должна осуществляться в полиэтиленовых или клеенчатых мешках. Периодически мешки должны промываться водой и просушиваться. **Не разрешается использовать тканевые мешки!**
3. **Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3-х часов (включая время их транспортировки).**

VI. Требования к раздаче блюд

1. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С, холодные супы, напитки – от 7 до 14⁰С.
2. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 часов с момента изготовления. Холодные блюда и напитки должны реализовываться в течение одного часа.
3. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы.
4. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.
5. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Пищевые отходы из отделений ГАУЗ «РККВД» относятся к отходам класса «Б» и подлежат обеззараживанию.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50⁰С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

VIII. Медицинский осмотр сотрудников пищеблока

Сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят медицинский осмотр с оформлением:

1. **Заключения по результатам предварительного медицинского осмотра;**
2. **Личной медицинской книжки:**
 - осмотр врача-дерматовенеролога **при поступлении и далее ежеквартально;**
 - исследование крови на сифилис (экспресс-метод) **при поступлении и далее ежеквартально;**
 - бактериоскопическое исследование на заболевания, передающиеся половым путем, **при поступлении и далее ежеквартально;**

- обследование на носительство возбудителей кишечной инфекции (бакпосев) и серологическое обследование на брюшной тиф **при поступлении;**

- обследование на гельминтозы, энтеробиоз и простейшие **1 раз в год.**

3. **Флюорография** давностью не более года, далее 1 раз в год;

4. **Сведения о прививках:** ревакцинация против дифтерии (всем сотрудникам без ограничения возраста), корь (до 35 лет), краснуха (до 25 лет), вирусный гепатит В (до 55 лет).

Все сведения заносятся в медицинскую книжку.

Ежедневно перед началом смены медицинский работник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых частей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами и ссадинами, а также катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

Медицинским осмотрам подлежат все без исключения работники пищеблока.

По окончании осмотра медицинская сестра диетическая (старшая медицинская сестра отделения) заполняет журнал «Здоровье» (Приложение № 2), где делает отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывает, сколько человек было всего осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных.

О каждом выявленном больном делается отдельная запись, с рекомендациями.

В каждой организации следует иметь аптечку для оказания первой медицинской помощи.

IX. Санитарные требования к личной гигиене персонала

1. Приходить на работу в чистой одежде и обуви;
2. Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
3. Коротко стричь ногти;

4. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистый халат, подбирать волосы под колпак или косынку;
5. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом
6. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать заведующему отделению, старшей медицинской сестре, медицинской сестре диетической;
7. Сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

Хранение **личной и спецодежды сотрудников** осуществляется отдельно. Спецодежда поваров, санитарок - буфетчиц: халат и шапочка. Необходимо 3 комплекта: один для раздачи, второй для текущих уборок, третий - запасной.

Смена рабочей одежды осуществляется 1 раз в неделю и по мере загрязнения. Раздача пищи должна проводиться в отдельных халатах с маркировкой «Для раздачи пищи» (бейдж, вышивка и т.п.).

В течение дня персоналом пищеблока проводится **гигиеническая обработка рук** в следующих случаях:

- **перед каждой раздачей пищи,**
- **после посещения туалета,**
- **после проведения текущей уборки буфета.**

Следующим способом (схема из 6 этапов прилагается):

- гигиеническое мытье рук мылом и водой для удаления загрязнений и снижения количества микроорганизмов;
- обработка рук кожным антисептиком для снижения количества микроорганизмов до безопасного уровня.

После этого вытирают руки индивидуальным полотенцем (салфеткой), предпочтительно одноразовым. **Многоразовое полотенце меняется ежедневно.**

Моечные раковины рекомендовано оборудовать дозаторами для жидкого мыла и кожного антисептика.

Категорически запрещается:

- 1. Носить ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, покрывать ногти лаком, застегивать рабочую одежду булавками;**
- 2. Принимать пищу, курить на рабочем месте.**

Х. Санитарно-эпидемиологический режим пищеблока

1. Кухонную и столовую посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне (в месте присоединения производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств) с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

3. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

5. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

6. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

7. Рабочие столы на пищеблоке и столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

8. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

9. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

10. Пищевые отходы собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

11. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, проводят очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

12. Уборочный инвентарь (ветошь, ведра и т.д.) после уборки дезинфицируется, ополаскивается проточной водой, просушивается и хранится в специально отведённом месте (помещении или шкафу). Уборочный инвентарь (ведра, швабры, тазы, контейнеры) должны иметь чёткую маркировку.

13. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

14. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций.

Запрещается:

- 1. Выдавать готовую пищу без снятия пробы бракеражной комиссией.**
- 2. В помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды их отделений ЛПУ. Мытье посуды проводят только в моечной буфетов отделений с соблюдением режима обеззараживания посуды.**
- 3. Оставлять остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.**
- 4. Использовать в работе разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры.**
- 5. Использовать щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал для мытья посуды.**
- 6. Допускать к раздаче пищи технический персонал, занятый уборкой палат и других помещений**

XI. Организация производственного контроля

Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль в ходе которого проводится оценка качества питьевой воды по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям. Лабораторные исследования проводятся не реже 2 раз в год, кроме того - дополнительно после проведения ремонтных работ внутренней водопроводной сети и после аварийных ситуаций.

Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность и химический состав проводится 2 раза в год (не менее 3 проб), микробиологическое исследование блюд, смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари - 2 раза в год (не менее 3 проб продукции, 10-20 смывов), С-витаминизацию готовых блюд – не реже 1 раза в год.

Методы отбора, доставки и подготовки проб к анализу:

1. Отбор проб производится в соответствии с государственным стандартом о продуктах пищевых и вкусовых и методах отбора проб для микробиологических анализов. Для отбора проб блюд в лаборатории заготавливаются стерильные банки, закрытые двумя слоями бумаги и обвязанные бечевкой, стерильные ложки, пинцеты, ножи и другие приспособления, завернутые в бумагу. Пробы отбирают таким образом, чтобы в них были представлены все компоненты в соотношении, наиболее близком к анализируемому блюду. Пробы жидких блюд отбирают после тщательного перемешивания, из разных мест. При необходимости отбора пробы от большого куска отрезают часть его с помощью стерильного ножа или пинцета. Мелкоштучные изделия отбирают целиком. Масса пробы должна быть не менее 250 г. Банку с пробой снабжают этикеткой, на которой указывают: номер пробы, наименование продукции, номер и объем партии, дату и час выборки продукции и отбора пробы, должность и подпись лица, отбирившего пробу.
2. Доставка и хранение проб. Доставка проб в лабораторию должна осуществляться по возможности специальным автотранспортом в термоконтейнерах с охлаждающими вкладышами не позднее 2 ч. с момента их отбора. Бактериологические исследования продукции производят не позднее, чем через 4 часа с момента отбора пробы. Образцы до начала исследования сохраняют при температуре от 0 до +5⁰ С.

Приложение:

1. Журнал «Здоровье».

2. Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный).
3. Форма № 1-84 – Порционник.
4. Форма №1-85 – Карточка – раскладка
5. Форма № 44- МЗ – Меню-раскладка для приготовления питания

Кувшинова Н. Е.
 (8843) 238 69 54
 Петрунина С. А.
 (8843) 236 71 94

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Форма 2-лп
 К инструкции по
 организации
 лечебного питания
 в лечебно-
 профилактических
 учреждениях (приказ
 МЗ РФ от 5.08.03г. №
 330 «О мерах по
 совершенствованию
 лечебного питания в
 ЛПУ РФ»)

Журнал «ЗДОРОВЬЕ»

№ п/п	Дата	Ф.И.О.	Профессия	Отметка об отсутствии ОКЗ у работника 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 2

Форма 6-лп
 К инструкции по
 организации
 лечебного питания
 в лечебно-
 профилактических
 учреждениях
 (приказ МЗ РФ от
 5.08.03г. № 330 «О
 мерах по
 совершенствованию
 лечебного питания в
 ЛПУ РФ»)

Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный)

Дата	Наименование приёма 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 продукции)	санитарное состояние пищеблока		

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Форма N 1-84

к Инструкции по организации лечебного
питания в лечебно-профилактических учреждениях

Порционник
на питание больных " _ " _____ 20 _ г.

Наименование отделения	Количество больных	Стандартные диеты				

Зав. отделением

(подпись)

Ст. мед. сестра отделения

(подпись)

Мед. сестра диетическая отделения

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Форма N 1-85

к Инструкции 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)
Бухгалтер.....

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Форма N 44-МЗ
к Инструкции 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 Выход		Коли-	N блюда		Наименование продуктов, в граммах														
			готовых																
Капус-	Мука	блюд	карто-	Мясо	Яйца	Творог	Молоко	Сахар	Сок	Сметана	Сливочное	Растительное	Карто-						
та		Хлеб	Зеле-	Яблоки	Дрожжи	Лимон	блюд		фрукто-		масло	масло	фель						
			ный		прес-					вый									
стан-	приема		горо-		сован-						Буфет	Кухня	Буфет	Кухня	Буфет	Кухня			
дарт-	пищи и		шек		ные														
ных	блюд																		
диет	входя-																		
	щих в																		
	него																		

Врач-диетолог..... (подпись)
Медицинская сестра диетическая..... (подпись)
Бухгалтер..... (подпись)

